

KINNITATUD

direktori käskkiri 05.05.2020 nr 1-1/302

kooli nõukogu kooskõlastus 05.05.2020

protokoll nr 1-2/65/2020

<b>ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA ABIKOKK, TASE 3</b>			
<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta		
<b>Õppevorm</b>	Statsionaarne õpe		
<b>Mooduli number</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>1</b>	<b>MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED</b>	<b>2 EKAP</b>	Laida Reitmann
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puudub		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. 2. Leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. 3. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad. 4. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. 5. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid. 6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.		
2) orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele	7. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseetikat. 8. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni, tutvub tase 3 nõutavate kompetentsidega. 9. Loetleb rühmatööna erinevaid spetsialiseerumise võimalusi omal erialal. 10. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.		

	<p>13. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>14. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.</p>
<p>3) mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>	<p>1. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja</p> <p>15. toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>16. Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>17. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>18. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>19. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi.</p> <p>20. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS - 0,5 EKAP  Õpikeskkonnaga tutvumine.  Õppetöö korraldusega tutvumine  Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus.  Toitlustus -,majutusettevõtete tutvumine lähipiirkonnas</p> <p>2. ORIENTEERUB VALDKONNA TÖÖTAJALE ESITATAVATES NÕUETES JA KUTSE OMISTAMISES NING SEAB EESMÄRGID ENDA ÕPINGUTELE- 0,5 EKAP  Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine  Eriala puudutava informatsiooni leidmine INNOVE, Kutsekoja ja EHRL kodulehtedelt.  Kutsestandardiga tutvumine.</p> <p>3. MÕISTAB TURISMI TÄHTSUST EESTI MAJANDUSES NING MAJUTUS- JA TOITLUSTUSETTEVÕTETE ROLLI TURISMIMAJANDUSES, MÕTESTAB MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ERINEVATE ETTEVÕTETE ÄRIIDEESEID - 0,5 EKAP  Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed  Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine</p>

Sh iseseisev töö	Leiab vastavalt juhendile õppetööks vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab abikoka kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Tööleht, iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab kolme õpiülesannet: 1) koka kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest 2) iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 3) õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
Sh hindakriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-3 on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasandil ja sooritatud iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Kirjalik töö, iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
Õppematerjalid	1. S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo kirjastus 2. T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus 3. <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> 4. <a href="http://www.jkhk.ee">www.jkhk.ee</a>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS</b>	<b>3 EKAP</b>	E. Rõuk E. Kadastik E. Altermann
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<b>Õpilane:</b> 1) seab juhendamisel endale õpieesmärged,	<b>Õpilane:</b> 1. Kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi,		

arvestades oma võimalusi ning piiranguid	sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga 2. Sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid 3. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani
2) saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest	4. Kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid 5. Kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid 6. Kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi 7. Valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid 8. Kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal
3) kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	9. Määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 10. Kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid 11. Kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust 12. Valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile 13. Koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks
4) mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel  Jaotus tundides: teoreetiline töö: iseseisev töö: kokku:	14. kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega 15. leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel 16. Koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid 17. Kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid 18. Kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Teemad, alateemad</b>

ÕV 1 (2+ 8 tundi)	<p><b>ENESETUNDMINE JA SELLE TÄHTSUS ÕPITEE PLANEERIMISEL</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Võimed, väärtused, oskused, isikuomadused ja käitumisviisid</li> <li>2. Huvi ja hobitegevuse roll õpitee planeerimisel</li> <li>3. Suhtlemis- ja koostööoskuste mõju elu-, õpi- ja töerolliks</li> <li>4. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad</li> </ol>
ÕV 2 (8+ 30 tundi)	<p><b>MAJANDUS, SELLE OLEMUS JA TOIMIMISE MEHHAANISMID</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid</li> <li>2. Eesti majandus ja vaba ettevõtlus</li> <li>3. Turg ning selle osapooled</li> <li>4. Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine</li> <li>5. Töö ja tööturg. Tööjõud majanduses</li> <li>6. Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid</li> <li>7. Konkurents ja koostöö</li> <li>8. Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses</li> </ol> <p><b>TÖÖANDJA JA TÖÖVÕTJA ROLLID, ÕIGUSED JA KOHUSTUSED. TÖÖSEADUSANDLUS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tööandja ja töövõtja roll, tema õigused ja kohustused</li> <li>2. Tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid</li> <li>3. Tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral</li> <li>4. Lepingulised suhted töö tegemisel.</li> <li>5. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised</li> </ol>
ÕV 3 (4 + 16 tundi)	<p><b>ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ettevõtlus ja selle koht ning olulisus turumajanduses</li> <li>2. Ärikeskkonna osapooled ja regulatsioonid</li> <li>3. Vastutustundlik ettevõtlus</li> <li>4. Sotsiaalne ettevõtlus, selle olemus ja sisu</li> <li>5. Turg ja turundus</li> <li>6. Finantsid ettevõttes</li> <li>7. Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused</li> </ol>
ÕV 4 (2+ .8 tundi)	<p><b>ENESETUNDMINE TÖÖALASE KARJÄÄRI KUJUNDAMISEL</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala.</li> </ol>

	<p>2. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg.</p> <p>3. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan</p>
praktika	puudub
iseseisev töö 62 tundi	
ÕV 1 (8 tundi)	ÕPITEE AJATELJE KOOSTAMINE: ajatelg alates õppimise alustamisest kuni kooli lõpetamiseni. Kirjuta iga aasta juurde vähemalt kolm sinu elus aset leidnud sündmust, mis on seotud õppimise ja tööga.
ÕV 2 (30. tundi)	KIRJELDAMINE: juhendamisel koostab ja kirjeldab oma isikliku eelarve ja oma majanduslikke võimalusi oma eriala valdkonnas; otsib juhendamisel olulist informatsiooni ette antud interneti lehtedelt (tööandja õigused ja kohustused / töövõtja õigused ja kohustused / tööleping / töökorraldus / puhkus)
ÕV 3 (16 tundi)	MINIUURIMUS: koostab juhendamisel uurimuse kuidas ettevõtted (2-3 ettevõtte näitel) rakendavad vastutustundliku ettevõtluse printsiipe
ÕV 4 (.8.tundi)	TÖÖMAAILM: õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalused muutuv keskkonnas. Õpitava eriala töökohale oma sobivuse analüüs. Kandideerimisdokumentide koostamine
<b>Õppemeetodid</b>	Analüüs. Arutelu. Õppekäik. Infootsing. Rollimängud. Lühiloeng. Praktilised harjutused. Kohtumine. Meeskonnatöö. Situatsioonülesannete lahendamine. Mõistekaart.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Hindekriteeriumid esitatakse konkreetse hindamisülesande juures mooduli rakendumisel
sh hindamisülesanded	
ÕV 1	ÕPITEE AJATELG Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpitee ajatelje, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast. Hinne "kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel
ÕV 2	<b>ETTEVÕTLUSKESKKOND</b> juhendamisel piirkonna ettevõtete (õpitavas valdkonnas) kaardistamine ja millises ettevõtluse vormis tegutsetakse; juhendamisel otsib pankade poolt pakutavaid teenuseid ja koos arutatakse võimalikke ohtusid rahaga käitumisel; arutelu juhendamisel, mis on töökorralduse eeskiri ja milleks seda ettevõttes nii tööandjale kui ka

	töötajale vaja on; juhendamisel ühe äriidee välja mõtlemine ja arutelu ning esitus; juhendamisel ühe ettevõtte näitel tuuakse välja millised võimalused on erialal õppijal tööd teha, millistel tingimustel ja mis võib saada takistuseks ( võimalused / piirangud / enda roll)
ÕV 3	<b>ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS</b> juhendamisel meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, millised probleemid võivad olla ettevõtjal ja millised töötajatel ning arutelu nende probleemide lahendamiseks ja abi saamiseks, juhendamisel ühe äriidee väljamõtlemine ja arutelu ning esitamine:(äriidee arenduse da `Vinci mäng jm loovustehnikad ideede väljamõtlemiseks), juhendamisel paaristööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näiteid 2-3 sotsiaalse ettevõtte kohta, kes juba turul tegutsevad; juhendamisel arutelu inimeste tulud, kulud ja oma eelarve koostamine ning kui palju erineb ettevõtete tulud - kulud ning miks ettevõtjad kasumi eesmärgil tegutsevad arutelu või kirjalik töö?
ÕV 4	<b>NÄDISINTERVJUUL OSALEMINE</b> Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonis erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis_ettenähtud kriteeriumite alusel
sh hindamismeetodid	
ÕV 1	Analüüs, arutelu, individuaalne vestlus juhendajaga, mõistete bingo, rühmatöö, tööleht, õppekäik
ÕV 2	Õppeprotsessis osalemine (koostöö / arutlusest osavõtt / meeskonnatöös osalemine / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine), töölehe täitmine, juhendamisel infootsing, julgust oma ideest rääkida ja arutleda, individuaalsete õpiülesannete tegemine juhendamisega
ÕV 3	Õppeprotsessis osalemine (koostöö / arutlusest osavõtt / meeskonnatöös osalemine / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine), tööleht, infootsing juhendamisel ja selle analüüs, esitus juhendamisel, ajurünnak , rühmatöö
ÕV 4	Intervjuu, rollimäng, õpimapp
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.

<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajatelje koostamise vahendid: <a href="https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/">https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/</a></li> <li>2. SA Kutsekoda kodulehel <a href="https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf">https:// oska.kutsekoda. ee/wp-content/ uploads/2016/04/ Tulevikutrendid-1.pdf</a></li> <li>3. OSKA raport “Töö ja oskused 2025 <a href="https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0">https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku- sed-2025-0</a></li> <li>4. SA Kutsekoda video “Tulevikuoskused”: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XLTies-WrvU&amp;t=148s">https://www.youtube.com/watch?v=XLTies-WrvU&amp;t=148s</a> ja <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8Wsl">https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8Wsl</a></li> <li>5. Video „Õppimise kolm vaala“ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE">https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE</a></li> <li>6. Innove Rajaleidja: <a href="https://rajaleidja.innove.ee/">https://rajaleidja.innove.ee/</a></li> <li>7. Ettevõtlus. 4. taseme kutseõpe <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223</a></li> <li>8. Ettevõtlusõppe programm Edu&amp;Tegu <a href="https://ettevotlusope.edu.ee/">https://ettevotlusope.edu.ee/</a></li> <li>9. Töötukassa koduleht <a href="https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine">https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine</a></li> <li>10. Opiq keskkond: <a href="https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage">https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage</a></li> <li>11. Rahajutud: <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM</a></li> <li>12. Maksuameti koduleht: <a href="https://www.emta.ee/et">https://www.emta.ee/et</a></li> <li>13. Finantsaabits :<a href="https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits">https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits</a></li> <li>14. Finantsinspektsiooni poolt loodud leht: <a href="https://www.minuraha.ee/">https://www.minuraha.ee/</a></li> <li>15. Tööelu lehekülg: <a href="https://www.tooelu.ee/">https://www.tooelu.ee/</a></li> <li>16. Tööinspektsiooni koduleht:<a href="https://www.ti.ee/est/avaleht/">https://www.ti.ee/est/avaleht/</a></li> <li>17. Äriidee potentsiaali hindamine, turukõlblikkuse ja realiseeritavuse hindamine “Ajujaht seminari video”: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&amp;t=7s">https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&amp;t=7s</a></li> </ol>
-----------------------	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
<b>3</b>	<b>TOITLUSTAMISE ALUSED</b>	<b>15 EKAP</b>	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots, Rita Vaher, Kati Adul, Eveli



		Laurson
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud 1 -2 moodul	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu hügieeni - ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
1) valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab menüü alusel toitute ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</li> <li>2. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</li> <li>3. Kasutab menüüs olevate toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</li> <li>4. Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</li> <li>5. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</li> <li>6. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</li> <li>7. Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit.</li> <li>8. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</li> <li>9. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</li> <li>10. Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.</li> <li>11. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.</li> <li>12. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme</li> </ol>	
2) kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus – ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>13. Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.</li> <li>14. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.</li> <li>15. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.</li> <li>16. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</li> <li>17. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.</li> <li>18. Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös .</li> <li>19. Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.</li> <li>20. Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus.</li> <li>21. Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</li> </ol>	

<p>3) koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</p>	<p>22. Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.  23. Põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.  24. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p>
<p>4) selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>	<p>25. Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes.  26. Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.  27. Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.  28. Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt.  29. Nimetab hädaabinumbri.</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES.  Isiklik hügieen.  Toiduainete sanitaarhügieen.  Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused).  Viirused, bakterid, seened, parasiidid.  Toidumürgitused ja –nakkused.</p> <p>2. TOIDUAINETE ÕPETUSE ALUSED.  Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid.  Pakend.  Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded.  Toiduainete keemilise koostise tähtsus toiduvalmistamise protsessis.</p> <p>3. KESKKONNAKAITSE.  Köögijäätmete sorteerimine.  Säästlikkuse tähtsus.</p> <p>4. TOIDUVALMISTAMISE PÕHIALUSED.  Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine).  Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistamine ja serveerimine.</p>

Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad.  
Munatoidud, pudrud.  
Lihtsad magustoidud.

#### 5. TÖÖVAHENDID JA SEADMED.

Töövahendid ja materjalid.  
Eeltöötlemisseadmed.  
Kuumtöötlemisseadmed.  
Nõudepesuseadmed.  
Ohutu töö seadmetega.

#### 6. TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE.

Kauba vastuvõtt ja ladustamine.  
Enesekontroll.  
Oma töökoha planeerimine.  
Oma tööaja planeerimine.

#### 7. PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD.

Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted.  
Mustus, vee kasutamine puhastustöödel.  
Puhastusplaan.  
PH mõiste.  
Puhastuslahuste valmistamine.  
Ohutus puhastustöödel.

#### 8. TOITUMISÕPETUS.

Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine.  
Toidupüramiid, taldrikureegel.  
Söögikorrad.  
Tervisliku toitumise põhimõtted.  
Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus.

	<p>9. MENÜÜ KOOSTAMINE.  Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd.  Erialane terminoloogia.  Menüüde koostamise põhimõtted.  Hommikusöögimenüüd.  Lihtsa menüü koostamine.</p> <p>10. ESMAABI  Esmaabi korraldus ettevõttes.  Hädaabinumber.  Esmaabi kergemate vigastuste korral.</p>
sh iseseisev töö	Individaalsed tööd suurköögis
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, analüüs, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine. Sooritatud oskuste demonstratsioon, Rollimänguna esmaabikorraldus ettevõttes, rollimängu analüüs
Hindamine	Mitteeristav Hindamise aluseks kolm õpiülesannet: 1) Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest ning esitleb kaasõpilastele. 2) Lahendab etteantud juhendi alusel juhtumipõhise ülesande paaristööna, ülesanne hõlmab puhastus- ja korrastustöid, tööohutust ja esmaabi. 3) Koostab õpimapi lähtuvalt juhendist (sooritatud testid, ülesanded, analüüsid, retseptid, tehnoloogilised kaardid)
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-4 on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“ ja sooritatud on iseseisev töö ning õpiülesanded
sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, õpiülesanne paaristööna
Õppematerjalid	1. Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. 2. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 3. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010. 4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö., Praktiline Kulinaaria.

	Argo kirjastus 2013 5. Õpimapi koostamise juhend. 6. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011. 7. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008 8. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 9. Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus 10. K., „Koristamine see on lihtne“ õppefilm 11. Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	TEENINDUSE ALUSED	4 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1 ja 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	1. Kirjeldab juhendi alusel teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 2. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 3. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 4. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.		
2) lahendab juhendamisel teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt	5. Valib juhendamisel suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest 6. Kasutab juhendamisel teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 7. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel. 8. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. 9. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele 10. Kasutab juhendamisel korrektses erialas terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis		
3) teeb ettevalmistused ning teenindab	11. Koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks		

<p>klieite iseteenindusliinis, selvelaudades ja istumisega laudades vastavalt koka korraldustele</p>	<p>vajalike vahendite nimekirja.  12. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu.  13. Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning katab laudu.  14. Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks.  15. Teenindab kliente juhendamisel lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. <b>KLIENDITEENINDUSE ALUSED - 0,5 EKAP</b>  Kliendikeskne teenindus toidlustuses.  Teeninduse mõiste ja olemus.  Teeninduse kvaliteet.  Teeninduslik mõttelaad.  Kliendikeskne teenindus.  Klientide vajadused ja ootused.  Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi.  Klientide turvalisus ja hügieen.</p> <p>2. <b>KUTSEALANE EESTI KEEL - 0,5 EKAP</b>  Kutsealase informatsiooni hankimine.  Töölased keelekasutuse situatsioonid.  Kutsealane terminoloogia.  Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult.  Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> <p>3. <b>TEENINDUS JA MÜÜK - 0,5 EKAP</b>  Klientide tagasiside hankimine.  Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded.  Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus.  Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud.  Toitlustusteenindaja kuvand.</p> <p>4. <b>ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS - 1,5 EKAP</b></p>

	<p>Ruumide ja laudade kaunistamine.  Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted).  Salvrättide voltimine.  Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid.  Eelkatete liigid.  Ettevalmistustööd saalis.  Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted).  Eelkatte toimingud.  Selvelauad.  Iseteenindusliin.  Roogade ja jookide serveerimise tehnika.  Portioneeritud toitude serveerimine.  Vaagnalt serveerimine.  Kandikult serveerimine.  Jookide serveerimine.  Kasutatud nõude ja laua koristamine.</p>
sh iseseisev töö	Referaat „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, probleemülesannete lahendamine, esitlus, ideekaart, erinevad teenindussituatsioonid, rollimäng, õppefilmid. Töö õpikuga vastavalt juhendile, Iseseisev töö, praktilised tööd
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Hindamise aluseks kolm õpiülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid.</li> <li>2) Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhete printsiipe.</li> <li>3) Teostab praktilisi töid (nt laudade paigutamine ruumis, salvrättide voltimine, laudade linutamine jne)</li> </ol>
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-3 on saavutatud läveni ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud on iseseisev töö (referaat) ja praktilised tööd

sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esmamulje teeninduses - <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/">http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/</a> - VANKeR programmi raames</li> <li>2. Kelneri töövõtted <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a></li> <li>3. Klientide rühmitamine - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/</a> - VANKeR programmi raames</li> <li>4. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</li> <li>5. Lauakatmine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a></li> <li>6. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</li> <li>7. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.</li> <li>8. Salvrättide voltimine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a></li> <li>9. Teeninduskett - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/">http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</a> - VANKeR programmi raames</li> <li>10. Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/</a> - VANKER programmi raames</li> <li>11. Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) 2009.a.</li> <li>12. Veaolukorrad teeninduses - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/">http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/</a> - VANKeR programmi raames</li> </ol>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
<b>5</b>	<b>ABIKOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED</b>	<b>12 EKAP</b>	Marika Kasvand, Sigrít Mäeots, Kati Adul
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul 1		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel toite ja jooke.</li> <li>2. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</li> <li>3. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.</li> <li>4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</li> </ol>		



meeskonnaliikmena	<p>5. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>6. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p> <p>8. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele,</p> <p>9. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</p> <p>10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>11. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p>
2) töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides	<p>12. Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.</p> <p>13. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</p> <p>14. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</p> <p>15. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.</p>
Teemad, alateemad	<p>1. SISSEJUHATAV OSA</p> <p>Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus.</p> <p>2. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS</p> <p>Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Praktiline teenindus õppekeskkonnas. Hommi-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis</p>
sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid)
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö juhendamisel,

	Oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang.
Hindamine	Mitteeristav Hindamise aluseks õpiülesannete sooritamine ja iseseisva töö esitamine. Õpiülesanded: Serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, luues positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötades ergonoomiliselt.
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
sh hindamismeetodid	Õpimapp, praktiline töö
Õppematerjalid	1. Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. 2. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 3. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	<b>ABIKOKA PRAKTIKA</b>	<b>15 EKAP</b>	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots, Kati Adul, Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodul 1 –Sissejuhatus erialasse Moodul 2 -Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused Moodul 3- Toitlustamise alused Moodul 4 - Teeninduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) planeerib isikliku praktika eesmärke	1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.		
2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	3. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. 4. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. 5. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.		
3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte	6. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. 7. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.		

töökorraldust	<p>8. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks.</p> <p>9. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</p> <p>10. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>11. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p>
4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<p>12. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</p> <p>13. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</p> <p>14. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</p> <p>15. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>16. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</p>
5) eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	<p>17. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>18. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt.</p> <p>19. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>20. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>21. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</p> <p>22. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p>
6) teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<p>23. Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti.</p> <p>24. Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke.</p> <p>25. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>26. Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>
7) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<p>27. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>28. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</p> <p>29. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</p> <p>30. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.</p> <p>31. Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</p>
Teemad, alateemad	<p>1. Praktika dokumentatsioon – avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.</p> <p>2. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.</p>
sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine

sh praktika	10 õn
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend <a href="http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeoede-koostamise-juhend.php">http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeoede-koostamise-juhend.php</a></li> <li>Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid <a href="http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf">http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf</a> <a href="http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee">http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee</a></li> </ol>

### VALIKÕPINGUD 9 EKAP

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
1	ERITOITLUSTUS	2 EKAP	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3 Toitlustamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kohandab juhendamisel tavapärase menüü toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks, juhendamisel valmistab toitumise iseärasustele sobivate valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide	<ol style="list-style-type: none"> <li>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</li> <li>Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</li> </ol>		

toitumise eripära	<p>3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p>
2) kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.
3) koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja 4) toitumissoovitustega	<p>6. Menüü koostamine toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.</p> <p>7. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.</p>
5) valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	<p>8. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</p> <p>9. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</p> <p>10. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p> <p>11. Korraldab oma töökohta juhendamisel.</p>
Teemad, alateemad	<p>1. ERINEVATE TOITUMISALASTE ISEÄRASUSTEGA KLIENTIDE TOITUMISE ERIPÄRA - 0,25 EKAP</p> <p>2. MENÜÜ KOOSTAMINE ARVESTADES KLIENDIRÜHMAD TOITUMISALAST OMAPÄRA - 0,25 EKAP</p> <p>3. TOITUMISALASTE ISEÄRASUSTEGA KLIENTIDELE SOBILIKKE ROOGADE JA JOOKIDE PRAKTILINE VALMISTAMINE - 1 EKAP</p>
sh iseseisev töö	Lihtsa menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd.
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab</p>

	töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud läveni tasemel, Iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud
sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007.</li> <li>2. Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006.</li> <li>3. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2007.</li> <li>4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo, 2010</li> <li>5. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011.</li> <li>6. Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008.</li> <li>7. Tehnoloogilised kaardid</li> </ol>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
2	EESTI KÖÖK	2 EKAP	Kati Adul
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud: moodul 1 – Sissejuhatus erialasse moodul 3 – toitlustamise alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija õpiks tundma ja väärtustama Eesti rahvuslikku toidukultuuri, tõstaks enese kultuuriteadlikkust, omandaks vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused rahvuslike roogade valmistamiseks.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise.</li> <li>2. Selgitab rahvusliku köögi toitaineid koostist.</li> <li>3. Selgitab tervislikust seisundist tulenevaid toitumisalaseid erisusi ( tsöliaakia, laktoos jne).</li> <li>4. Oskab leida asendustooraineid ja -valmistusviise toidutalumatus korral.</li> <li>5. Oskab soovitada Eesti rahvustoite.</li> <li>6. Teab Eesti päritolu roogi.</li> </ol>		

2) valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	<p>7. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi.</p> <p>8. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke.</p> <p>9. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid.</p> <p>10. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele.</p> <p>11. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>12. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel</p>
Teemad, alateemad	<p>1. EESTI TOIDUKULTUUR - 0,5 EKAP</p> <p>Kultuuri tähendus;  Toiduained eestlaste toidulaual;  Toiduvalmistamise viisid, söögiajad;  Eesti rahvustoidud;  Tavanditoidud;  Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused</p> <p>2. EESTI KÖÖK - 1 EKAP</p> <p>Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja –supid, kali, pudrud, kama, jne.  Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroad, jne.  Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad jne.  Verest road.  Road siseelunditest.  Rahvuslikud supid ja küpsetised.</p>
sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Praktilised tööd, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärast. Praktilised tööd köögis
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud.
s hindamismeetodid	
Õppematerjalid	1. Eesti toit. <a href="http://www.eestitoit.ee">www.eestitoit.ee</a> .

2. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.
3. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.
4. [www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7\\_kaasaegne\\_eesti\\_kk.html](http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eesti_kk.html) .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	<b>PAGARI- JA KONDIITRITÖÖD</b>	<b>2 EKAP</b>	Sigrít Mäeots
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3 Toitlustamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Omandada teadmisi pagaritoodete toorainetest, enamlevinud taiginate ning nendest pooltoodete ja toodete valmistamiseks.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taiginatest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid</li> <li>2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</li> <li>6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</li> <li>7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ol>		
2) töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</li> <li>9. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</li> <li>10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ol>		
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED.</li> <li>2. TAIGNA TEMPERATUUR, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE.</li> <li>3. TAIGNA VEAD.</li> <li>4. KÜPSETAMISE VEAD.</li> <li>5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUUSTED, VÕÕBAD, KREEMID.</li> </ol>		



sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö
Hindamine	Mitteeristav Eeltöötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taignaid 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 hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil, praktilised ja iseseisev töö sooritatud
sh hindamismeetodid	Meeskonna töö, praktiline töö, enesehindamine
Õppematerjalid	1. Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> . 2. Kondiitri tehnoloogia. <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a> .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	PEOTEEININDUS	2 EKAP	Marika Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduhügieen		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	1. Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. 2. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. 3. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. 4. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.		

2) Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides	5. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. 6. Katab laudad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.
3) Teostab juhendamisel peoteenindust	7. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. 8. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. 9. Serveerib juhendamisel jooke ja roogi kasutades õigeid tehnikaid 10. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. 11. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.
Teemad, alateemad	1. ERINEVAT TÜÜPI LAUAD TOITLUSTUSTEENINDUSES 2. EINETE SERVEERIMISEKS KASUTATAVAD LAUAD JA NENDE PAIGUTAMINE RUUMI 3. SELVELAUAD Kasutamine, menüü, laua katmine, arveldamine, korraldajad, külalised, teenindaja 4. BANKETID, PEOLAUAD, VASTUVÕTUD NING NENDE KORRALDAMINE 5. TEENINDUS Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamisprotsess
sh iseseisev töö	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Aktiivne loeng, praktiline töö, diskussioon klassis, ideekaart, meeskonna töö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).
Hindamine	Mitteeristav Hindamine toimub kujundava hindamisena. Eelduseks õpimapp, mis sisaldab töölehti, rollimängude tulemusel enesehinnangut Õpiülesanded: peolaudade teenindamine ja õpimapp
sh hindekriteeriumid	Puuduvad

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis, teostanud peolaudade teenindamise praktilised ülesanded ja iseseisvad tööd
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine
Õppematerjalid	1. M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010 2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“, Kirjastus Argo, 2013 3. Õpetaja koostatud foto-, teemakonspektid, õppematerjalid

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	<b>ERIPUHAUSTÖÖD</b>	<b>3 EKAP</b>	Rita Vaher
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Teema puhastus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja viib läbi eripuhastustöid järgides ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. Puhastab erinevaid põrandakatteid ning vajadusel viib läbi kaitsetöötlust;	1. Selgitab vahetatavate põrandate erinevaid puhastamise tehnoloogiaid, 2. Teostab süvapesu vahaga kaitstavatele põrandatele, katab puhta ja kuiva põranda vahaga 3. Selgitab erinevaid kivipindade puhastamise tehnoloogiaid, ja viib läbi süvapesu erinevatele kivipindadele, vajadusel teostab sobiva kaitsetöötluste 4. Selgitab erinevaid tekstiilkatete ja vaipade erinevaid puhastusviise ja puhastab vaiba või tekstiilkatte sobival viisil, vajadusel viib läbi kaitsetöötluste 5. Selgitab erinevaid puitpõrandate puhastamise tehnoloogiaid ja puhastab puitpõranda sobival viisil, vajadusel viib läbi kaitsetöötluste Selgitab vähemlevinud, eriotstarbeliste, katseainetega mittetöödeldavate (näiteks kumm, kork, laminaat, ESD jne) pinnakatete puhastamise tehnoloogiaid ja puhastab valikulise pinnakatte, vajadusel viib läbi kaitsetöötluste		
2. Puhastab mööbli ja esemed ning vajadusel viib läbi kaitsetöötluste;	6. Selgitab kuivade ruumide puhastamise eripära lähtuvalt mustusest ja pinnakattematerjalist, puhastab kõvakattega esemed ja mööbli mustusest, mida ei saa eemaldada hoolduskoristusega, vajadusel töötleb pinnad kaitseainega		

	<p>7. Selgitab märgade ja eriotstarbeliste ruumide puhastamise eripära lähtuvalt mustusest ja pinnakattematerjalist ning puhastab põhjalikult ruumide (näiteks saun, suurköök) mööblit ja esemeid, vajadusel viib läbi kaitsetöötuse</p> <p>Selgitab pehme mööbli erinevaid puhastuse viise ja etappe, lähtuvalt mustusest ja pinnakattematerjalist ja puhastab mööbli vastavalt materjalile ja ehituslikule eripärale mustusest, mida ei saa eemaldada hoolduskoristusega, vajadusel viib läbi kaitsetöötuse</p>
3. Puhastab seinad (sh kõik vertikaalsed pinnad) ning vajadusel viib läbi kaitsetöötuse	<p>1. Selgitab seinte jt vertikaalsete pindade puhastuslikke erisusi tulenevalt pinnakattematerjalist ja mustusest ning puhastab vett-taluvaid seinu jt vertikaalseid tasapindu mustusest, mis ei ole eemaldatav hoolduspuhastusega</p> <p>Selgitab akende puhastamise viise, kirjeldab kasutatavaid abivahendeid, mehhanisme ja ohutegureid, peseb aknaid kasutades erinevaid tarvikuid ja abivahendeid</p>
4. Puhastab laed ja muud kõrgemad tasapinnad	<p>2. Selgitab lagede jt kõrgete pindade puhastamise eripära tulenevat ohutust tööst, mustusest, pinnakattematerjalist, puhastab laed jt kõrged tasapinnad kasutades reguleeritavaid tarvikuid</p> <p>3. Annab selgitusi puhastamise kohta arvestades mustuse ja pinnakatte eripära ning puhastusprotsessi võimalikku mõju pinnakatele</p> <p>4. Kasutab eripuhastustöödel sobilikke koristusmasinaid, –tarvikuid ja abivahendeid</p> <p>5. Töötab tervist, keskkonda ja vahendeid säästvalt, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning sooritab oma eriala kutsetöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke rühi-, koordinatsiooni ja võimlemisharjutusi</p> <p>6. Analüüsib igapäevaselt oma töö tulemusi ja teeninduskäitumist</p>
Teemad, alateemad	<p>1. ERIPUHAUSTUSTÖÖDE TÄHTSUS</p> <p>1.1. Koristusained</p> <p>1.2. Tarvikud/masinad</p> <p>2. PINNAKATTEMATERJALIDE LIIGITUS, EHITUS, OMADUSED</p> <p>2.1. Pinnakattematerjalide kaitsetöötused</p> <p>2.2. Kõvamööbli puhastamine ja kaitsmine</p> <p>2.3. Pehme mööbli puhastamine, kaitsetöötus.</p> <p>3. SEINTE JA LAGEDE PUHAUSTAMINE</p>
sh iseseisev töö	Suurpuhastuse plaani koostamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, iseseisev töö, praktilised tööd, kirjalik objekti analüüs
Hindamine	Mitteeristav Hindamise aluseks kolm õpiülesannet:

	1) Test puhastustehnoloogia ja erinevate pinnakatete omaduste kohta . 2) Erinevate pinnakatete puhastamine ja vajadusel kaitsmine (praktiline töö) 3) Mööbli ja esemete puhastamine ja hooldus
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-4 on saavutatud läveni ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud test ja praktilised tööd
sh hindamismeetodid	Test, praktilised tööd, vestlus
Õppematerjalid	1. Koristusvaldkonna sõnavarastandard EVS 900:2009 2. Eripuhastustööd <a href="https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078">https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078</a> 3. Koristustööde planeerimine ja arendamine <a href="https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4079">https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4079</a>