

IDA-VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Köögiabiline				
		Kitchen assistant				
Õppekava kood EHS-es		215467				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
X						
Õppekava maht: 120 EKAP						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 "Kutseharidusstandard" Kutsestandard "Köögiabiline" EKR tase 2, kinnitatud Teeninduse kutseõukogus otsus nr 11/09.11.2017						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kompetentsid, mis võimaldavad töötada köögitöölisena toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ning elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: - hoiab elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel erinevaid puhastustöid; - omandab teadmisi toiduohutusest ja toiduseadusest, teab hügieeninõudeid toidu käitlevas ettevõttes, oskab tagada juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi; - omandab teadmisi erinevatest toiduainetest, nende eeltöötlemise ja külmütöötlemise tehnoloogiast, töötab juhendamisel köögis; - järgib juhendamisel toiduhügieeni, töö- ja tuleohutuse reegleid; - töötab ohutult juhendamisel erinevate köögiseadmete ja –vahenditega; - järgib juhendamisel hoolduse ja puhastamise põhimõtteid ning puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja –vahendeid; - mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, katab ja koristab laud juhendamisel; - planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, teeb köögiabilise vajalikke töid meeskonna liikmena juhendamisel; - osaleb juhendamisel oma tööalase karjääri kujundamisel tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest; - järgib köögitöölise kutse-eetikat, tervisekäitumise, igapäevaelu- ja töökorraldusest; - õpib ja töötab juhendamisel ning osaleb meeskonnatöös;						
Õppekava rakendamine: Õpe võib toimuda statsionaarse koolipõhise õppe vormis. Sihtrühm – hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes						
Nõuded õpingute alustamiseks: õpingute alustajalt ei nõuta põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast köögiabiline, tase 2 õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist.. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Köögiabiline, tase 2						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (90 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Sissejuhatus kutseõpingutesse	5 EKAP	mõistab eriala õppe eesmärgi ja sisu ning õppekorraldust; tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega; teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid; teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades;				

kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas;
kasutab oma vabaaega ennast arendavalt;

Puhastamine ja koristamine	15 EKAP	puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid; käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid; peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid; puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid; osaleb juhendamisel meeskonnatöös ja vastutab võetud kohustuste täitmise eest; kasutab juhendamisel ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
Toiduhügieen	2 EKAP	teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted; teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi; teab isikliku hügieeni nõudeid; teab enesekontrolli põhimõtteid; teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele;
Köögiabilise praktilise töö alused	30 EKAP	eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, vastavalt toiduhügieeni nõuetele; eeltötleb juhendamisel piimasaadusi vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmütöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult; peab juhendamisel kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid; arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi; osaleb juhendamisel meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; töötab juhendamisel tulemuslikult pingelises olukorras ning kontrollib oma emotsioone;
Teeninduse alused	3 EKAP	mõistab lauakatmise põhitõdesid; teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades; katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu; koristab juhendamisel laua; töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; peab kinni tööde ajakavast ja kasutab ratsionaalselt tööaega;
Köögiabilise praktika	30 EKAP	planeerib juhendamisel isikliku praktika eesmärged; tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega; töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust; töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid; eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid; teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid; koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande;
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	osaleb oma sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid arvestava õpitegevuste plaani koostamisel; saab aru töömaailma toimimisest ning oma õigustest ja kohustustest töötajana; saab aru oma panusest väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest tööalase karjääri kujundamisel;

Valikõpingute moodulid (30 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Kodulugu	6 EKAP
Kinnistu hooldamine	3 EKAP

Pagaritoodete valmistamine	3 EKAP
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP
Värvusõpetus- ja lilleseade, toataimede hooldus	2 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Rahvus- ja regionaalköögid	3 EKAP
Fruktodisain	1 EKAP
Õpioskuste kujundamine	2 EKAP
Ettevalmistus kutseeksami	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilasel on kohustus valida 30 EKAP ulatuses õppekavas pakutud valikamoodulite vahel või valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Valikõpingute moodulitega soovitakse süvendada ja laiendada õppuri erialaseid kompetentse, mis aitaks õpilasel õppekava läbimisel saavutada enam iseseisvust ja pädevust erialal töötamisel.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 30.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Ene Valgemäe

erialade juht (toitlustus)

Telefon 58553230, ene.valgemae@ivkhhk.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://ivkhhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=263

https://ivkhhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=263&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Köögiabiline

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	90	58	32
Sissejuhatus kutseõpingutesse	5	5	
Puhastamine ja koristamine	15	15	
Toiduhügieen	2	2	
Köögiabilise praktilise töö alused	30	30	
Teeninduse alused	3	3	
Köögiabilise praktika	30		30
Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas	5	3	2
Valikõpingute moodulid	30	2	28
Kodulugu	6		
Kinnistu hooldamine	3		
Pagaritoodete valmistamine	3		
Abikoka praktilise töö alused	12		
Värvusõpetus- ja lilleseade, toataimede hooldus	2		
Eritoitlustus	2		
Rahvus- ja regionaalköögid	3		
Fruktodisain	1		
Õpioskuste kujundamine	2		
Ettevalmistus kutseeksamiks	2		

Köögiabiline

Seosed kutsestandardi „Köögiabiline, tase 2“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							Valikõping ute moodulid
	Sissejuhatus kutseõpingutesse	Puhastamine ja koristamine	Toiduhügieen	Köögiabilise praktilise töö alused	Teeninduse alused	Köögiabilise praktika	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Ettevalmistus kutseeksami
B.2.1 Puhastus- ja koristustööd 1. puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid;		X		X		X		
B.2.1 Puhastus- ja koristustööd 2. käitleb juhendamisel prügi;		X		X		X		
B.2.1 Puhastus- ja koristustööd 3. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid;		X		X		X		
B.2.1 Puhastus- ja koristustööd 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.		X		X		X		
B.2.2 Tooraine eeltöötlemine 1. valmistab ette töökoha juhendamisel;				X	X	X		X
B.2.2 Tooraine eeltöötlemine 2. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult.				X		X		
B.2.3 Teenindamine 1. katab ja koristab juhendamisel laudu.					X			
B.2.4 Köögiabiline, tase 2 kutset läbiv kompetents 1. lähtub oma töös eelistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;	X							
B.2.4 Köögiabiline, tase 2 kutset läbiv kompetents			X	X		X		

2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;								
B.2.4 Kõõgiabiline, tase 2 kutset läbiv kompetents 3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;			X					
B.2.4 Kõõgiabiline, tase 2 kutset läbiv kompetents 4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;				X		X		
B.2.4 Kõõgiabiline, tase 2 kutset läbiv kompetents 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;		X		X		X		
B.2.4 Kõõgiabiline, tase 2 kutset läbiv kompetents 6. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone	X							

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Ene Valgemäe, erialade juht (toitlustus)**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **06.04.2020**

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Sissejuhatus kutseõpingutesse	5	Svetlana Mitsõk, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate köögiabilise õpiväljunditest ja -võimalustest, kogu õppeprotsessist ja -korraldusest koolis, kutse-eetikast ja koka heast tavast, tervisekäitumisest ning igapäevaelu- ja töökorraldusest.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
86 t	26 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab eriala õppe eesmärgid ja sisu ning õppekorraldust; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 4 kokku: 30	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab oma rühmakaaslasi ja juhendajaid, kasutades abimaterjale; - nimetab oma kooli ja eriala; - osaleb juhendamisel õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale; - kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid toob näiteid erinevatest köögiabilisestöödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest; - loetleb köögiabiline, tase 2 kutsestandardinõudeid, kasutades abimaterjale 	<p>ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine.</p> <p>Rühmakaaslased ja juhendajad.</p> <p>Kool ja koolikorraldus.</p> <p>Köögiabilise eriala ja kutsestandard. Kutse-eetika.</p> <p>Tööks vajalikud isikuomadused.</p> <p>Õppekava</p> <p>Kutsestandard</p> <p>Õpimapp- vormistamine, koostamine</p>	Praktiline töö; õppekäik; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; arutelud	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimappi koostamine			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpimapp sisaldab: köögiabilise kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest, õpimapp on vormistatud vastavalt esitatud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				

Leiab vastavalt juhendile õppetööks vajaliku informatsiooni erialaselt kodulehtedelt. Koostab köögiabilise kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuste pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 3 kokku: 22	- toob juhendi alusel näiteid köögiabilisena töötamise võimaluste kohta erinevates asutustes; - osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse; - õppekäigu järgselt kirjeldab juhendi alusel külastatud ettevõtteid ja nende tegevust;	ETTEVÕTTED JA ASUTUSED. Erinevad majutamist ja toitlustamist pakuvad ettevõtted ja nende tegevused.	Praktiline töö: õppekäik; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs).	Mitteeristav
Hindamisülesanne: kokkuvõtte õppekäigust			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Vastavalt juhendile (õpetaja poolt esitatud küsimused) kirjeldab õppija külastustatud ettevõtteid ja kirjeldab nende tegevusi. Ettekanne on vormistatud juhendi alusel ja esitatud kaasõpilastele.				
Iseseisvad tööd				
Õpetaja poolt esitatud küsimustega tutvumine ja ettevalmistus ettekandeks.				
Praktilised tööd				
Õppekäik toitlustusettevõttesse				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 3 kokku: 22	- 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;	TÖÖTERVISHOID. Töökeskkond. Nõuded töökeskkonnale. Tööohutusjuhend Ergonoomilised töövõtted/tööasendid Ergonoomika tähtsus ja kasulikkus. Lõdvestus- ja taastusharjutused.	Praktiline töö; õppekäik; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; õppefilmid; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs)	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Interaktiivsed testid: töötervishoid			Hindamismeetod: Test Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õppija sooritab õpetaja poolt esitatud kirjalikud ja interaktiivsed testid positiivsele tulemusele. Test on lisatud õpimappi.				

Praktilised tööd
Üldfüüsiline treening, ergonoomilised tööasendid

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 3 kokku: 22	- tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis ja õnnetusolukorra ning kutsub abi;	TÖÖKESKKONNA OHUTUS Võimalikud ohud töökohal. Elektri- ja tuleohutus. Õnnetusohu ja käitumine ohuolukordades. Esmaabivahendid töökohal. Isiklik hügieen töökohal ja selle järgimine.	Praktiline töö; õppekäik; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; õppefilmid; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs). Näitlikustamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: rollimäng – käitumine tööõnnetuse olukorras			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				
õpilane osaleb rollimängus, tunneb ära ohuolukorra ja kutsub abi.				
Praktilised tööd				
Praktiline õppus praktikabaasis.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 3 kokku: 19	- nimetab juhendi alusel olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses 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); - kirjeldab kuidas kasutada turvaliselt oma pangakaarti; - kirjeldab kuidas liigelda kodu ja kooli ümbruses vastavalt liiklusseadusele; - tunneb juhendi alusel ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust;	ÜHISKONDLIKUD ASUTUSED JA TEENUSED. Igapäevaeluks vajalikud asutused: pood, postkontor, perearstikeskus, apteek, pank, raamatukogu, päevakeskus jm. ID-kaart, pangakaart, erinevad kliendikaardid; nende hoidmine ja kasutamine. Erinevad side- ja kommunikatsioonivahendid ja nende eesmärgipärane kasutamine. Hädaabinumber 112. LIIKLUS. Liiklusvahendid: auto, takso, buss, tramm, troll, jalgratas, laev, lennuk, rong jm. Ühistranspordi kasutamine. Liiklusmärgid. Liiklusohutus. Liiklusseadus. Jalakäija liikluses.	Praktiline töö; õppekäik; rollimäng ja simulatsioon; õppefilmid; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs).	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Liiklemine: kool- kesklinn	Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus
Lävend	
Õpilane osaleb õppekäigul, järgib liiklemisel liikluseeskirju, selgitab oma käitumist, osaleb arutelus. Annab koos juhendajaga hinnangu oma tegevusele.	
Iseseisvad tööd	
Rakendab õpitud igapäeva elus.	

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab oma vabaaega ennast arendavalt; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 iseseisev töö: 2 kokku: 15	- toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest; - kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule;	VABA AEG. Erinevad vaba aja veetmise võimalused kodus ja väljaspool kodu. Huviringid. Kino. Teater. Kontsert. Muuseum. Näitus, mess, laat. Muusika. Raamatukogu. Spordiringid ja erinevad sportimise võimalused. Reisimine ja matkamine. Interneti kasutamise võimalused ja ohud. Uneaeg. Puhkamine. Majanduslike ja tervislike võimaluste arvestamine valikute tegemisel. ENESETEOSTUS LOOMETÖÖ KAUDU. Looming kui eneseväljendus ja suhtlemisvõimalus. Oma töö eksponeerimine.	Praktiline töö; õppekäik; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; õppefilmid; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs).	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kultuuriürituse külastuse kokkuvõtte.		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Ettekanne/esitlus		
Lävend				
õpilane kirjeldab juhendi alusel (õpetaja poolt esitatud küsimused) külastatud kultuuriüritust ning räägib sellelt saadud oma emotsioonidest.				
Iseseisvad tööd				
Õppija külastab endale vabalt valitud kultuuriüritus ning on valmis oma kogemust kaasõpilastega jagama.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	KIRJANDUS: Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. (2010). Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo8. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Kõõgiabiline, tase 2 kutsestandard. Aadressil: https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10667937

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Puhastamine ja koristamine	15	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab hoida elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel erinevaid puhastustöid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
78 t	260 t	52 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 26 iseseisev töö: 6 kokku: 45	<ul style="list-style-type: none"> - puhastab juhendamisel köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest, kasutab ergonomilisi töövõtteid ja järgib tööohutust; - valib juhendamisel vastavalt mustusele sobiliku puhastusaine; - kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid; - puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile ja juhendile sobivad puhastusained, puhastustööriistad ja – töövõtted; - saab aru juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös; 	<p>MUSTUS. Mustuse märkamine. Mustuse liigid. VESI. Vesi ja vee roll puhastamisel. PH. PH – mõiste. Puhastus – ja koristusvahendite PH väärtus, nende kasutamine. PUHASTUSAINED JA PUHASTUSMEETODID. Puhastusainete kasutamine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine ja desinfitseerimine.</p>	<p>Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.</p>	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio		

Lävend

Õpilane puhastab juhendamisel praktilise töökäigus köögiseadmed ja vahendid, kasutab õigeid meetodeid, lisab õpimappi koos juhendajaga koostatud töölehed.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 26 iseseisev töö: 8 kokku: 60	- töötab juhendamisel järgides ohutusnõudeid, kasutades isikukaitse- ja abivahendeid; - loetleb juhendi alusel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalike keskkonnanriske; - sorteerib juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid, loetleb juhendi alusel erinevaid keskkonnaprobleeme;	ERGONOOMIKA JA TÖÖOHUTUS Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine. Tööohutus. Ohutus puhastustöödel. Isikukaitsevahendid. JÄÄTMED JA KESKKONNAKAITSE. Jäätmete klassifikatsioon. Jäätmekäitluse liigid ja võimalused. Jäätmete sorteerimine. Toidujäätmed. Keskkonna riiskid. Keskkonnaprobleemid. Ohtlikud jäätmed.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Jäätmete sorteerimine.

Hindamismeetod:
Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Õpilane sorteerib juhendamisel köögistööl tekkinud prügi ja jäätmeid, kasutab isikukaitse- ja abivahendeid, arutelu käigus annab koos juhendajaga hinnangu oma tööle.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 39 iseseisev töö: 8	- valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine; - kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid; - kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel;	KORISTUSMEETODID KÖÖGIS. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, köögi ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Ohutus puhastustöödel. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö;	Mitteeristav

kokku: 60	Tööohutus. Ergonoomilisedtöövõtted. Ohutus puhastustöödel. Isikukaitsevahendid.	arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamisülesanne: nõudepesu		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lävend		
õpilane peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõud, valib sobilikku puhastusaine, teeb tööd õiges järjekorras, kasutab õigeid töövõtteid, arutelu käigus koos juhendajaga annab hinnangu oma tööle ning selle tulemusele		
Iseseisvad tööd		
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.		
Praktilised tööd		
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 91 iseseisev töö: 16 kokku: 120	- märkab ja hindab mustust, lähtudes puhastatavast pinnast; - selgitab juhendamisel mustuse liike, eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripärale; - valib juhendi alusel vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi, kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud; - valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud, töötab arvestades puhutusnõuetega ja kasutades ergonoomilisi töövõtteid; - kirjeldab juhendi alusel köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ning muudes ruumides;	KORISTUSMEETODID SAALIS JA RUUMIDES. 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. PINNAKATTEMATERJALID. Pinnakattematerjalide liigid ja omadused. Pindade puhastamine. Pesuvahendite kasutamine mitmesuguste pindade jaoks.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Puhastustööd köögis või saalis		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio		
Lävend				
õpilane puhastab juhendamisel köögi või saali, valib juhendi alusel vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi ja kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud, valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud, töötab arvestades ohutusnõuetega ning kasutab ergonoomilisi töövõtteid; töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu oma tööle.				

Iseseisvad tööd
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.
Praktilised tööd
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
osaleb juhendamisel meeskonnatöös ja vastutab võetud kohustuste täitmise eest; Jaotus tundides: praktiline töö: 52 iseseisev töö: 8 kokku: 60	- osaleb juhendamisel meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest; - hindab juhendamisel oma tööd ja selle tulemust;	MEESKONNATÖÖ. Meeskonna tööülesanded. Töö meeskonnas, tulemused ja nende hindamine. Meeskonna praktiline töö.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: ÕV hinnatakse mooduli jooksul tehtavate praktilistööde juures. Õpilane hindab koos juhendajaga oma töö tulemusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendamisel ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 26 iseseisev töö: 6	- kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega; - kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult; - kasutab juhendamisel toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;	KORISTUSAINED. Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö;	Mitteeristav

kokku: 45		arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamisülesanne: ÕV hinnatakse mooduli jooksul tehtavate praktilistetööde juures. Õpilane demonstreerib juhendamisel praktilise töökäigus oma osksi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lävend		
Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.		
Iseseisvad tööd		
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.		
Praktilised tööd		
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	KIRJANDUS Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn: Kirjastus Ehitame Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo. VIDEOMATERJAL K„Koristamine see on lihtne“ õppefilm https://puhastusteeninduse.blogspot.com/2016/01/koristamine-see-on-imelihtne.html ELEKTROONILISED ALLIKAD Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 1999.- RT I, 60, 616.

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toiduhügieen	2	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
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 kvaliteeti.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
26 t	19 t	7 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 3 kokku: 22	- käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; selgitab juhendi alusel toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendi alusel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele;	HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Toiduainete sanitaarhügieen. Toiduohutuse alused. Toorained ja toodete ohutegurid. Keemilised, füüsilised ja mikrobioloogilised ohutegurid. MIKROBIOLOOGIA PÕHIALUSED Viirused, bakterid, seened, parasiidid.	Arutelu Õpimapp/portfoolio	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Toiduohutus ja hügieen		Hindamismeetod: Arutus Õpimapp/portfoolio		
Lävend				
Õpilane osaleb arutelus, avaldab oma mõtteid ja selgitab juhendamisel toiduhügieeni ja –ohutuse olulisust inimese tervisele. Õpilane demonstreerib juhendamisel praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.				
Iseseisvad tööd				

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi; Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	- kasutab juhendamisel toidu valmistamisel nõuetele vastavalt säilitatud tooraineid; - kasutab juhendamisel toidu valmistamisel lubatud realiseerimisega mitte ületanud tooraineid; - käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest: sulatab toiduaineid nõuetekohaselt; - teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi;	HÜGIEENI NÕUDED TOIDUVALMISTAMISES. Toiduainete eeltöötlus. Toorainete kuumtöötlemine. Toorainete kuumsäilitamine. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused).	Praktiline töö; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: toidu käitlemise ja säilitamise tingimused			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
õpilane selgitab juhendamisel toidu käitlemise ja säilitamise tingimusi, töö lõppedes arutleb koos juhendajaga oma tööd ning annab hinnangu oma tööle				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab isikliku hügieeni nõudeid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 7	- nimetab juhendi alusel isikliku hügieeni nõudeid ja kirjeldab nende vajalikkust;	ISIKLIK HÜGIEEN Tööriietus: peakate ja juuksed, tööjalatsid, suu ja hambad. Isikliku puhtuse eest hooldamine. Käte hügieen, kätepesutehnika. Haigestumine.	Praktiline töö; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste	Mitteeristav

		demonstratsioon.
Hindamisülesanne: isiklik hügieen ja selle olulisus	Hindamismeetod: Arutus Õpimapp/portfoolio	
Lävend		
õpilane osaleb arutelus, kus toob välja juhendamisel isikliku hügieeni nõuded ja selle olulisuse, töö lõppedes arutleb koos juhendajaga oma tööd ja annab hinnangu oma tööle.		
Iseseisvad tööd		
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.		
Praktilised tööd		
Praktilised ülesanded õppe/suurköögis juhendamisel.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab enesekontrolli põhimõtteid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 8	- nimetab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja nende vajalikkust; - peab kinni juhendamisel köögitöö korraldusest; toiduhügieen; - kasutab juhendamisel töövahendeid ja –seadmeid ohutult vastavalt kasutusjuhenditele;	ENESEKONTROLL Enesekontrolli põhimõtted. HACCP. Kriitilised kontrollpunktid. Enesekontrolliplaan. Puhastusplaan. ERGONOOMIKA Ergonoomika ja selle regulatsioon Eestis. Füüsilise töö eripära. Nõuded töökohale ja praktilised soovitusel töötamiseks köögis. Ergonoomilised töövõtted. Toidu ja jookide maitsestamine; degusteerimine. Töökoha korrashoid, nõude ja seadmete puhastamine ja pesemine. Köögis tekkivate jäätmete sorteerimine. Töö tulemuste hindamine.	Praktiline töö; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Enesekontrolli põhimõtted.	Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio			
Lävend				
Õpilane kirjeldab juhendi alusel enesekontrolli põhimõtteid ja nende olulisust toituvalmistamisel. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurköögis juhendamisel.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 kokku: 3	- nimetab köögiabilise töökohustusi ja tunneb vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest; - planeerib juhendamisel koogitööd, loeb ja mõistab ohutusjuhendeid, juhendamisel annab lihtsamat esma-abi;	TÖÖ PLANEERIMINE Köögiabiline töökohustused. Köögitöö planeerimine ja korraldamine. Tööohutus köögis. Ohutusjuhend. ESMAABI Köögis sagedamini esinevad vigastused ja esmaabi. Esmaabi korraldus ja vahendid köögis.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Töö planeerimine.			Hindamismeetod: Tööleht	
Lävend				
Õpilane planeerib juhendamisel ülesande alusel oma tööd köögis, töö lõppedes arutleb koos juhendajaga oma tööd ja annab hinnangu oma tööle				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurköögis juhendamisel.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010.

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Köögiabilise praktilise töö alused	30	Svetlana Mitsõk, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on toiduhügieeni moodul 1 EKAP ulatuses		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused erinevatest toiduainetest, nende eeltöötlemise ja külmtöötlemise tehnoloogiatest, 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.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
123 t	555 t	102 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, vastavalt toiduhügieeni nõuetele; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 78 iseseisev töö: 15 kokku: 119	- eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;	SISSEJUHATAV OSA - Köögitöö töökorraldus. - Seadmed ja ohutustehnika köögis. - Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. - Lihtsamad eeltöötlemisvõtted – sorteerimine, pesemine, koorimine, eri tükelduskujude, lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine. - Juurviljade eri tükelduskujude lõikamine - Teraviljatoodete töötlemine.	Praktiline töö; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Aedviljade eeltöötlemine.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane eeltöötleb juhendamisel aedviljad, järgib toiduhügieeni ja toiduohutust, säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.				
Iseseisvad tööd				

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltötleb juhendamisel piimasaadusi vastavalt toiduhügieeni nõuetele; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 78 iseseisev töö: 14 kokku: 105	- eeltötleb juhendamisel piimasaaduseid, vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;	EELTÖÖTLEMINE Demonstreerib piimatoodete ettevalmistamist ja serveerimist vastavalt ülesandele. - Köögi abitööde plaani tutvustus - Köögitoo töökorraldus. - Toiduainete ja pooltoodete säilitamine toitlustusettevõttes. - Toiduainete säilitusviisid. - Kaonormid toiduainete töötlemisel.	Praktiline töö; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: piimasaaduste eeltötlemine			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane töötleb juhendamisel piimasaaduseid ja säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 65 iseseisev töö: 14 kokku: 105	- kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ning sooritatava töö mahule;	SEADMETE JA TÖÖOHUTUSE ÕPETUS - Seadmed ja ohutustehnika köögis. - Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. - Köögi abitööde plaani tutvustus. - Suurkõökide seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. - Ohutusjuhendid.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste	Mitteeristav

	demonstratsioon.
Hindamisülesanne: ÕV hinnatakse mooduli jooksul praktiliste tööde juures.	Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lävend	
Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.	
Iseseisvad tööd	
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.	
Praktilised tööd	
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 78 iseseisev töö: 15 kokku: 119	- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, toiduhügieeni ja toisuhutuse nõudeid järgides; - annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele, lähtudes etteantud ülesandest;	TOIDUAINETE SÄILITAMINE JA TÖÖTLEMINE - Köögi abitööde plaani tutvustus. - Toidukaupade hoiunõudeid, realiseerimisajad. Pakendid ja märgistus - Kaonormid toiduainete töötlemisel.	Praktiline töö; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: ÕV hinnatakse mooduli jooksul praktiliste tööde juures.		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio		
Lävend				
Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
peab juhendamisel kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 78 iseseisev töö: 14 kokku: 105	- korraldab juhendamisel oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; - annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele, lähtudes köögiabilise töö eripärast;	PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS - Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. - Koristus- ja puhastustööd köögis. - Koka töövahendid ja –riistad, nende ohutu kasutamine. - Tööturvalisus. Tööohutus. Hügieen. Isikuomadused.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ajakavast kinnipidamine Enesehinnang.			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Enesehindamine	
Lävend				
Ajakava järgimist ja töökohta korraldamist hinnatakse praktiliste tööde sooritamise juures, Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Õpilane annab koos juhendajaga hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurköögis juhendamisel.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 praktiline töö: 64 iseseisev töö: 12 kokku: 89	- järgib juhendamisel isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest;	PRAKTILINE HÜGIEEN JA TÖÖOHUTUS - Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, säilitusviisid. - Koristus- ja puhastustööd saalis - Tööturvalisus ja tööohutus töökohal.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: ÕV hinnatakse mooduli jooksul praktiliste tööde juures.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				

Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Iseseisvad tööd
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.
Praktilised tööd
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
osaleb juhendamisel meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; Jaotus tundides: praktiline töö: 60 iseseisev töö: 9 kokku: 69	- töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; - täidab juhendamisel korrektselt endale võetud kohustusi;	PRAKTIINE MEESKONNATÖÖ - Töökeskkond ja –tingimused. - Koka töökohta kirjeldus. - Tervislik töökeskkond. - Sanitaar- ja hügieeninõuded.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: ÕV hinnatakse mooduli jooksul praktiliste tööde juures.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfolio	
Lävend				
Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.				

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel tulemuslikult pingelises olukorras ning kontrollib oma emotsioone; Jaotus tundides:	- suhtleb juhendamisel töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - valib sobiva teeninduslase sõnavara ja kehakeele;	PRAKTIINE SUHTLEMINE KLIENDIGA - Koostöö juhendajaga. - Kulinaariaga seotud terminoloogia. - Sõnavara ja kehakeelt	Praktiline töö juhendamisel; oskuste demonstratsioon, õpimapp, iseseisev töö,	Mitteeristav

teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 54 iseseisev töö: 9 kokku: 69	- väljendab ennast teenindusolukorras korrektses õppekeeles ja kontrollib oma emotsioone;	- Tööelu väljakutsed.	enesehinnang.
--	---	-----------------------	---------------

Hindamisülesanne: Hinnatakse kõigi praktiliste tööde juures.	Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
--	--

Lävend

Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded õppe/suurkõrgis juhendamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Teeninduse alused	3	Svetlana Mitsõk, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, katab ja koristab laud.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
26 t	40 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lauakatmise põhitõdesid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 16	- nimetab juhendamisel toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; - kirjeldab juhendamisel toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel;	ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS - Laudade ruumi paigutamine - Erinevad rollid ja tööülesanded toitlustusettevõttes töötamisel. --Teenindusliku mõttekultuuri olemus ja tähtsus. - Nõuded teenindusruumidele. - Laudade ruumi paigutamine. Teenindusruumide planeerimine. - Ettevalmistustööd teenindussaal. - Ruumide ja laudade kaunistamine.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: lauakatmise põhitõded			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane nimetab juhendamisel erinevaid lauatuüpe, kirjeldab lauakatmise põhitõdesid, töö lõppedes arutleb koos juhendajaga oma tööd ja annab hinnangu oma tööle.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				

Praktilised ülesanded teenindusruumides juhendamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades; Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	- koostab juhendamisel õppekeeles toiduvalmistamiseks ja serverimiseks vajalike vahendite nimekirja; - valib juhendamisel laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad;	LAUA ETTEVALMISTAMINE SERVEERIMISEKS - Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade korjamise tehnilised võtted). - Salvrättide voltimine. - Laua- ja serverimisnõud, söögi- ja serverimisvahendid. - Eelkatete liigid.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ettevalmistustööd laua ettevalmistamine serverimiseks.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane nimetab juhendamisel laua serverimiseks vajalike vahendeid – lauanõud ja söögiriistad, kirjeldab nende ettevalmistamist katmiseks, töö lõppedes arutleb koos juhendajaga oma tööd ja annab hinnangu oma tööle.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded teenindusruumides juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu; Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	- katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid;	TEENINDAMINE - Ettevalmistustööd saalis. - Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). - Eelkatte toimingud. - Selvelaud. - Hommikusöögi, lõuna ja õhtusöögi laua katmine	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Selve- ja istumisega laua katmine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Lävend

Õpilane katab juhendamisel ja juhendamisel selve- ja istumisega laua, töö lõppedes arutleb koos juhendajaga oma tööd ja annab hinnangu oma tööle.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded teenindusruumides juhendamisel.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koristab juhendamisel laua; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 14	- koristab juhendamisel õiges järjekorras ja korrektselt laudad;	KORISTAMINE - Kasutatud nõude ja laua koristamine. - Taldrikute koristamise tehnika - Klaaside koristamine - Laudade korrastamine	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
laudade koristamine

Hindamismeetod:
Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Õpilane koristab juhendamisel lauad, kasutab õigeid tehnikaid, arvestab hügieeninõuetega, töötab meeskonnaliikmena, töö lõppedes arutleb koos juhendajaga oma tööd ja annab hinnangu oma tööle.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded teenindusruumides juhendamisel.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	- väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt õppekeeles;	KLIENDITEENINDUS - Suhtlemine kliendiga teenindusolukorras.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon;	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 12	- töötab juhendamisel reeglipäraselt;	- Suhtlemine ja praktiline teenindussuhtlemine juhendamise ja juhiste jälgimine	töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
---	---------------------------------------	---	--

Hindamisülesanne:

ÕV hinnatakse mooduli jooksul praktiliste tööde juures.

Hindamismeetod:

 Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded teenindusruumides juhendamisel.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 7	- kasutab juhendamisel korrektset erialast terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; - osaleb juhendamisel meeskonnatöös ja teeb koostööd kaaslastega;	SUHTLEMINE TEENINDUSPROTSESSIS - Kutsealase suhtluskeele arendamine - Kutsealase terminoloogia tundmine ja kasutamine. - Keeleõppe integreerimine praktilise õppega	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

ÕV hinnatakse praktiliste tööde juures, mida sooritatakse meeskonnatöönä

Hindamismeetod:

 Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd
Praktilised ülesanded teenindusruumides juhendamisel.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
peab kinni tööde ajakavast ja kasutab ratsionaalselt tööaega; Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 7	- juhendamisel oskab kinnipidada ajakavast ja kasutab ratsionaalselt tööaega;	TEENUSE PLANEERIMINE - Koostöö juhendajaga. - Oma tööde planeerimine, kavandamine ja teostamine. - Kliendikeskne teenindamine.	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: ÕV hinnatakse mooduli jooksul praktiliste tööde juures.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded teenindusruumides juhendamisel.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. ELEKTROONILISED ALLIKAD Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ - VANKER programmi raames

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Köögiabilise praktika	30	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid – Sissejuhatus erialasse – Tööalase suhtlemise alused – Puhastamine ja koristamine – Teeninduse alused – Toiduhügieen – Köögiabilise praktilisetöö alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, teeb köögiabilise vajalikke töid ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö
10 t	20 t	648 t	102 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendamisel isikliku praktika eesmärgid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	- koostab juhendamisel dokumendid ja praktika eesmärgid, arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;	PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON taotluse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded, praktikaaruande koostamine	Iseseisev töö; töölehed; infootsing;	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika dokumentatsioon, isikliku praktikaplaani koostamine.		Hindamismeetod: Tööleht		
Lävend				
Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasajast infotehnoloogilist riist- ja tarkvara, dokumendid on vormistatud korrektses õppekeeles, tööd on tehtud juhendamisel. Isiklik praktikaplaan on koostatud koos juhendajaga.				
Iseseisvad tööd				

Praktika dokumentide koostamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse poolt antud juhiste järgi.

Praktika

Praktika dokumentide koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega; Jaotus tundides: praktika: 50 iseseisev töö: 8 kokku: 58	- kirjeldab praktikaettevõtte tegevusala, kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust ; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust;	PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne. Ettevõtte toimimine Ootused ettevõtte töötajale/ettevõtlik.	Praktiline töö
Hindamisülesanne: tutvumine praktikaettevõttega, praktika aruande koostamine		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Praktika			
tutvumine praktikaettevõttega, praktikakohaga.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust; Jaotus tundides: praktika: 160 iseseisev töö: 24 kokku: 184	- orienteerub juhendamisel ettevõtte menüüdes; - valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid, - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab juhendamisel meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega, järgib ettevõtte sisekorraeeskirju;	PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne Sobivate koostisaine valimine, koguste kaalumise, töövahendite valimine vastavalt tehnoloogiale Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks Retsepti lugemine ja arusaamine. Tooraine ettevalmistamine vastavalt ülesandele: sorteerimine, pesemine, koorimine, eri tükelduskujude, lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktikapäeviku täitmine		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, kuhu märgib tööd, mida on päeva jooksul teinud.				
Praktika				

Töötab praktikaettevõttes juhendamisel meeskonnas.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel toilustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid; Jaotus tundides: praktika: 160 iseseisev töö: 24 kokku: 184	- kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel ja vajadusel isikukaitsevahendeid, järgib töötades tööhügieeninõudeid; - töötab juhendamisel seadmetega ohutult, puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha;	PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne Isikuhügieen, -ohutus ja ergonoomika Täidab iseseisvalt ja selgitab juhendamisel toiduohutuse, hügieeni ja ja töötervishoiu nõudeid. Töö meeskonnas.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktikapäeviku täitmine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, kuhu märgib tööd, mida on päeva jooksul teinud.				
Praktika				
Töötab praktikaettevõttes juhendamisel meeskonnas.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid; Jaotus tundides: praktika: 160 iseseisev töö: 24 kokku: 184	- eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest; - valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi ja korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb juhendamisel puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;	PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne Ohutud töövõtted ja ergonoomika töövahendite ja seadmete kasutamisel. Säästlik ja optimaalne ressursside kasutamine. Valmistamine juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Puhastus - ja korrastustöid.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktikapäeviku täitmine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, kuhu märgib tööd, mida on päeva jooksul teinud.				
Praktika				

Töötab praktikaettevõttes juhendamisel meeskonnas.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid; Jaotus tundides: praktika: 118 iseseisev töö: 17 kokku: 135	- teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale kliente; - tutvustab juhendamisel ja korrektses õppekeeles klientidele toite ja jooke; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid;	PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne Suhtlemine kliendiga teenindusolukorras Toitlustusettevõtte sisesed teenindus kokkulepped. Menüü järgi toidukorraks nõude ja muude tarvikute ettevalmistamine. Suhtlemine ja praktiline teenindussuhtlemine juhendamise ja juhiste jälgimine. Laua koristamise ajal kliendi pöördumine, Toidukorra ettevalmistamine vastavalt ülesandele. Valida vastavalt menüüle sobivad tarvikud ja nõud, valmistada need ette ja katta laud.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikapäeviku täitmine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, kuhu märgib tööd, mida on päeva jooksul teinud.				
Praktika				
Töötab praktikaettevõttes juhendamisel meeskonnas.				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande; Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 3 kokku: 23	- koostab kirjalikult õppekeeles 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 praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks;	PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON praktikapäeviku täitmise nõuded, praktikaaruande koostamine Praktika päeviku koostamine. Tööplaneerimine juhendamisel. Esitlemine praktikal saadud kogemusi.	Praktika aruande koostamine, esitlus, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktikaaruande koostamine			Hindamismeetod: Enesehindamine Ettekanne/esitlus	
Lävend				

Koostab juhendamisel praktikaaruande, kasutab praktikaaruande koostamisel ja vormistamisel digivahendeid, korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat. Annab juhendamisel hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis.

Iseseisvad tööd

Praktikaaruande koostamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktika aruande koostamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on läbinud praktika 100%, esitab praktika läbides praktikapäeviku, nõuetekohaselt koostatud ja vormistatud praktikaaruande ja ettevõttepoolse hinnangu tema tehtud tööle.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde vormistamise juhend.

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Kersti Küttim, Lea Urbalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb oma tööalase karjääri kujundamisel tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
46 t	66 t	8 t	10 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
osaleb oma sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid arvestava õpitegevuste plaani koostamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 14 iseseisev töö: 4 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, teadmisi, oskusi, kogemusi ja isikuomadusi seoses õpitava erialaga; • nimetab juhendamisel seoseid oma teadmiste, oskuste ning töö tegemise ja töötulemuste vahel; • osaleb isiklike õpieesmärkide seadmisel, lähtudes oma teadmistest ja oskustest; • osaleb oma õpitegevuste plaani koostamisel, arvestab oma õpieesmärkide ja keskkonna teguritega, sh vajadusel tugiteenustega; 	1. ÕPITEE 1.1. Minapilt 1.2. Kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded valdkonna ametialas 1.3. Töömaailma olukord ja suundumused 1.4. Suhtlemise olemus 1.4.1 Suhtlemine telefoni ja interneti teel 1.4.2 Sotsiaalmeedia 1.4.3 Käitumine erinevates suhtlemissituatsioonides 1.4.4 Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid 1.4.5 Meeskonnatöö 1.4.6 Konfliktid ja konfliktide lahendamine 1.4.7 Kliendikeskne teenindus 1.5 Õpitee. Õpikeskkond. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad.	Arutelu Rühmatöö Loeng Enesehindamine Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpetegevuste plaan		Hindamismeetod: Enesehindamine		
Lävend				
Hindab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga; sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid; koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;				

Iseseisvad tööd
Eneseanalüüsi ja õpitegevuste plaani koostamine koos juhendaja/lapsevanema/sotsiaaltöötaja abil.
Praktilised tööd
Tööriistade kasutamine juhendamisel enesehindamiseks. Kooli infosüsteemi kasutus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>saab aru töömaailma toimimisest ning oma õigustest ja kohustustest töötajana;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 14 e-õpe: 5 kokku: 39</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab juhendamisel erinevaid majanduse tegevusvaldkondi, ameteid ning nende tähtsust ühiskonnas; • selgitab juhendamisel töötasu ja töö seoseid; • nimetab juhendamisel regulatsioonides kirjeldatud töötaja ülesandeid, õigusi, kohustusi ja piiranguid; 	<p>2. MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</p> <p>2.1. Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid.</p> <p>2.2. Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Ettevõtete ülevaade, lähtuvalt õpitavast erialast.</p> <p>2.3. Planeeritavad arengud piirkonnas.</p> <p>2.4. Äriplaneerimine lähtuvalt õpitavast erialast. Mudelid.</p> <p>2.5. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused.</p> <p>2.6. Finantskirjaoskus. Maksud Eestis</p> <p>2.7. Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused.</p> <p>2.8. Organisatsioonide vormid.</p> <p>2.9. Minu kui tulevase töötaja võimalik roll.</p>	<p>Töölehtede täitmine</p> <p>Arutelu</p> <p>Infootsing</p> <p>Kokkuvõtte tegemine loetud majandusuudisest lähtuvalt õpitavast erialast</p>	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koos juhendajaga arutelu meeskonnatöona, tulenevalt õpitavast erialast majandustegevuse hindamine ja piirkonna planeeritavatest arengutest.		Hindamismeetod: Rühmatöö Arutlus Suuline esitus		
Lävend				
Õpilane osaleb arutelus, kus toob juhendamisel välja õpitava eriala majandusvaldkonnad, nende tähtsuse ühiskonnas, kirjeldab tööandja ja töötaja õigusi, kohustusi ja piiranguid.				
Iseseisvad tööd				
Esitluse vormistamine vajadusel koos juhendaja/lapsevanema/sotsiaaltöötaja abil.				
Praktilised tööd				
Infootsing (majandusinfo) Töölehtede täitmine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>saab aru oma panusest väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendamisel oma lähiümbruse probleeme; • osaleb juhendamisel probleemidele sobivaima 	<p>3. KOGUKONNAPROJEKTI TEOSTAMINE</p> <p>3.1. Projekti halduse alused</p> <p>3.2. Kogukonnaprojekti teostamine: Õppekäik või praktiku loeng, üritus</p>	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Projektõpe</p>	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 24 e-õpe: 5 kokku: 39	lahenduse leidmisel või valimisel; • osaleb juhendamisel valitud lahenduse elluviimiseks tegevuskava koostamisel;	3.3. Info korje projekti tegevuskava koostamiseks	Praktiline töö: Virtuaalsete koostöövahendite tutvustus ja kasutus
---	--	---	---

Hindamisülesanne: Meeskonnatööna kogukonnaprojekti teostamine ja dokumenteerimine	Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutlus Tööleht
---	--

Lävend

Osaleb meeskonnatöös, võrdleb juhendamisel keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; kavandab juhendamisel meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi; kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks; esitleb projekti, rõhutades oma rolli ja panust selle koostamisel.

Iseseisvad tööd

Digitaalselt tööle kandideerimiseks dokumentide (CV, avaldus) koostamine näidise järgi koos juhendajaga

Praktilised tööd

osalemine projekti vormistamisel digivahendite abil

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest tööalase karjääri kujundamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 14 iseseisev töö: 4 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> võrdleb juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, lähtudes seatud eesmärkidest; kujundab juhendamisel arusaamist endast kui töötajast, sh oma tugevustest ja arenguvajadustest; kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel; võrdleb juhendamisel enda vastavust konkursil esitatud nõuetega ning koostab juhendamisel kandideerimiseks vajalikud dokumendid; osaleb juhendamisel isikliku karjääriplaani koostamisel, arvestades karjäärivalikuid mõjutavaid tegureid; 	<p>4.KARJÄÄRITEE JA KUTSEALASE ARENG</p> <p>4.1 Õppimisvõimaluste ja tööjõuturu tundmine karjääri planeerimisel.</p> <p>4.2 Haridustee valdkonna erialad</p> <p>4.2.1. hariduse ja tööturu vahelised seosed, elukestev õpe.</p> <p>4.3 Tööjõuturg ja selle muutumine valdkonnas</p> <p>4.4 Töömotivatsioon. Töötus ja tööturuteenused.Tööotsimise tehnikad ja vahendid.</p> <p>4.5 Erialsele tööle kandideerimise protsess</p> <p>4.6 Kandideerimisdokumendid</p> <p>4.7 Töövestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel.</p> <p>4.8 Mina kui tulevane ettevõtja</p> <p>4.9 Karjääriplaani koostamine.</p> <p>4. 10 Kutsestandardid, kutseksam.</p>	Loeng Rühmatöö Arutelu Info kogumine Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine juhendaja abil.	Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus Tööleht
--	--

Lävend
Hindab koos juhendajaga oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud dokumendid – CV, avaldus;
Iseseisvad tööd
Digitaalselt tööle kandideerimiseks dokumentide (CV, avaldus) koostamine näidise järgi koos juhendajaga

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid ja sooritatud on kõik hindelised tööd vähemalt lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele ja koondatud õpimappi. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tulevikuoskused 2020. http://www.iff.org/futureworkskills/ Elukestva õppe strateegia 2020. Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul (https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strategiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf) https://www.opiq.ee/Kit/Details/223

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kodulugu	6	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	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.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
78 t	52 t	26 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab rahvuskultuuri väärtustamise olulisust; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 4 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab juhendamisel Eesti Vabariigi riiklike tähtpäevi ja riigipühasid ning kirjeldab nende tähistamist; - selgitab juhendamisel Eesti lipu välimust ja kasutamise tavasid ja reegleid; - loetleb Eesti rahvusümbolikat ja nende kasutamist; - nimetab juhendamisel olulisemaid rahvakalendritähtpäevi erinevates kultuurides ja kirjeldab nende tähistamise tavasid; 	EESTI RAHVUSKULTUUR. Tähtpäevad ja riiklikud pühad. Kombed ja tähistamine. Eesti lipp ja rahvusümbolika. Rahvakalender ja aastaajad. Erinevate kultuuride rahvakalendrite tähtpäevad	Loeng. Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Mõistekaart	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Õpimapi koostamine ja koostatud tööde esitlus.

Hindamismeetod:
Arutlus
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Õpilane koostab ja vormistab juhendamisel õpimappi. Õpimapp sisaldab õpetaja poolt antud teemadel koostatud materjali. Koos õpetajaga hindab õpilane enda tehtud tööd.

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 36	- nimetab ja toob näiteid pere traditsioonidest; - loetleb oma tegevusi pereliikmena; - seostab juhendamisel inimese elukaases toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus; - koostab juhendamisel oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust;	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.	Loeng. Praktiline töö. Õpimapp. Mõistekaart	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Oma kodu plaani koostamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus		
Lävend				
Õpilane koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust, annab koos juhendajaga hinnangu oma tööle.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis); oma tulevase kodu plaani koostamine, kutsete ja kaartide koostamine käsitööna või arvutil.				
Praktilised tööd				
Tulevase koduplaani koostamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
osaleb juhendamisel perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 36	- planeerib juhendamisel ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel; - valmistab juhendi järgi kutseid ja kaarte käsitööna ja arvutil;	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).	Loeng. Praktiline töö. Õpimapp.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kutse ja kaardi valmistamine		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				

Õpilane valmistab juhendamisel sündmusele sobiva kaardi ja kutse käsitööna ning arvutil
Iseseisvad tööd
Õpimapi koostamine ja täiendamine juhendamisel (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis):
Praktilised tööd
Kutsete ja kaartide koostamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab tervislikke eluviiside olulisust ja tunneb enamlesinud ravimtaimi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 50	- kirjeldab juhendamisel haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid; - loetleb ja kirjeldab juhendamisel pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill); - valmistab juhendamisel ravimteesid ning selgitab teevalmistamise protsessi; - loetleb ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid otstarbe järgi;	TERVISLIKUD ELUVIISID. Liikumine. Tervislik toitumine. Karskus. Positiivne ellusuhtumine. Levinumad haigused ja nende ennetamine. Koduapteek. RAHVAMEDITSIIIN. Ravimtaimed. Raviteed ja nende valmistamine.	Loeng. Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Mõistekaart.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Tuntumad ravimtaimed ja nendest teede valmistamine	Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus
--	---

Lävend
Õpilane valmistab juhendamisel ravitee ja kirjeldab erinevaid ravimtaimi ning nende tervistavaid omadusi.
Iseseisvad tööd
Õpimapi koostamine ja täiendamine juhendamisel (osalemine õppekäigul, ravimtaimede kasutamine).
Praktilised tööd
Õppekäik loodusesse, ravimtaimede leidmine. Ravimtaimede eeltöötlemine, raviteede valmistamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus

2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kinnistu hooldamine	3	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane hooldab kinnistu, järgides tööohutuse ja jäätmete käitlemise nõudeid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
12 t	58 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hooldab juhendamisel kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 26 iseseisev töö: 4 kokku: 34	- valib juhendamisel tööks vajalikud vahendid, valmistab ette, kasutab ning puhastab töövahendid ja haljastusmasinad töö lõppedes ohutusnõudeid järgides; - töötab juhendamisel haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides; - teeb juhendamisel vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusosalade hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine); - hooldab juhendamisel lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm), töötab säästlikult kasutades ergonoomilisi töövõtteid;	KINNISTU HOOLDAMISE TEHNOLOOGIA. Tööohutus kinnistu hooldamisel. Kinnistu hooldamisel kasutatavate tööriistade jamasinate kasutamine ja hooldamine. Murude, istutusosalade (kiviktaimla, turbaaed jm), puude, põõsaste ja hekkide hooldamine. Külmaõrnade taimede katmine talveks. Varjutamine. Teekatete hooldamine. Krundipiirete hooldamine. Treppide hooldamine. Müüride hooldamine. Terrasside, aiapäikese, pottide-konteinerite hooldamine. Aiarajatisite ja skulptuuride hooldamine. Ergonoomilised töövõtteid	Praktiline töö. Õpimapp. Meeskonnatöö. Õppimisvestlus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kinnistu hooldamine
hooldab juhendamisel kinnistut, töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu tehtud tööle

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Hooldab juhendamisel kinnistu järgides juhendeid, töötab järgides ohutusnõudeid, töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu tehtud tööle.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi teemal: töövahendid, nende kasutamine kinnistu hooldamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sorteerib juhendamisel jäätmeid lähtudes jäätmekäitluse seadusest; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 18	- eristab juhendamisel jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed) ja sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt; - kirjeldab juhendamisel komposteerimise põhimõtteid;	KESKKONNAHOID KINNISTU HOOLDAMISEL. Orgaaniliste jäätmete lubatud käitlemisviisid. Hooldustöödel tekkivate jääkide (jääkõlid, kemikaalid, plasttaara, värvid, uhastusvahendid) käitlemise viisid. Veekaitse haljasalade hooldamisel. Märgistused. Töötaja keskkonnavaline vastutus	Praktiline töö. Õpimapp. Meeskonnatöö. Õppimisvestlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Jäätmete sorteerimine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus		
Lävend				
Õpilane nimetab jäätmete liike ja kirjeldab juhendamisel jäätmetesorteerimise põhimõtteid ning olulisust, töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu tehtud tööle. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud teemal: jäätmete sorteerimine kodus				
Praktilised tööd				
Jäätmete sorteerimine juhendamisel. Jäätmete komposteerimine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasvatatakse ja hooldab juhendamisel ilutaimi, sh ka maitsetaimi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 24 kokku: 26	- kirjeldab taimede kasvatamise ja paljundamise võimalusi; - kasvatatakse ja hooldab juhendamisel ilutaimi, sh ka maitsetaimi, järgib kasvutingimusi;	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.	Praktiline töö. Õpimapp. Meeskonnatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ilutaimede hooldamine hooldab juhendamisel erinevaid ilutaimi, hindab koos juhendajaga oma tehtud tööd		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutlus		

Lävend
Hooldab juhendamisel erinevaid ilutaimi, hindab koos juhendajaga oma tehtud tööd Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Iseseisvad tööd
Maitsetaimede kasvatamine kodustes tingimustes.
Praktilised tööd
ilutaimede hooldamine ja paljundamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid lävendi tasemel. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagaritoodete valmistamine	3	Svetlana Mitsõk, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagaritoodete valmistamiseks.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
26 t	40 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid lihtsamaid pagaritooteid erinevatest taigatest; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 6 kokku: 56	- valmistab juhendamisel erinevatest taigatest lihtsamaid pagaritooteid; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - järgib isikliku hügieeninõudeid kogu tööprotsessi jooksul;	PAGARITOODETE PÕHITOORAINED. TAIGNA TEMPERATUUR, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE. TAIGNA VEAD. KÜPSETAMISE VEAD. PAGARITOODETE VALMISTAMINE.	Loeng. Praktiline töö, Meeskonnatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Lihtsamate pagaritoodete valmistamine

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Arutus

Lävend

Eeltöötleb ja valmistab juhendamisel erinevaid taigaid, valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid, järgib toidu- ja tööohutust.
Annab koos juhendajaga hinnangu oma tööle ja toodete kvaliteedile.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

lihtsamate pagaritoodete valmistamine juhendamisel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; Jaotus tundides: praktiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 22	- töötab juhendamisel meeskonnaliikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;	PRAKTILINE TÖÖ. MEESKONNATÖÖ TÖÖOHUTUS JA ERGONOOMIA TÖÖKOHA KORRALDAMINE JA KORRASTAMINE.	Praktiline töö, Meeskonnatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse praktiliste tööde juures.			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus	
Lävend				
Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutuste teostamisel.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
sooritab juhendamisel praktilised tööd, järgides hügieeni, tööohutuse ja säästlikkuse põhimõtteid				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus. http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/ .

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Abikoka praktilise töö alused	12	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
24 t	238 t	50 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 16 kokku: 104	<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; - annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; 	<p>TOIDUVALMISTAMISE ALUSED- kooli suurtöökögis; Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Tööohutusala juhendamine. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. Toiduainete käitlemine. Eeltöötlemine. Pooltoodete valmistamine. Toitude ja jookide valmistamine juhendamisel. Toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtted. Tagasiside praktilisele tööle</p>	Praktiline töö; Õpimapp	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiliste köögitöö ülesannete täitmine juhendamisel. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning lisab õpimappi koos juhendajaga koostatud töölehed.		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus		
Lävend				
Õpilane valmistab juhendamisel toite ja jooke, järgib talle antud juhendeid ning toiduohutuse nõudeid. Töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu tehtud tööle.				
Iseseisvad tööd				

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded juhendamisel kooli suurköögis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 16 kokku: 104	- 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;	TOIDUVALMISTAMINE JA SERVEERIMINE kooli suurköögis; Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommi-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis; Õppija hinnang oma tööle ning füüsilisele aktiivsusele	Praktiline töö; Õpimapp; Arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiliste köögitöö ülesannete täitmine juhendamisel; Praktiliste saalitöö ülesannete täitmine juhendamisel;			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Lävend				
õpilane täidab juhendamisel köögitöö ja saalitöö ülesandeid, järgib talle antud juhendeid ning toiduohutuse nõudeid. Töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu tehtud tööle.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				
Praktilised tööd				
Praktilised ülesanded kooli toitlustusruumides juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 78 iseseisev töö: 18	- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses õppekeeles;	PRAKTIINE TEENINDUS Teenindamise põhitehnikad Toiduhügieen Töökorralduse põhimõtted Teenindusala sõnavara, kehakeel	Praktiline töö; Õpimapp; Arutelu.	Mitteeristav

kokku: 104

Hindamisülesanne:

Saalitöö ülesannete täitmine juhendamisel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Arutus

Lävend

Õpilane täidab juhendamisel saalitöö ülesandeid, järgib talle antud juhendeid ning toiduohutuse nõudeid. Töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu tehtud tööle.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.

Praktilised tööd

Praktilised ülesanded kooli toitlustusruumides juhendamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele.
Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele

Mooduli hindamine

mitmeeristav hindamine

Õppematerjalid

Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011
Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria,

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Värvusõpetus- ja lilleseade, toataimede hooldus	2	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse põhimõtteid praktilises töös lilleseade valmistamisel ning laua üldmulje kujundamisel. Hooldab enamlevinud toalilli ning valmistab ruumide kaunistamiseks lihtsamaid seadeid, vormitoid ja kimpe.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
12 t	32 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendamisel värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 kokku: 16	- visandab juhendamisel erinevaid lahendusi klassikalisele roale; - hindab juhendamisel roogade väljapanekuid kompositsiooni ning värvusõpetuse seisukohtadelt;	Sissejuhatus õppeainesse; Värvusõpetus; Värvid meie elus; Värvide kasutamine; Värvide kasutamine erialatöös (roogade kujundamise põhialused, portsjonroogade vormistamine, vaagnate vormistamine); Kavandi koostamine	Praktiline töö Arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kavandi visandamine klassikalisele roale			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Lävend				
Õpilane visandab juhendamisel kavandi klassikalisele roale, kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid, hindab koos juhendajaga tehtut				
Praktilised tööd				
juhendamisel kavandi visandamine klassikalisele roale (roog koosneb vähemalt kolmest komponendist) arvestades värvusõpetuse põhimõtteid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel erinevaid lauakaunistusi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 kokku: 16	- valib juhendamisel sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks; - valmistab juhendamisel vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade järgides värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid; - nimetab nõudeid kimpudele, lauaseadetele ja vormitöödele; - valmistab juhendamisel erinevaid lihtsaid kimpe, seadeid ja vormitöid;	Lilleseade põhimõtted, elemendid, materjalid. Erinevad stiilid kimpudes ja seadetes. Kimbud:spiraalkimp, karkasskimp, lauaseade; seade oasisesse seinakaunistus. Taimevaip. Kimbu ja vaasi sobivus. Tähtpäevalised seaded.	Praktiline töö; Näitlikustamine. Arutlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Lihtsa lauakaunistuse valmistamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Lävend				
Õpilane valmistab juhendamisel teemakohase lauakaunistuse/kimbu, valib sobiva taimse materjali, järgib värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid, arvestab nende loomisel asetusviisile ja stiilile iseloomulikke tunnuseid, hindab koos juhendajaga tehtud tööd				
Praktilised tööd				
lilleseade/kimbu valmistamine juhendamisel				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ja hooldamiseks; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 20	- nimetab enamlevinud toalilli ja kirjeldab nende kasvamiseks põhilised sobivaid tingimusi; - nimetab ühiskondlikesse hoonetesse sobivaid toalilli ja leiab informatsiooni konkreetse toalillede kasvutingimuste kohta; - selgitab juhendamisel, mida peab arvestama istutusseadete tegemisel; - kirjeldab toataimede kasvutingimusi ja hooldamistingimusi;	Toalillede kasvutingimused. Mullad. Valgus. Vesi. Väetised. Enamlevinud toalilled ja nende hooldamine Toataimede puhastamine. Ümberistutamine. Vähenõudlikud toataimed. Erinevate toalillede kokkusobitamine. Värv ja vorm. Istutusseaded	Arutlus Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Toalillede kasvu- ja hooldamistingimused.			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				
Koostab juhendamisel rühmatööna mõistekaardi: toalillede kasvu- ja hooldamistingimused. Kirjeldab juhendamisel toalillede hooldamist.				
Iseseisvad tööd				
Koostab juhendamisel mõistekaardi: toalillede kasvu- ja hooldamistingimused.				

Praktilised tööd

Toataimede istutamine ja hooldamine juhendamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Taimeseaded, Ülle Tismus & Pille Vilde, Maalehe Raamat, 2003

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Eritoitlustus	2	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused koostada juhendamisel erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, ning valmistada klientide toitumise iseärasustele sobilike lihtsamaid roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
20 t	24 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	- nimetab juhendamisel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; - loetleb ja kirjeldab juhendamisel eritoitumise liike sh toiduallergiaid;	Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. Füüsilisest koormusest tulenevad erisused Toiduallergiad Toidutalumatused Taimatoitlus	Praktiline töö; õpimapp; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; meeskonnatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eritoitlustuse liigid.			Hindamismeetod: Rühmatöö Arutlus	
Lävend				
õpilane osaleb arutelus, kus õpilased loetlevad ja kirjeldavad juhendamisel eritoitumise liike, iseärasusi ning nende põhjusi.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi. Sisaldab erinevate toitumisalaste iseärasuste kirjeldusi.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kohandab juhendamisel tootlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	- kohandab juhendamisel lihtsama ettevõtte menüü ja retsepti vastavalt kliendirühma toitumisalastele vajadustele;	Toorainete asendamine retseptides, Toitude valimine toitumiserisustega klientide menüüsse.	Arutlus; Ülesannete lahendamine; Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Menüü kohandamine juhendamisel erivajadustega kliendile sobivaks			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpilane kohandab juhendamisel menüü sobilikuks erivajadusega kliendile, arvestades tema toitumisalasele vajadusele, selgitab oma valikuid.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi. Koolilõuna menüü kohandamine taimetoitlasele sobivaks.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki; Jaotus tundides: praktiline töö: 24 kokku: 24	- valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogasid ja jooki; - kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; - rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid ning korraldab oma töökohta;	Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.	Praktiline töö -toitude valmistamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Toitude valmistamine			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Lävend				
Valmistab juhendamisel tulenevalt ülesandest roogasid, järgib juhendeid, korrastab töökohta, valib õiged toorained, kasutab õigeid töötlusvõtteid ja maitsestust, peab kinni tööohutusest ja hügieeninõuetest. Töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu oma tööle.				
Praktilised tööd				
Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

	<p>Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele ja koondatud õpimappi. Õpimapp on koostatud ja vormistatud vastavalt esitatud nõuetele.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Eritoitumine. Õpiobjekt. Aadressil: https://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html</p>

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Rahvus- ja regionaalköögid	3	Svetlana Mitsök, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel valmistab Eesti ja teiste rahvusköövide toite.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
20 t	40 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võrdleb juhendamisel alusel Eesti ja teiste rahvusköövide eripärasid, leiab ühisosad; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	- loetleb Eesti rahvustoite, kirjeldab juhendamisel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist; - nimetab juhendamisel teiste rahvusköövide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, kirjeldades tehnoloogiaid ja serveerimist; - kirjeldab juhendamisel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid;	Eestlaste toidukultuur ja rahvustoidud; Erinevate rahvaste rahvusköögi toidud.	Esitlus, arutelu; mõistekaart	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Rühmatööna mõistekaart Eesti toitude kohta.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Arutus
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Õpilane koostab juhendamisel mõistekaardi Eesti rahvustoitudest.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi, teemal: erinevate rahvaste rahvusköögi toidud.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb võrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	- loeb ja tõlgib abimaterjalide abil võrkeelseid toiduga seotud tekste ja retsepte - leiab juhendamisel võrkeelsest tekstist talle vajaliku informatsiooni ja kasutab seda rahvusköögi menüü koostamisel;	1. Erinevate rahvuste toidukultuur 2. Usundid ja toitumiskultuur 3. Tuntumad rahvusköögid	praktiline töö, arutelu, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Erinevad rahvustoidud		Hindamismeetod: Rühmatöö Arutlus Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Loetleb juhendamisel võrkeeles rahvusköövide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist; Loeb ja tõlgib abimaterjale kasutades erialaseid võrkeelseid tekste sh retsepte				
Iseseisvad tööd				
retsepti ettevalmistamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköövide toite; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 60	- valmistab juhendamisel Eesti ja erinevate rahvusköövide toite ja jooke; - kasutab juhendamisel rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid, valmistab toidud, järgides toiduohutuse nõudeid; - serveerib juhendamisel toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil;	Tuntumad Eesti ja teiste rahvusköövide toidud, joogid ja tavad	Praktiline töö Õpimapp	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvuste toidud ja joogid, serveerib need kliendile.		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus		
Lävend				
Õpilane valmistab juhendamisel Eesti ja erinevate rahvusköövide toite, kasutab vastavale köögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgides toiduohutust, serveerib toidud kliendile. Töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu tehtud tööle.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine ja täiendamine (koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga) õpetaja poolt antud juhiste järgi.				

Praktilised tööd

Eesti ja teiste rahvaste toitude valmistamine juhendamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel. Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://eope.ehte.ee/toitlustus/?13_Erinevate_rahvuste_toidukultuur

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Fruktodisain	1	Galina Generalova, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
4 t	18 t	4 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib ja kasutab fruktodisainiks sobivad köögi-, juur- ja puuvilju ning valib sobivad töövahendeid fruktodisaini teostamiseks; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 kokku: 12	- selgitab erinevate köögi, juuri ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks; - tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid;	Töövahendid Kasutatavad materjal Töövõtted Säilitamine ja viimistlemine	Loeng, arutelu, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Köögiviljade ja puuviljade kujundamine, kompositsioonide valmistamine			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Lävend				
Õpilane kujundab juhendamisel köögi- ja puuviljad ning valmistab neist kompositsiooni. Töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu oma tööle.				
Praktilised tööd				
juur-, puu- ja köögiviljade kasutamine fruktodisaini kompositsioonides				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab puu- ja juurviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel; Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	- kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; - valmistab ette töökoha, teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni; - esitleb valmis-kompositsiooni; - jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid;	Kompositsiooni osade sobivus, kompositsioonireeglid, hügieeninõuded	praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kavandab ja valmistab kompositsiooni vastavalt ülesandele.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õpilane kavandab ja valmistab kompositsiooni vastavalt ülesandele, jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid. Töö lõppedes annab koos juhendajaga hinnangu oma tööle.				
Iseseisvad tööd				
Kujundab vastavalt juhendile kavandi kompositsioonile, arvestab materjali kulu				
Praktilised tööd				
Puu- ja köögiviljade disainimine vastavalt kavandile				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud on järgmised tööd teemadel: - Köögiviljade ja puuviljade kujundamine, kompositsioonide valmistamine - Kavandab ja valmistab kompositsiooni vastavalt ülesandele Iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt esitatud nõuetele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Billar, R. Garneerimine 1997 Lynch, F.T. Garnishing New York 1987

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega , keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Õpioskuste kujundamine	2	Ljudmila Bõlova, Jelena Olikainen, Aleksander Pulver, Inna Dokutšajeva
Nõuded mooduli alustamiseks	ei ole		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse õpilase kujunemist isiksuseks, kes on valmis õppima kogu elu, täitma erinevaid rolle muutavas õpi-, elu- ja töökeskkonnas ning kujundama oma elu teadlike otsuste kaudu		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
20 t	22 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast õppijana, oskab lahendada eettulevaid probleeme, orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20	analüüsib ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed; nimetab ja leiab oma kooli erinevad teenindusüksused; nimetab õpilase õigused ja kohustused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele; eristab erinevate õppimisvõtete ja õpitingimuste mõju õppimisele; analüüsib enda edu ja ebaedu koolis ning oskab lahendada eettulevaid probleeme; teab, kuidas säilitada head vaimset tervist;	1. ÕPPIMINE 1.1 Õppimisvõtted 1.2 Õpistiilid 1.3 Õpitingimused 1.4 Iseseisva töö tegemine Hindamisülesanneteks valmistumine 1.5 Kutseõppeasutuse struktuur 1.6 Õpilaste õigused ja kohustused 1.7 Kutsehariduse võimalused 2. PROBLEEMIDE LAHENDAMINE 2.1 Edu ja ebaedu 2.2 Probleemid ja nende lahendamine Vaimne tervis	Miniloeng Arutelu SWOT Ajurünnak Grupitöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs			Hindamismeetod: Arutlus Analüüs Tööleht	
Lävend				
nimetab enda tugevad ja nõrgad küljed ning selgitab, kuidas tugevaid külgi ära kasutada ja nõrkadest jagu saada; selgitab, millist õpistiili ta eelistab; selgitab, milliseid õppimisvõtteidja kui tulemuslikult kasutab;				

selgitab, milliseid õpitingimusi eelistab ning mis teda takistavad;
kirjeldab õppetöö korraldust, tugisüsteemi, toetuste taotlemise tingimusi õppekorraldust reguleerivate dokumentide põhjal ning annab hinnangu oma toimetulekule koolis.

Iseseisvad tööd

Eneseanalüüsi koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis; planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist.	3. AJAPLANEERIMINE JA EESMÄRKIDE SEADMINE 3.1 Eesmärgid. 3.2 Ajakasutus ja prioriteetid. 3.3 Motivatsioon. 3.4 Tegevuste kaardistamine, olulisus ja ajakulu, vaba aja planeerimine. 3.5 Saboteerimine ja ajataju erinevused. 3.6 Aja planeerimine eesmärkidest lähtuv. 3.7 Iseseisvate tööde planeerimine.	Miniloeng Rühmatöö Arutelu Ajurünnak	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ajakasutuse analüüs			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Analüüs	
Lävend				
püstib lähemad ja kaugemad eesmärgid ning kavandab tegevused eesmärkide saavutamiseks; annab hinnangu enda motivatsioonile; kaardistab enda tegevused ja annab hinnangu prioriteetidest lähtuvalt; koostab nädala kalenderplaani (õppevõlgnevuste korral) ja ning analüüsib seda.				
Iseseisvad tööd				
Kalenderplaani koostamine ja analüüs				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab IKT vahendeid sihipäraselt ja otstarbekalt; Jaotus tundides: praktiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	kasutab igapäevaselt õppeinfosüsteemi; kasutab õppeprotsessis erinevaid IKT lahendusi; vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi alusel	4. IT 4.1 Õppeinfosüsteemi kasutamine 4.2 ID, sertifikaadid, tarkvara, turvalisus 4.3 E-post 4.4 OneDrive, Pilvelahendused, jagamine 4.5 Kirjalike tööde vormistamine 4.6 Moodle HITSA 4.7 Kooli veebileht 4.8 Blogid 4.9 Sotsiaalmeedia 4.10 Info leidmine	Kirjaliku töö loomine, vormistamine ja jagamine OneDrive keskkonnas	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Kirjaliku töö loomine, vormistamine ja jagamine OneDrive keskkonnas	Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö
Lävend	
Kirjaliku töö loomine, vormistamine ja jagamine OneDrive keskkonnas	
Iseseisvad tööd	
Kirjaliku töö loomine, vormistamine ja jagamine OneDrive keskkonnas	
Praktilised tööd	
Kirjaliku töö loomine, vormistamine ja jagamine OneDrive keskkonnas	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded. Hindamise eelduseks on tunnitööde sooritamine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Burnett, G. Õpime õppima. Kadajas H.M. Õppima õppimine ja õppima õpetamine. Kree, S. Sotsiaalpsühholoogia 2. Laius, A., Rannikmäe, M. Kriitilise ja loova mõtlemise kujundamine loodusainete tundides. Opti koduleht http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/ . Sirk, M. Õpiobjekt Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpirotsessis http://erinevadoppijad.weebly.com/ . Moodle e-kursus Tani-Jürisoo, Koidu jt. Õppides loon ennast. Terviseinfo võrgustik http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid . Reinsalu, Ardo. Praktiline ajajuhtimine. Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes. Video Forrest Cump.

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus
2. taseme kutseõppe õppekava „Köögiabiline“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Ettevalmistus kutseksamiks	2	Svetlana Mitsõk, Natalja Tarassova
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid: 1. Sissejuhatus köögiabilise kutseõpingutesse; 2. Tööalase suhtlemise alused; 3. Puhastamine ja koristamine; 4. Teeninduse alused; 5. Toiduhügieen; 6. Köögiabilise praktilise töö alused; 7. Köögiabilise praktika 8. Valikained mahus 28 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija on valmis sooritama riikliku kutseeksami Köögiabiline, tase 2 ning on omandanud kõik vajalikud standardis toodud kompetentsid		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
12 t	32 t	8 t	
Teemad ja alateemad	Praktilised tööd köögis		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	- töötab meeskonnas ja vastutab kohustuste täitmise eest juhendamisel;

Õpiväljund 2
arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;

Õpiväljund 3
eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;

Õpiväljund 4

puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid, köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;

Õpiväljund 5

kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;

Õpiväljund 6

töötab juhendamisel tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;

Hindamiskriteeriumid	<p>Õpilane töötab juhendamisel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teab lähtuda oma töös eetilistest tõeks pidamistest, järgides koka kutseala head tava; - oskab eeltöödelda juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtootlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; - oskab puhastada juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; - oskab kinni pidada tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; - osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; - oskab kasutada ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; - oskab töötada tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.
Õppemeetod	Praktiline töö, meeskonna töö, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).
Hindamisülesanne	Praktiliste tööde teostamine juhendamisel.
Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<p>Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Lävend on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.</p>	
Iseseisev töö	Õpimapp
Praktilised tööd	Osalemine juhendamisel köögitööde läbiviimisel meeskonnas.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt ja kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õpilane on omandanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

	Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.