

## Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

kinnitatud 31.05.2023 direktori kk nr 1-2/2023/20

<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Abikokk				
		Cook				
<b>Õppekava kood EHISes</b>		242904				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>EKR 4 kutsekeskha ridus</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>
	X					
<b>Õppekava maht (EKAP):</b>		120				
<b>Õppekava koostamise alus:</b>		Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013, VV määrus nr 130 , vastu võetud 26.08.2013 ning Abikokk tase 3 kutsestandard, mis on kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 32, kehtib alates 09.11.2022 kuni 08.11.2027				
<b>Õppekava õpiväljundid:</b>		<p>Õppekava läbimisel õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. planeerib oma tööalast arengut toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest;</li> <li>2. tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest;</li> <li>3. abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel, käitleb toiduaineid;</li> <li>4. eeltötleb toiduaineid, külm töötleb köögivilju, valmistab vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite;</li> <li>5. valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast, tervisliku toitumise põhimõtetest ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest,</li> <li>6. rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töö korraldamisel;</li> <li>7. teeb puhastus- ja koristustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani;</li> <li>8. mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid,</li> <li>9. kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates olukordades;</li> <li>10. valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke;</li> <li>11. töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.</li> </ol>				
<b>Õppekava rakendamine:</b>		<b>Õppevorm</b> statsionaarne õpe - koolipõhine õpe <b>Sihtrühm</b> Põhihariduseta abikoka tööst huvitatud õppija				
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b>						
Õpingute alustamiseks nõuded puuduvad						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b>						
Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (abikokk, tase 3) vastavate õpiväljundite saavutamist.						
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid</b>						
Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
<b>Õpingute läbimisel omandatav(ad)</b>						
kvalifikatsioon(id):		Abikokk, tase 3				
osakutse(d):		puuduvad				

<b>Õppekava struktuur</b>		
Põhiõpinguid on 100 EKAP (sh 45 EKAP praktikat), valikõpinguid 20 EKAP.		
<b>Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)</b>		
Toitlustamise alused	20 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</li> <li>• kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööohutusnõuetest</li> <li>• koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</li> <li>• selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</li> </ul>
Teeninduse alused	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</li> <li>• lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.</li> <li>• teeb ettevalmistused, teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.</li> </ul>
Abikoka praktilise töö alused	24 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.</li> <li>• töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.</li> <li>• töötab juhendamisel teenindusruumides, lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest.</li> </ul>
Abikoka praktika	45 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmäärke.</li> <li>• tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega.</li> <li>• töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.</li> <li>• töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.</li> <li>• eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid.</li> <li>• teenindab juhendamisel kliente järgib klienditeeninduse põhimõtteid</li> <li>• koostab juhendamisel praktikaaruande</li> </ul>
Õpitee ja töö muutuvast keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.</li> <li>• saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest.</li> <li>• kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</li> <li>• mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</li> </ul>
<b>Valikõpingute moodulid (24 EKAP)</b>		
Pagari- ja kondiitritööd	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid</li> <li>• valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi</li> </ul>
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omandab elementaarskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat</li> <li>• kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme</li> <li>• vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda</li> <li>• kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebis</li> </ul>
Keel ja kirjandus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses</li> <li>• arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult</li> <li>• koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates</li> <li>• loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid</li> <li>• väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga</li> <li>• tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</li> </ul>
Terviseteadlik liikumine	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab kehalise aktiivsuse tähtsust tervisele ja töövõimele</li> <li>• valdab põhiteadmisi ja -oskusi, et harrastada liikumist iseseisvalt</li> </ul>
Võõrkeel (inglise keel)	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</li> <li>• mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.</li> <li>• kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</li> <li>• kasutab võõrkeelesõpetuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega.</li> <li>• on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid.</li> </ul>
Õpioskused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab õppimise iseärasusi;</li> <li>• planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt;</li> <li>• analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme.</li> </ul>

#### **Valikõpingute valimine:**

Õpilasel on võimalik valida valikmooduleid teistest kooli õppekavadest või teisest koolist moodulite raames, mis toetavad eriala õpinguid. Valikõpingute valimine toimub Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas sätestatud tingimustel.

#### **Lõpueksami lühikirjeldus:**

Õppija valmistab etteantud juhendi järgi 2 lihtsat müügikõlbulikku rooga, katab laua, vormistab portsjonid ning serveerib road.

#### **Praktika kirjeldus:**

Abikoka praktika maht on 45 EKAP ja see sooritatakse ettevõttes, kahes võrdses osas, esimese õppeaasta lõpus ja teise õppeaasta keskel.

#### **Spetsialiseerumised**

puuduvad

<b>Õppekava kontaktisik</b>	Enna Kallasvee; enna.kallasvee@hkhk.edu.ee; +372 510 7062
Märkused:	Moodulite rakenduskava on kättesaadav aadressilt <a href="https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/oppekavad/abikokk_tase_3_rakenduskava_hkhk.pdf">https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/oppekavad/abikokk_tase_3_rakenduskava_hkhk.pdf</a>

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### Abikokk (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

<b>Sihtrühm</b>	Kolmanda taseme kutseõppes võib õpinguid alustada põhihariduseta õppija
<b>Õppevorm</b>	stационаarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise alused	20	Inga Pook, Ivika Raudsepp, Aili Tervonen; Heli Nõupuu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogia test, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
240 tundi		120 tundi	
		<b>Praktiline töö</b>	
		160 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeni nõudeid</p> <p>2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööhutusnõuetest</p> <p>3. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</p> <p>4. selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>	<p>kirjeldab toitude ja jookide põhi valmistamisviise ja –võtteid; valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; valmistab ette antud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; kasutab toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; kirjeldab viirustele, bakteritele ja seentele vajalikke elutingimusi toiduhügieeni seisukohast; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli; kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; kasutab toiduaineid, vee- ja energia ressursse säästlikult; loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast.</p>	Mitteristav hindamine

#### Mooduli jagunemine

<b>Esmaabi</b>	<b>Alateemad</b> Esmaabi andmine kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestuste) korral. Oskuslik ja tervist säästev käitumine õnnetusjuhtumi korral hädaolukordades toimetulek. Info edastamine hädaolukorras.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Demonstreerib esmaabi osutamise oskust peamiste toitlustusvaldkonnas ettetulevate esmaabi vajavate olukordade korral
sh hindekriteeriumid	Õppija hindab situatsioonülesande täitmisel "kannatanu" seisundit ning osutab talle esmaabi vastavalt tema seisundile. Õppija osutab esmaabi ennast ohtu seadmata. Õppija on teadlik esmaabivahendite ja esmaabi juhendite asukohast ning teab oma üksuse esmaabi osutajat ning oskab nimetada hädaabinumbri.
<b>Hügieen</b>	<b>Alateemad</b> Toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, mikroorganismid, nende elutingimused ja leviku vältimine, toidukäitleja kohustused ja vastutus, hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, toiduohutus, enesekontrolliplaan
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane sooritab toidukäitleja hügieeni testi.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: hügieeni test on sooritatud lävendi tasemel
<b>Köögiseadmed ja töövahendid</b>	<b>Alateemad</b> Põhiliselt kasutatavad köögi töövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine, köögi töövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Demonstreerida köögitööseadme töökorda seadmist, põhilisi kasutamisevõtteid, selgitada ohutusnõudeid töövahendi kasutamisel ning planeerida töövahendi puhastamine kasutamise järgselt
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinnatavad õppeülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Menüü koostamine</b>	<b>Alateemad</b> Põhisöögikordade menüüd, erialane terminoloogia. Menüüde koostamise põhimõtted. Hommikusöögimenüüd. Menüü õigekiri ja kasutatavad terminid.
Iseseisev töö	Toitlustusettevõtete menüüdega tutvumine veebis
Praktiline töö	Menüü koostamine. Menüükaardi kujundamine arvutiga
Hindamisülesanded	Töölehed hommikusöögi, lõuna ja õhtusöögi koostamiseks Tööleht menüü õigekirjast ja terminitest Tööleht tervisliku toitumise põhimõtetest Menüükaardi koostamine ja kujundamine juhendamisel arvutiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Täidetud töölehed Menüükaardi koostamine ja kujundamine juhendamisel vastavalt kliendi vajadustele
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Lävendi tasemel on koostatud menüükaart ja täidetud töölehed

<b>Puhastustööd</b>	<b>Alateemad</b> Puhastusained, puhastus töövahendid, puhastusmeetodid, puhastusplaan. Kõõgijäätmete sorteerimine, säästlik mõtteviis, ökoloogiline jalajälg, keskkonnakaitse.
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Hindamisülesanded	Erinevate kõõgiseadmete ja pindade puhastamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib töövahendid/seadmed, mittekahjustava puhastuse (sobilikud puhastusained ja -töövahendid) ja puhastab
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: kõõgiseadmed ja pinnad on puhastatud lävendi tasemel
<b>Toidu valmistamine</b>	<b>Alateemad</b> Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (eelroad, puljongid (liha- kala ja kõõgivilja puljongid), supid, aedviljadest ja metsaandidest toidud (sh salatid ja võileivad), aedvilja- ja teravilja lisandid, piimasaadustest, teraviljatoodetest ja munast toidud, liha- ja kalatoidud, lihtsad magustoidud, külmad joogid).
Praktiline töö	Õppija valmistab toitu
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb praktiliste tööde põhjal
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija valib tehnoloogilisele kaardile vastavaid toiduaineid ning käitleb neid sobival viisil Õppija vastab piisava täpsusega küsimustele valmistatava toidu juures kasutatavate valmistamisviiside, -võtete, toiduainete omaduste, toiduainete säilitamisvõtete kohta Õppija kasutab asjakohaseid valmistamisviise ja -võtteid toidu valmistamiseks Õppija kasutab asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid toidu valmistamiseks Õppija korraldab oma töökohta juhendamisel Õppija annab valmistatud toidule enesehinnangu
<b>Toiduainete õpetus</b>	<b>Alateemad</b> Põhilised toiduainete rühmad (aed- ja teraviljatooted, seemned ja piimasaadused, kala, liha ja nendest valmistatud tooted), toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendi märgistused, toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded.
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine Iseseisev lugemine kirjaliku tagasisidega. Töölehtede täitmine erinevate toiduainete gruppidega tutvumiseks veebis või toiduainete kaupluses.
Praktiline töö	Töövahendite ja seadmete hooldamine. Erinevate pinnamaterjalide puhastamine.
Hindamisülesanded	Töölehtede täitmine. Testi täitmine. Esitlus toiduainegrupi kohta.

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik praktilised ja iseseisvad tööd peavad olema nõuetekohaselt sooritatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Töölehed täidetud, praktiline ja iseseisev töö nõutaval tasemel sooritatud.
<b>Toitumisõpetus</b>	<b>Alateemad</b> Tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused (kliendigruppide vajadused ja ootused), erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus). Toidupüramiid, taldrikureegel; toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine; tervisliku toitumise põhimõtted; söögikorrad; eritoitumine. Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis. Toiduainete keemiline koostis, koostisainete osatähtsus tootumisel. Toidu keemiliste koostisainete muundumised toiduvalmistamise käigus.
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine. Toidukaupluse külastamine ja töölehtede täitmine toiduainete ja jookidega tutvumiseks.
Hindamisülesanded	Tööleht mõõtühikute teisendamisest, toiduainete säilitamiseks, töökorraldus suurköögis, toiduainete külm töötlemisest, toiduainete kuumtöötlemise võtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpimapi, töölehtede ja testide alusel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpimapp on koostatud ja testid on sooritatud lävendi tasemel
<b>Töötervishoid</b>	<b>Alateemad</b> Töökeskond, ergonoomika, tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused lähtuvalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusest
Hindamine	Mitteeristav hindamine

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpimapi, töölehtede ja testide alusel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpimapp on koostatud ja testid on sooritatud lävendi tasemel

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng. Rühmatöö. Töölehed. Demonstratsioon. Test. Praktiline töö. Arutelu. Paaritöö. Juhtumite lahendamine. Analüüs. Esitlus. Vaatlus
Hindamismeetodid	<b>Toiduvalmistamise põhialused ja hügieeninõuded toitlustusettevõttes.</b> 1. Valib sobivad töövahendid ja töötleb köögivilju ja toiduaineid arvestades hügieenireegleid. 2. Leiab individuaalselt või koos paarilisega töölehe abil kriitilised kohad erinevates toidukäitlemise ruumides. <b>Puhastustööd ja köögiseadmed, töökorraldus toitlustusettevõttes.</b> 1. Tutvub juhendamisel puhastusplaani. 2 Valib puhastusained, töövahendid ja puhastab kasutatud köögiseadmed ning töökoha vastavalt puhastusplaanile. <b>Teenindamise alused ja menüü koostamine. Lõimitud tunni hinne kujuneb, kui õppija:</b> 1. koostab arvutiga kahe käigulise eine menüü



	2. kujundab menüükaardi. 2t
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: 1. valmistab ja serveerib juhendamisel kahekäigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile; 2. teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd; 3. vastab vajadusel täiendavatele küsimustele
sh lävend	“A” saamise tingimus: kokkuvõtvad hindamisülesanded on teostatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 Keppart, V. Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011 Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010 Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöo majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012 Õigemeel, R. Toitu targalt! Menüü koostamise käsiraamat, RecteMente OÜ, 2017 Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 E-õppematerjal. Toitlustuse alused. <a href="https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.php.html">https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.php.html</a> Toiduhügieeni algkursus. <a href="http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et">http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et</a> Toitlustusettevõtte seadmed, ettevalmistusseadmed. <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/">http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/</a> Tallinna Teeninduskool. GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel. <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/">http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/</a> Eritoitumine laktoositalumatus, gluteenivabad toidud. <a href="http://eritoitumine.ee">eritoitumine.ee</a> Eritoitumine. Taimetoitlus. <a href="http://vegan.ee">vegan.ee</a> Veganite nädalamenüüd. <a href="https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/21807-Koristamine-see-on-lihtne-Video">https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/21807-Koristamine-see-on-lihtne-Video</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Teeninduse alused	6	Ivika Raudsepp, Inga Pook, Kersti Õim
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbimisel on moodul 1		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
40 tundi		36 tundi	80 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</p> <p>2. Teeb ettevalmistustöid ning teenindab kliente selvelaudadeks ja istumisega laudades</p> <p>2. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.</p>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tunneb teenindaja rolli ja teab klienditeenindaja ülesandeid toitlustusettevõttes;</li> <li>- tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauakatmise viise;</li> <li>- kirjeldab klienditeekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast,</li> <li>- kujundab ja valmistab menüükaarte ja lauaseadeid juhendamisel;</li> <li>- koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja;</li> <li>- valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad;</li> <li>- katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst ning värvide sobivusest;</li> <li>- serveerib toite ja jooke;</li> <li>- teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid</li> <li>- valib suhtlemise rolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest;</li> <li>- kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist;</li> <li>- pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Klienditeenindus</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>SUHTLEMINE</p> <p>Suhtlemine ja klienditeenindus, klienditeeninduse ülesanded, kliendi ootused ja vajadused, klienditeekond ettevõttes, kliendikeskne teenindus, teenindaja hoiakud, positiivne kliendikontakt, suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides</p> <p>TEENINDAJA TÖÖ</p> <p>Teenindaja roll ja ülesanded ning vastutus, teenindusstandard, teeninduse liigid, lihtsamad lauatuübid, lauakatmisvahendid, serveerimise põhitehnikad</p> <p>TEENINDAJA TÖÖVAHENDID</p> <p>Serveerimisvahendid, töökoha ettevalmistus, lauakatmine, teeninduse</p>

	põhitehnikad, kliendikeskse teeninduse põhimõtete rakendamine teenindusprotsessis, menüü esitlemine, tagasiside võtmine klientidelt
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp täidetud töölehtedega
<b>Praktiline töö</b>	Lauakatte ja lauaseade valmistamine Teenindusolukorra lahendamine
<b>Hindamisülesanded</b>	Töölehed. Testid. Praktiline laua katmine menüü alusel
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktilistes tundides harjutatud teeninduse situatsioonülesannete lahendamine. Mooduli kokkuvõtva hinde aluseks on praktiline töö, milles õppija individuaalselt planeerib ja teostab juhendi alusel kahekäigulise eine teenindusprotsessi.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus:- kokkuvõttev hindamisülesanne on sooritatud lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Arutelu. Paaristöö. Juhtumite lahendamine ja analüüs. Ideekaart. Demonstratsioon. Õppevideod. Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Rühmatöö. Test. Töölehed
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö: laua katte ja lauaseade valmistamine juhendamisel Praktiline töö: kliendi teenindamine ja juhtumi lahendamine Hindeline test
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>• katab laua, valmistab lauaseade ja teenindab klienti etteantud menüü alusel;</li> <li>• lahendab suhtlemissituatsiooni teenindusprotsessis</li> </ul>
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: -valmistatud lauaseade ja kaetud nõuetekohaselt laud vastavalt menüüle Lahendatud kliendiga suhtlemisel teenindusolukord
<b>Õppematerjalid</b>	M.Kotkas; A.Roosipõld. Restoraniteenindus. Argo 2010 S.Rekkor; T.Parm. Teenindamise kunst. Argo 2013 Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Abikoka praktilise töö alused	24	Inga Pook, Ivika Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul nr 1		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke. Õpingute käigus kujundatakse eesti keele, võõrkeele ja infotehnoloogilist pädevust ning meeskonnatöö- ja suhtlemisoskust.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
160 tundi		144 tundi	320 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. Valmistab juhendamisel kvaliteedi nõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte tootlustuse põhimõtteid.</p> <p>2. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töö korraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.</p> <p>3. Töötab juhendamisel teenindusruumides, lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-valmistab juhendamisel toite ja jooke;</li> <li>-säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</li> <li>-käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest;</li> <li>-kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, -korraldab oma töökohta kogu protsessi vältel;</li> <li>-järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutuse nõudeid;</li> <li>-järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;</li> <li>-annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest;</li> <li>-töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele;</li> <li>- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt;</li> <li>- loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist;</li> <li>-teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest;</li> <li>-töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest;</li> <li>-kasutab klienditeenindajale sobivat sõnavara ja kehakeelt ning hoiakuid.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Abikoka praktilise töö alused</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õppeülesannete ja hindamise tutvustus. Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. Praktiline töö õppekeskkonnas (läbib kõiki õpiväljundeid). Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine (sh rahvusroad). Hommiku-, lõuna-, õhtusöögi- ja selvelaudade eelkatted. Osaline- ja selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja teenindussaalides</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp tehnoloogiliste roakaartidega

<b>Praktiline töö</b>	Toitude ja jookide praktiline valmistamine kalkulatsioonikaartide alusel Laua eelkatte tegemine: kohvi- või teelaud, lõunalaud
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline toiduainete eeltöötlemine ja kuumtöötlemine Praktiline toitude ja jookide valmistamine Praktiline laua eelkatte tegemine menüü alusel
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija: - 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 tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -valmistab lävendile vastavalt toite ja jooke. Järgib töö käigus tööohutust ja hügieenireegleid. Töötab juhendamisel meeskonnaliikmena ja järgib töökorralduse põhimõtteid
<b>Köögi koristamine</b>	<b>Alateemad</b> Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. Praktiline köögi puhastus. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus; Töökohta korraldus, toiduhügieen, keskkond ja jäätmemajandus
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus:- käitleb ja säilitab toitu ja korraldab oma töökohta hügieeni nõudeid silmas pidades lävendi tasemel
<b>Teenindamine</b>	<b>Alateemad</b> TEENINDUS ÕPPEKESKKONNAS Teeninduseks vajalike seadmed ja väiketöövahendid, nende kasutamine ja igapäevane hooldus, erinevate lauatuüpide eelkatted, katab ja koristab juhendamisel laudu, laua katmise ja koristamise põhitehnikad
<b>Hindamine</b>	<b>Mitteeristav</b>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Loob ja hoiab teenindussituatsioonis kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Teenindab kliente juhendamisel lähtudes teenindamise põhitehnikatest. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel.
<b>Õppemeetodid</b>	Demonstratsioon. Paaristöö. Rühmatöö. Praktiline töö. Individuaalne töö. Arutelu. Vestlus. Töötuba. Eneseanalüüs.

	Esitlus. Õppevideo vaatamine
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö valmistab meeskonnatööna kahekäigulise roa juhendamisel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Katab kliendile laua, teeb eelkatte</li> <li>2.Serveerib toite ning jooke teenindusolukorras</li> <li>3. Kliendi viisakas ja kliendikeskne teenindamine, jälgides sõnavara ja kehakeele kasutamist</li> </ol> <p>Käte korrektne pesemine.  Köögililja tükeldamine õigete töövõtetega.  Köögililjatoidu valmistamine tehnol. kaardi abil jälgides hügieeninõudeid ja kasutades töövahendeid ohutult.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)Valmistab ette töökoha, valib töövahendid ja vajalikud toiduained tehnoloogilise kaardi abil</li> <li>2) Valmistab toite ja jooke kasutades seadmeid ohutusnõuetele vastavalt</li> <li>3) Jälgib toidu käitlemisel isiklikku ja toiduhügieeni</li> <li>4) Puhastab tööpinda ja seadmeid juhendamisel kasutades köögi puhastusplaani.</li> </ol>
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Kõik praktilised ja iseseisvad tööd peavad olema nõuetekohaselt sooritatud.</p> <p>Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel</p> <p>Praktilise töö lõpus: kokkuvõttev analüüs (juhendaja, kaaslaste, enese) ja tagasiside</p>
<b>sh lävend</b>	<p>“A” saamise tingimus: Töölehed täidetud, praktilised ja iseseisvad tööd nõutaval tasemel sooritatud.</p> <p>Õpimapp tehnoloogiliste roakaartidega koostatud</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008</p> <p>Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis Tallinn, Argo. 2010</p> <p>Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007</p> <p>Keppart, V. Keskkonnakaitse Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011</p> <p>Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöe majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012</p> <p>Kalbin, M., Mets, M. Lihtne kokaraamat. 2013</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Abikoka praktika	45	Inga Pook
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul nr 1		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena. Õpingute käigus kujundatakse keemia,- matemaatika- infotehnoloogilisi ja eesti keele pädevusi ning meeskonnatöö- ja suhtlemisoskust		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Praktika</b>	
26 tundi		1144 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. Planeerib praktika juhendi alusel isikliku praktika eesmärgi.</p> <p>2. Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega.</p> <p>3. Töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.</p> <p>3. Töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.</p> <p>4. Töötab juhendamisel toitlustuses kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.</p> <p>5. Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid.</p> <p>6. teenindab juhendamisel kliente järgib klienditeeninduse põhimõtteid.</p> <p>7. koostab juhendamisel praktikaaruande</p>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit;</li> <li>- teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;</li> <li>- eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;</li> <li>- valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;</li> <li>- täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;</li> <li>- korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel;</li> <li>- teeb puhastus-ja korrastus töid vastavalt puhastusplaanile;</li> <li>- kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;</li> <li>- järgib töötades tööhügieeninõudeid;</li> <li>- kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid;</li> <li>- töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhendile;</li> <li>- puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile;</li> <li>- kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaaettevõtte alusel;</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaaettevõtte alusel;</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaaettevõtte alusel;</li> <li>- teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale;</li> <li>- tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel;</li> <li>- serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;</li> <li>- teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid;</li> <li>- tunneb ettevõtte menüüd;</li> <li>- valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;</li> <li>- töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

	kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomika põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorra eeskirju - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Abikoka praktika (ettevalmistavad tunnid, ettevõtte külastus ja kaitsmine)</b>	<b>Alateemad</b> Sissejuhatus koolis Praktika eesmärgistamine, leping ja dokumentatsioon, kaitsmise tutvustus
Iseseisev töö	Tervisetõendi tegemine
Praktiline töö	Praktikalepingu allkirjastamine arvutil
Hindamisülesanded	Praktika eesmärgistamine Praktika aruande ettevalmistamine Google Drive keskkonnas
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	kokkuvõttev hinne kujuneb tervisetõendi, praktika eesmärgistamise ja -dokumentide ettevalmistamise põhjal
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - praktikaks ettenähtud dokumendid on vormistatud nõuetekohaselt.
<b>Abikoka praktika</b>	<b>Alateemad</b> Tutvumine ettevõttega. Tööohutus, töötervishoid, tuleohutus, peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas. Praktika aruandlus (sh tagasiside andmine). Praktikaaruande koostamine, esitlemine ning kaitsmine
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine
Praktiline töö	Toitude ja jookide valmistamine koka juhendamisel toitlustusettevõttes Puhastustööd ettevõtte tootmis- ja laoruumides. Isikliku koka riietuse eest hoolitsemine
Hindamisülesanded	Praktiline toiduvalmistamine ja toidu käitlemine Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Puhastustööde sooritamine köögis ja laoruumides Praktiline klientide teenindamine Esitluse koostamine



	Praktika aruande koostamine ja vormistamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sooritab praktilised tööd ja koostab enesehinnangu;</li> <li>- saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside;</li> <li>- koostab osalisel juhendamisel ja esitab praktikaaruande;</li> <li>- esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist</li> </ul>
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus. Nõuetekohaselt on täidetud praktikapäevik, eneseanalüüs, aruanne, sooritatud praktilised tööd praktikaesitus.

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, vaatlus, interaktiivne loeng, vestlus. Praktiline töö dokumentide koostamine arvutiga
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktikapäeviku korrektne täitmine. Kolmepoolne tagasisideleht. Praktika aruande koostamine. Esitluse koostamine. Praktika suuline kaitsmine
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sooritab praktilised tööd;</li> <li>• koostab enesehinnangu;</li> <li>• saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside;</li> <li>• koostab juhendamisel ja esitab praktikaaruande;</li> <li>• esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist</li> </ul> Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt. Aruande hindamine ja esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: -praktikadokumendid on korrektselt täidetud ja esitatud ja suuliselt esitatud on praktika kokkuvõte
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikakorralduse juhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaleping Praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Kolmepoolse tagasiside leht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Eneli Uibo, Pille Nool, Marit Tamm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas		

keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.	
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>
100 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. ÕV 1. Seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.</p> <p>2. ÕV 2. Saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest.</p> <p>3. ÕV 3. Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>4. ÕV 4. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1.1 kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis;</p> <p>1.2. sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid;</p> <p>1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani;</p> <p>2.1. kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>2.2. kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid;</p> <p>2.3. kirjeldab juhendamisel töandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</p> <p>2.4. valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid;</p> <p>2.5. kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikoha;</p> <p>3.1. määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>3.2. kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>3.3. kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</p> <p>3.4. valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile</p> <p>3.5. koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks;</p> <p>4.1. kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega;</p> <p>4.2. leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel;</p> <p>4.3. koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>4.4. kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid;</p> <p>4.5. kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
<b>Karjääri ja õpitee planeerimine</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ÕV 1 Õpitee (0,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Õpitav valdkond ja õpitav eriala, muutused erialases kutses.</li> <li>- Eriala valdkonna seosed teiste valdkondadega</li> <li>- Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem.</li> <li>- Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad.</li> <li>- Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist.</li> <li>- Kooli infosüsteem</li> </ul> <p>ÕV 4. Karjääritee ja kutsealane areng (0,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks.</li> <li>- Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</li> <li>- Karjääriinfo allikad, koolitus-, praktika - ja töökoha leidmisel.</li> <li>- Kandideerimisdokumendid ja nende koostamise võimalused.</li> </ul>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eneseanalüüsi ja õpitee plaani koostamine juhendamisel ja kasutades IKT vahendit. Meeskonnatööna ja juhendamisel erialaste infoallikate otsing. Karjääriotsuste plaani koostamine ja selle esitlemine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
<b>Kogukonnaprojekt</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ÕV 3. Kogukonna projekti teostamine (2 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Projekti halduse alused, lihtsate projektide kavandamine või äriidee kirjeldamine.</li> <li>- Probleemide määratlemine ja lahendamine ühiskonnas.</li> <li>- Kogukonnaprojekti teostamine.</li> <li>- Õppekäik või praktiku loeng, üritus.</li> </ul>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatööna lihtsa kogukonna projekti teostamine ja dokumenteerimine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus:-osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
<b>Majandus ja töökeskkond</b> Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ÕV 2. <b>Majanduse ja töökeskkond</b> (1,5 EKAP)</p> <p>Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna ettevõtete ülevaade. - Planeeritavad arengud piirkonnas. Äriprotsessid. Eriala teenuse olemus. Mudelid.</p> <p>Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. Lepingud töösuhtes. Töölepingut, töövõtulepingut ja käsunduslepingut iseloomustavad asjaolud. Töölepingu seadus ja töölepingu olemus. Lepingueelsed läbirääkimised. Töötaja kohustused ja vastutus töösuhtes. Tööandja kohustused ja vastutus töösuhtes. Töö ja töötaja korraldus. Rahalised nõuded töösuhtes. Puhkus ja puhkusetasu. Töösuhte lõppemine.</p> <p><b>Finantskirjaoskus.</b> Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused. Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid. Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist. Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde	Meeskonnatööna lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja

kujunemine	piirkonna planeeritavatest arengutest.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
<b>Tööohutus</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP) Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted. Töökeskonna ohutegurid. - Töötaja ja tööandja tööohutusalsed õigused ja kohustused. Teemaatilise informatsiooni leidmine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatöona erialale vastava ohutusjuhendi/plakati koostamine. Enesekontrolli testid
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

<b>Õppemeetodid</b>	Arutelu, õppekäik, ajurünnak, individuaalne vestlus mentoriga, rühmatöö, infootsing, esitlemine, töölehtede täitmine, praktiline ja iseseisev töö.
<b>Hindamise meetodid</b>	esitus, töölehed, praktiline ja iseseisev töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus:- hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	Tulevikuoskused 2020. <a href="http://www.iftf.org/futureworkskills/">http://www.iftf.org/futureworkskills/</a> Elukestva õppe strateegia 2020. Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul ( <a href="https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strateegiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf">https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strateegiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf</a> ) 4. <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223</a>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Pagari- ja kondiitritööd	10	Inga Pook, Elo Jürise
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpilane peab olema eelnevalt läbinud moodulid nr 1 ja moodulist nr.3 on läbinud hügieeni ja tööohutuse nõuded toitlustusettevõttes		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
60 tundi		200 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
---------------------	-----------------------------	------------------

<p>1. mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid  2. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid  3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi</p>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid taigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest;</li> <li>- kirjeldab põhi tainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi;</li> <li>- kirjeldab enamlevinud teiste rahvaste leivatooteid</li> <li>- iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure;</li> <li>- iseloomustab pagari- ja kondiitri töös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele;</li> <li>- iseloomustab pagari- ja kondiitri töös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamise omaduste järgi;</li> <li>- soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid;</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht, ja pärmilehttaigen);</li> <li>- teeb ettevalmistused pagaritöökojas vastavalt tehnoloogilistele kaartidele;</li> <li>- kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid;</li> <li>- valmistab tooteid ressursi säästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest;</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure;</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi;</li> <li>- ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile;</li> <li>- peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel</li> <li>- valmistab ja serveerib toote müügikõlblikult</li> <li>- töötab puhtalt ja säästlikult</li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
--	---	-------------------------------

### Mooduli jagunemine

<p><b>Pagari ja kondiitritööd</b></p>	<p><b>Alateemad</b>  Pagari- ja kondiitri töövahendid ja mõisted.  <b>TOORAINED</b>  Pagari- ja kondiitritoodete valmistamisel kasutatavad toorained; pagari- ja kondiitritoodete kaunistamisel kasutatavad pooltooted  <b>PÕHITAIGNAD JA -KREEMID NING LISANDID</b>  Põhitaignate valmistamise tehnoloogiad ja kasutamisevõimalused. Põhitaignate valmistamine (pärimi-, biskviit-, keedu-, besee-, mure-, leht- ja pärmilehttaigen) ja neist toodete valmistamine. Lihtsamad kreemid ja glasuurid. Toodete kaunistused šokolaadist ja martsipanist/ suhkrumassist</p>
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine ja serveerimine, valmistatu kohta küsimustele vastamine</p>

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng. Õppevideod. Esitlused. Paaristöö. Vestlus. Test. Rühmatöö. Töölehed. Demonstratsioon. Praktilised tööd. Arutelu
<b>Hindamismeetodid</b>	Test pagari ja kondiitri töövahendite tundmise kohta. Test õpitud mõistete kohta. Töölehed põhitaiginate valmistamisest. Test pagari- ja kondiitri töös kasutatavate toorainete kasutamise ja säilitamise kohta Õppijad valmistavad paaristööna pagari- ja kondiitri toote tehnoloogilise kaardi abil juhendamisel
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, etteantud juhendi alusel valmistatud ja serveeritud kondiitritoote ja pagaritoote põhjal, hinnates ka hügieeni, tööohutust ja säästlikuse põhimõtteid
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: - valmistooted ja valmistamise protsess on lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. Kersna, A, Merits, M. Kivisalu, I. Animägi, L. Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S. Kersna, A, Merits, M. Kivisalu, I. Aarma, D. Aavik, Õ. Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011 Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> Kondiitritoote tehnoloogia. Praktilised tööd ja ülesanded <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Aili Tervonen, Aili Nõupuu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaar tasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt Haapsalu Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde vormistamise juhendile		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat.</p> <p>2. kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme.</p> <p>3. vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda.</p> <p>4. kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebis.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-loob esitlus programmis uue dokumendi, lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte;</li> <li>-kujundab esitluse ja kasutab esitluse ajal navigeerimisnuppe;</li> <li>-loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi vastavalt Haapsalu Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhendile;</li> <li>-loob tabelitöötlusprogrammid uue dokumendi, sisestab andmeid ja loob valemeid;</li> <li>-kopeerib tabelitöötlus-programmist tabeleid tekstitöötlusprogrammi.</li> <li>-navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt HKHK tööde koostamise juhendile;</li> <li>-kasutab elektronposti info saamiseks ja edastamiseks</li> <li>-teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb arvuti eetikat ja käitub sellele vastavalt;</li> <li>-haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada;</li> <li>-õppija leiab informatsiooni veebist;</li> <li>-õppija saadab ja võtab vastu elektronkirju</li> <li>-õppija suhtleb veebis kultuurselt</li> <li>-õppija oskab kasutada kodulehe loomise keskkondi</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Eriala toetav arvutiõpetus</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Teksti, esitlus ja tabel dokumentide loomine. Failide ja kaustade haldamine. Info otsimine veebis. Elektronkirjade koostamine, saatmine ja haldamine. Kirjatüübid. Arvuti kasutamise eetika.</p> <p>Google'i konto loomine. Google'i ühisdokumentide loomine ja kasutamine: Google dokumendid, arvutustabelid, esitlused ja vormid, gmail kasutamine, kalender jmt Google Sites keskkonnas kodulehe loomine: kodulehe pealkiri, avaleht, teksti ja foto lisamine, linkimine. Menüü ja alammenüü koostamine. Kodulehe jagamine Google Sites keskkonnas.</p> <p>Canvas erinevate dokumentide, menüüde ja postrite kujundamine.</p>

<b>Õppemeetodid</b>	Iseseisev töö, praktiline töö
<b>Hindamise meetodid</b>	IT: leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga. IT: sooritab veebipõhise testi IT: teksti- ja tabelitöötlus harjutusülesanded. IT: koostab erialase esitluse ja kannab selle ette ÕV 1. Sooritab veebipõhise testi. ÕV 2. Teksti- ja tabelitöötlus harjutusülesanded. ÕV 3. Koostab erialase esitluse ja kannab selle ette ÕV 4. leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilistes tundides, koostab erialase esitluse, esitleb seda ning sooritab iseseisvad tööd
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: -kui kõik hinnatud ülesanded on sooritatud lävendi tasemel st õpiväljundid on hinnatud (arvestatud).
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="https://www.hkhk.edu.ee/dokumendid/">https://www.hkhk.edu.ee/dokumendid/</a> - Õpetaja poolt koostatud ja kogutud veebimaterjalid , esitlused, õppevideod ja ekraanisalvestused - Avalikud materjalid Youtubest - Visuaalmaterjalid internetist



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Keel ja kirjandus	2	Merle Zibo, Inga Pook
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult Seos gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna õppeainetega.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses.</p> <p>2. arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult.</p> <p>3. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstina nii teabe- ja ilukirjandusteksti kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates.</p> <p>4. loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid</p> <p>5. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elu nähtustega, oma kodukohaga.</p> <p>6. tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.</li> <li>- koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid;</li> <li>- leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suuliselt esinemises või enda loodud tekstides;</li> <li>- koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi;</li> <li>- kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut;</li> <li>- põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi;</li> <li>- tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi;</li> <li>- avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate;</li> <li>- arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust;</li> <li>- selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid;</li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

### **Mooduli jagunemine**

<b>Keel ja kirjandus</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Ortograafia. Sõnavaraõpetus. Kõneõpetus. Teatmeteoste kasutamine. Ilukirjandustekstid ja nende analüüs. Oma arvamuse esitamine teksti näidete põhjal. Alustekstid ja pealkirjad. Eesti ja maailma kirjandusest. Tekst ja selle analüüs. Meediatekst ja selle loomine. Lühikirjand. Lõikude kirjutamine ja viimistlemine. Eri liiki tekstide harjutused. Tarbetekstide koostamine, e-kirjade koostamine –motivatsioonikiri, vastuskiri, hinnapakkumine, kliendi kaebustele vastamine jne</p>
--------------------------	--

<b>Iseseisev töö</b>	Harjutuste tegemine. Kõne koostamine.
<b>Praktiline töö</b>	Harjutuste tegemine.
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Õigekirja test (hääliku- ja algustäheortograafia, kokku-lahku kirjutamine, kirjavahemärgid). 2. Kõne koostamine ja esitus.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesannete sooritamise hindekriteeriumitele vastavalt. Õigekirja test (hääliku- ja algustäheortograafia, kokku-lahku kirjutamine, kirjavahemärgid). Kõne koostamine ja esitus. eriotstarbeliste e-kirjade koostamine
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Väljendub kirjalikus suhtluses üld kirjakeele normidele vastavalt. Esineb õigekirjavigu ja eksimusi sõnavalikul.

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, esitus, harjutusülesanded. Teatmeteoste kasutamine. Ilukirjandustekstide analüüs ja etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine teksti näidete põhjal. Mõistekaart ja selle loomine – kasutab alusteksti, pealkirja. Ülevaade eesti ja maailma kirjandusest.Kõneharjutused. Teksti analüüs küsimuste abil. Ühismeedia tekstide loomine. Lühikirjand. Lõikude kirjutamine ja viimistlemine. Eri liiki tekstide harjutused Tarbetekstide koostamine –motivatsioonikiri
<b>Hindamismeetodid</b>	Eesti kirjanduse kokkuvõte. Lugemisülesanded.Teose analüüs.Eri liiki tekstide mapp.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	eelpool kirjeldatud ja lävendi tasemel sooritatud hindamise ülesannete põhjal
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Väljendub kirjalikus suhtluses üld kirjakeele normidele vastavalt. Võib esineda õigekirjavigu ja eksimusi sõnavalikul ning eksti sõnastuses on vajakajäämisi. Tekst on kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Kasutab vähemalt ühte infoallika teavet. Lugemisülesannete küsimustele vastatud lühidalt. Põhjustab lugemiseelustusi. Avaldab arvamust,.
<b>Õppematerjalid</b>	Kilgi, A. Maanso, V. 2004. Keeleviit. Tallinn: Koolibri. Eesti õigekeelsussõnaraamat. 2013 Rebane, M. 2003. Eesti kirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo . Rebane, M. 2004. Maailmakirjandus kutseõppeasutusele. Tallinn: Ilo. Õpetaja koostatud õppematerjalid ja internetimaterjalid.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Terviseteadlik liikumine	4	Mehis Ehanurm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõtleb oma liikumisharjumuste peale, jälgib, analüüsib ja vajadusel muudab neid. Õppija mõistab oma rolli tervisliku keskkonna kujundamisel nii töökohal kui elukeskkonnas, luues selleks eeldused läbi oma teadliku käitumise.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
80 tundi		24 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Mõistab kehalise aktiivsuse tähtsust tervisele ja töövõimele 2. Valdab põhiteadmisi ja -oskusi, et harrastada liikumist iseseisvalt	-valib endale sobivad spordialad ja koormuse; -põhjendab spordiala sobivust; -kirjeldab töövõime ja tervise seost liikumisega; -oskab harrastada erinevaid spordialasid iseseisvalt.	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Terviseteadlik liikumine</b>	<b>Alateemad</b> Tervis kui heaoluseisund. Eesti rahvastiku tervisenäitajad. Füüsilise, vaimse, emotsionaalse ja sotsiaalse tervise omavahelised seosed. Kehalise aktiivsuse mõju tugi- ja liikumiselundkonnale ning vereringeelundkonnale. Rüht. Liikumisharjumuse edendamine. Kehaline vormisolek ja sobiva kehalise aktiivsuse valik. Liikumisfüsioloogia vastavalt eluetapile. Stress ja kehaline aktiivsus. Tervise infoallikate usaldusväärsus. Erinevate spordialade katsetamine ja nende hulgast endale sobiva leidmine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on loengutest ja praktilistest tundidest osavõtt, kirjaliku iseseisva töö tähtajaline esitamine (7-päevane liikumispäevik ja selle analüüs), praktilise töö esitus (kehaliste testide läbiviimine).
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -hindelised tööd on esitatud lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Test, praktiline töö, iseseisev töö
<b>Hindamismeetodid</b>	7-päevane liikumispäevik ja selle analüüs, kehaliste testide läbiviimine. Praktiline töö, iseseisev töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamise eelduseks on kirjaliku iseseisva töö tähtajaline esitamine ja praktilise töö esitus lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: -hindelised tööd on esitatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	Aalto, R. Liigutaja käsiraamat, 2008.

Jalak, R. jt. Liikumise ja spordi ABC II, 2014.

Jalak, R. Tervise treening, 2007.

Teadusajakirjad "Liikumine ja sport" (<https://www.eok.ee/liikumisharrastus/liikumine-ja-sport-ajakiri>).

Tervise Arengu Instituut. Eesti toitumis- ja liikumissoovitused, 2015.

[www.terviseinfo.ee](http://www.terviseinfo.ee)

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Võõrkeel (inglise keel)	4	Liis Rüü
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	B1 keeletase (Euroopa keeletasemed: <a href="https://drive.google.com/file/d/1HMGMLSxhYxIkWmDcKmHSCfvXzkFUzA7h/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1HMGMLSxhYxIkWmDcKmHSCfvXzkFUzA7h/view?usp=sharing</a> )		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeleteadajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
80 tundi		24 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeleteadajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</p> <p>2. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.</p> <p>3. Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>4. Kasutab võõrkeele oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega.</p> <p>5. On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt.</li> <li>- esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes.</li> <li>- väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).</li> <li>- tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast.</li> <li>- koostab oma kooli (lühil) tutvustuse.</li> <li>-põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks.</li> <li>- hindab oma võõrkeele oskuse taset.</li> <li>- põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega.</li> <li>- eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.</li> <li>- kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.</li> <li>- võrdleb sihtkeele / emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja norme.</li> <li>- arvestab sihtkeele kõnelejade kultuurilise eripäraga.</li> <li>- tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta.</li> <li>- kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles.</li> <li>- tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi.</li> <li>- koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi,</li> <li>- sooritab näidis tööintervjuu.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Inglise keel 1. õa</b>	<b>Alateemad</b> Mina ja maailm alateemad: 1) mina ja Eesti; 2) Mina ja eakaaslased. Keskkond ja tehnoloogia alateema: 1) Mina ja keskkond.

<b>Iseseisev töö</b>	Kodulugemine. Teemakohase info otsimine. Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale esitluse koostamine. Õpib sõnavara.
<b>Praktiline töö</b>	Harjutuste sooritamine. Esitluse valmistamine, esitlemine. Testi sooritamine. Rühmatöö koostamine, esitlemine.
<b>Hindamisülesanded</b>	Sõnavara test. Teksti lugemine ja tõlkimine. Esitluse koostamine ja esitlemine. Rühmatöö koostamine ja esitlemine.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli arvestamiseks ettenähtud hindamisülesanded on sooritatud
sh hindekriteeriumid	-Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamise ülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemele.
<b>Inglise keel 2õa</b> Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> Keskkond ja tehnoloogia alamteema: 1) erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas Haridus ja töö alamteema: 1) mina tööturul
<b>Iseseisev töö</b>	Paaristöö: esitus ühest leiutisest. Kodulugemine. Teemakohase info otsimine. Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale esitluse koostamine. Koostab võõrkeeles töökohale kandideerimise avalduse ja CV.
<b>Praktiline töö</b>	Harjutuste sooritamine. Esitluse valmistamine, esitlemine. Rühmatöö koostamine, esitlemine. Kirjalike tööde sooritamine. Infootsing.
<b>Hindamisülesanded</b>	Esitluse koostamine ja esitlemine paaristöona. Kirjalike tööde koostamine.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamise ülesanded ja iseseisvad tööd
sh hindekriteeriumid	Moodulis ettenähtud hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel.

<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö. Meeskonnatöö. Ettekanne. Arutelu. Loeng. Praktiline harjutus. Analüüs. Rollimäng. Grupi ettekanded. Mõttega lugemine, kuulamine. Ajurünnak. Essee, kaaskiri, CV kirjutamine. Vestlus
<b>Hindamismeetodid</b>	Kirjalikud tööd: CV, kaaskiri. Ettekanne: 2 esitlust. Rollimäng: dialoog / vestlus. Test: sõnavara.
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd.
sh lävend	Mooduli hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemele.
<b>Õppematerjalid</b>	Kohustuslik: 1) English Grammar by H. Heimo. (Moodle'i kursus) <a href="https://moodle.e-ope.ee">https://moodle.e-ope.ee</a> 1.04.2022 2) Videod Üldlaulu- ja tantsupeost + tekst nende ajaloost ( <a href="http://www.laulupidu.ee/YouTube">www.laulupidu.ee/YouTube</a> ) 1.04.2022 3) Text Science and Technology - Historical Timeline ( <a href="https://drive.google.com/file/d/1okgABwkg1n_xD8gUxeSLWrcJuOVuzZv4/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1okgABwkg1n_xD8gUxeSLWrcJuOVuzZv4/view?usp=sharing</a> ) 4) Video Ozzy Ozone (YouTube) 1.04.2022

	<p>5) 10 Inventions that Changed the World (YouTube) 1.04.2022</p> <p>6) Europassi keskus. www.europass.ee 1.04.2022</p> <p>7) Videos by Jeremy Clarkson - Inventions That Changed the World erinevate leiutiste kohta (YouTube) 1.04.2022</p> <p>8) Macmillan Dictionary and Thesaurus. www.macmillandictionary.com 1.04.2022</p> <p>8) Bourke,K,Maris,A.2010.Business vocabulary (Intermediate). Viies trükk.Oxford University Press</p> <p>9) New English File Intermediate Student Book + CD + testid.Oxford University Press</p> <p>10) New English File Intermediate Workbook (kasutatud töölehtedena) + CD-ROM.Oxford University Press</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Õpioskused	2	Ingrid Juht, Inga Pook
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kohaneb ja saab paremini hakkama õpingutega.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab õppimise iseärasusi;</p> <p>2. planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt;</p> <p>3. analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme;</p>	<p>HK 1.1. leiab õppetööks ja toimetulekuks vajalikku informatsiooni nii kooli kodulehelt kui siseveebist</p> <p>HK 1.2. kirjeldab õppetöö korraldust ning õpilastele võimalike toetuste ja abi saamise võimalusi</p> <p>HK 2.1. hindab oma õppimise ja käitumise vastavust õppekorraldus-eeskirja ja sisekorra eeskirjaga ning toimetulekut koolis</p> <p>HK 2.2. eesmärgistab ja kavandab oma õppimist</p> <p>HK 2.3. mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis</p> <p>HK 2.4. planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist</p> <p>HK 3.1. analüüsib ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed</p> <p>HK 3.2. tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest</p> <p>HK 3.3. eristab erinevate õppimis võtete ja õpitingimuste mõju õppimisele</p> <p>HK 3.4. analüüsib enda edu ja ebaedu siin koolis ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme ja teab, kuidas säilitada head vaimset tervist</p> <p>HK 3.5. vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi alusel</p>	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<b>Õpioskus</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> <b>ÕPPETÖÖ KORRALDUS</b> 1. Sisekorraeeskirjad ja õppekorralduseeskiri Infosüsteem. 2. Õppetöö korraldus 3. Tunniplaan 4. Õppekava, moodulid, teemad ja alateemad. 5. Teoreetiline töö, iseseisev töö, praktiline töö ja praktika <b>MINA ÕPPIJANA</b> 1. Õppetööst osavõtt. 2. Hindamine, e-päevik. 3. Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine. 4. Järelevastamine 5. Tagasiside 6. Tugisüsteem, toetused. 7. Õpilase, rühmajuhataja ja aineõpetaja roll. 8. Analüüsimine. 9. Tööde vormistamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd
<b>Hindamismeetodid</b>	ÕV 1. IKT vahendite kasutamine info otsimisel. ÕV 2. Aja planeerimine ÕV 3. Eneseanalüüs, õpimapp
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik praktilised ja iseseisvad tööd.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik praktilised ja iseseisvad tööd.
<b>Õppematerjalid</b>	Ajajuhtimise veeb <a href="http://www.ajajuhtimine.ee/">http://www.ajajuhtimine.ee/</a> Burnett, G. (2006). Õpime õppima. Tartu: Studium Kadajas H.-M. (2005). Õppima õppimine ja õppima õpetamine. Tallinn: TLÜ Kirjastus Hayes, N. (2002). Sotsiaalpsühholoogia alused. Tallinn: Külim Laius, A., Rannikmäe, M. Kriitilise ja loova mõtlemise kujundamine loodusainete tundides. <a href="http://oppekava.innove.ee/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/Kriitilise_ja_loova_m%C3%B5tlemise_kujundamine_loodusainete_tundides.pdf">http://oppekava.innove.ee/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/Kriitilise_ja_loova_m%C3%B5tlemise_kujundamine_loodusainete_tundides.pdf</a> Opti koduleht <a href="http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/">http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/</a> . Sirk, M. Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis. <a href="http://erinevadoppijad.weebly.com/">http://erinevadoppijad.weebly.com/</a> . Terviseinfo võrgustik. <a href="http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid">http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid</a> . Reinsalu, Ardo. (2010). Praktiline ajajuhtimine. Tallinn: HAL CONSULT OÜ Roosimölder, L. (2004). Probleemilahendus. Tallinn: TLÜ Õpimapi loomise juhend <a href="http://materjalid.tmk.edu.ee/_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf">http://materjalid.tmk.edu.ee/_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf</a> Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes. Õpiprobleemide leidmise test <a href="http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html">http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html</a>