

**Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava**  
kinnitatud 21.03.2025 direktori kk nr 1-2/2025/9

<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Abikokk				
		Cook				
<b>Õppekava kood EHISes</b>		258573				
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>		30				
<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>Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks abikoka erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.</p> <p>Õppekava läbimisel õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>planeerib oma tööalast arengut toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest;</li> <li>tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest;</li> <li>abistab kokka toitade valmistamisel ja serveerimisel, käitleb toiduaineid;</li> <li>eeltöötleb toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite;</li> <li>valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast, tervisliku toitumise põhimõtetest ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiast;</li> <li>rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töö korraldamisel;</li> <li>teeb puhastus- ja koristustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani;</li> <li>mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid;</li> <li>kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates olukordades;</li> <li>valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke;</li> <li>töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.</li> </ol>				
<b>Õppekava rakendamine:</b>		<p><b>Õppevorm</b> statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p><b>Sihtrühm</b> Abikoka tööst huvitatud õppija, kes juba töötab valdkonnas.</p>				
<p><b>Nõuded õpingute alustamiseks</b> Õpingute alustamiseks haridusnõue puudub.</p>						

**Nõuded õpingute lõpetamiseks**

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (abikokk, tase 3) vastavate õpiväljundite saavutamist.

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

**Lõpetamisel väljastatavad dokumendid**

Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

**Õpingute läbimisel omandatav(ad)**

kvalifikatsioon(id): Abikokk, tase 3

osakutse(d): puuduvad

**Õppekava struktuur**

Põhiõpinguid on 30 EKAP, millest praktika ja praktiline töö moodustavad (sh 10 EKAP praktikat ettevõttes)

**Põhiõpingute moodulid 30 EKAP**

Toitlustamise alused	6 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	3 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	6 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	10 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>• eeltöötleb 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 muutuv 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>Valikõpingud puuduvad</b>		
<b>Lõpueksami lühikirjeldus:</b> Õppija valmistab etteantud juhendi järgi 2 lihtsat müügikõlbulikku rooga, katab laua, vormistab portsjonid ning serveerib road.		
<b>Praktika kirjeldus:</b> Abikoka praktika maht koos praktiliste töödega moodustab kogu õppekava mahust 2/3 ehk 20 EKAPit.		
<b>Spetsialiseerumised</b> puuduvad		
<b>Õppekava kontaktisik</b>	Enna Kallasvee; enna.kallasvee@hkhk.edu.ee; +372 510 7062	
Märkused: Moodulite rakenduskavad on kättesaadavad aadressilt: <a href="https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/2025-03/Abikokk%2025873%20%C3%B5ppekava%20rakenduskavad.pdf">https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/2025-03/Abikokk%2025873%20%C3%B5ppekava%20rakenduskavad.pdf</a>		

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

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

<b>Sihtrühm</b>	Abikoka tööst huvitatud õppija, kes juba töötab valdkonnas. Õppima asumisel haridusnõue puudub
<b>Õppevorm</b>	stационаarne õpe - töökohapõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise alused	6	Kaire Raba, Inga Pook, Liisi Lehtsaar Reisner, 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 eripärasest ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogia test, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Praktika ettevõttes</b>	
60 tundi		96 tundi	
		<b>Praktiline töö</b>	
		50 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeni nõudeid</p> <p>2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööohutusnõuetest</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab toitute ja jookide põhi valmistamisviise ja –võtteid;</li> <li>• valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>• valmistab ette antud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke;</li> <li>• kasutab toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid;</li> <li>• planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha;</li> <li>• käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest;</li> <li>• kirjeldab viirustele, bakteritele ja seentele vajalikke elutingimusi toiduhügieeni seisukohast;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli;</li> <li>• kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele;</li> <li>• selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest;</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab toiduaineid, vee- ja energia ressursse säästlikult;</li> <li>• loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast.</li> </ul>	
--	--	--

### 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 hügieenitesti.
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. Jätkusuutlikkus ja rohemajandus menüü koostamisel. 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. Köögijäätmete sorteerimine, säästlik mõtteviis, ökoloogiline jalajälg, keskkonnakaitse. Rohemärgistus ja keskkonda säästvad lahendused puhastamisel
Iseseisev töö	Puhastusplaani koostamine ja rakendamine töökohas
Hindamisülesanded	Erinevate köögiseadmete ja pindade puhastamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib töövahendid/seadmed, mittekahjustava ja jätkusuutliku puhastuse (sobilikud puhastusained ja -töövahendid) ja puhastab
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: köögiseadmed 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 köögivilja 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). Toiduainete säilitamine, säästmine ja toidu raiskamise vähendamise võimalused. Kaasaegsed köögi seadmed ja nende kasutamine. Digitaalselt juhitud seadmed ja nende kasutamine.
Praktiline töö	Õppija valmistab erinevaid toite etteantud retsepti alusel
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb praktiliste tööde põhjal

sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija valib tehnoloogilisele kaardile vastavaid toiduaineid ning käitleb neid sobival viisil</p> <p>Õppija vastab piisava täpsusega küsimustele valmistatava toidu juures kasutatavate valmistamisviiside, -võtete, toiduainete omaduste, toiduainete säilitamisvõtete kohta</p> <p>Õppija kasutab asjakohaseid valmistamisviise ja -võtteid toidu valmistamiseks.</p> <p>Õppija kasutab asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid toidu valmistamiseks. Õppija kasutab digitaalselt juhitud seadmete erinevaid võimalusi vastavalt olukorrale.</p> <p>Õppija korraldab oma töökohta juhendamisel</p> <p>Õppija annab valmistatud toidule enesehinnangu, hinnates ka toidu valmistamist jätkusuutlikkuse võtmes</p>
<b>Toiduainete õpetus</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>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.</p>
Iseseisev töö	<p>Iseseisev lugemine kirjaliku tagasisidega.</p> <p>Töölehtede täitmine erinevate toiduainete gruppidega tutvumiseks veebis või töökohas .</p>
Praktiline töö	<p>Töövahendite ja seadmete hooldamine.</p> <p>Erinevate pinnamaterjalide puhastamine.</p>
Hindamisülesanded	<p>Töölehtede täitmine.</p> <p>Toiduainete määramise praktiline test.</p> <p>Esitlus toiduainegrupi kohta.</p>
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>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused (kliendigruppide vajadused ja ootused), erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitlus, 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 toitumisel. Toidu keemiliste koostisainete muundumised toiduvalmistamise käigus.</p>
Iseseisev töö	Toitlustusettevõtte 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> Töökeskkond, 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. Paaristöö. 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.</b> Lõimitud tunni hinne kujuneb, kui õppija: 1. Koostab arvutiga kahekäigulise eine menüü. 2. Kujundab menüükaardi.
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



<b>Õppematerjalid</b>	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 suurtööstuses. Tallinn: Argo, 2010 Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöe majutusettevõtte. 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>
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Teeninduse alused	3	Inga Pook, Kersti Õim
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbimisel või läbitud on moodul 1 „Toitlustamise alused“		
<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>Praktika ettevõttes</b>	
30 tundi		48 tundi	
		<b>Praktiline töö</b>	
		30 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>3. 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 - valib suhtlemise rolle ja –soone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest;</li> <li>- kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist; - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel</li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
--	---	-------------------------------

### Mooduli jagunemine

<b>Klienditeenindus</b>	<p><b>Alateemad</b>  <b>SUHTLEMINE</b>          Suhtlemine ja klienditeenindus, klienditeeninduse ülesanded, kliendi ootused ja vajadused, klienditeekond ettevõttes, kliendikeskne teenindus, teenindaja hoiakud, positiivne kliendikontakt, suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides</p> <p><b>TEENINDAJA TÖÖ</b>          Teenindaja roll ja ülesanded ning vastutus, teenindusstandard, teeninduse liigid, lihtsamad lauatuübid, lauakatmisvahendid, serveerimise põhitehnikad</p> <p><b>TEENINDAJA TÖÖVAHENDID</b>          Serveerimisvahendid, töökoha ettevalmistus, lauakatmine, teeninduse põhitehnikad, kliendikeskse teeninduse põhimõtete rakendamine teenindusprotsessis, menüü esitlemine, tagasiside võtmine klientidelt</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Lauaseade valmistamine ja töölehtede täitmine.
<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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka praktilise töö alused	6	Inga Pook, Kaire Raba
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul nr 1 „Toitlustamise alused“		
<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>Praktika ettevõttes</b>	<b>Praktiline töö</b>	
60 tundi	96 tundi	50 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. Valmistab juhendamisel kvaliteedi nõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse 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>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

### Mooduli jagunemine

<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 ka digitaalsed ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine (sh rahvusroad). Hommiku-, lõuna-, õhtusöögi- ja selvelaudade eelkatted. Osaline- ja selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja teenindussaalides. Rohemajanduse ja jätkusuutliku mõtteviisi rakendamise võimalused igapäevases köögitöös.</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Toitude valmistamine tehnoloogiliste roakaartide alusel ja töölehtede täitmine
<b>Praktiline töö</b>	Toitude ja jookide praktiline valmistamine kalkulasioonikaartide alusel Laua eelkatte tegemine: kohvi- või teelaud, lõunalaud
<b>Hindamisülesanded</b>	<p>Praktiline toiduainete eeltöötlemine ja kuumtöötlemine</p> <p>Praktiline toitude ja jookide valmistamine</p> <p>Praktiline laua eelkatte tegemine menüü alusel</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendamisel toite ja jooke;</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule;</li> <li>- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides;</li> <li>- säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</li> <li>- korraldab oma töökohta tööohutusnõudeid;</li> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid</li> </ul>
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>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. Praktiline köögi puhastus. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Töökoha korraldus, toiduhügieen, keskkond ja jäätmemajandus. Rohemärgistus ja jätkusuutlikud töövõtted ja vahendid.</p>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides;</li> <li>- säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</li> <li>- korraldab oma töökohta tööohutusnõudeid;</li> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid</li> </ul>
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus:- käitleb ja säilitab toitu ja korraldab oma töökohta hügieeni nõudeid silmas pidades lävendi tasemel
<b>Teenindamine</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>TEENINDUS ÕPPEKESKKONNAS</p> <p>Teeninduseks vajalike seadmed ja väiketöövahendid, nende kasutamine ja igapäevane hooldus, erinevate lauatuüpide eelkatted, katab ja koristab juhendamisel laudu, laua katmise ja koristamise põhitehnikad</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Loob ja hoiab teenindussituatsioonis kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.</p> <p>Teenindab kliente juhendamisel lähtudes teenindamise põhitehnikatest.</p> <p>Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele.</p> <p>Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles</p>
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel.
Õppemeetodid	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 Käte korrektne pesemine.</li> </ol> <p>Köögivilja tükeldamine õigete tövõtetega.</p> <p>Köögiviljatoidu valmistamine tehnoloogia 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>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<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>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Töölehed täidetud, praktilised ja iseseisvad tööd nõutaval tasemel sooritatud. Õpimapp tehnoloogiliste roakaartidega koostatud
Õppematerjalid	<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 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 Kalbin, M., Mets, M. Lihtne kokaraamat. 2013</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Abikoka praktika	10	Inga Pook, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul nr 1 „Toitlustamise alused“		
Mooduli eesmärk	<p>Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.</p> <p>Õpingute käigus kujundatakse keemia,- matemaatika- infotehnoloogilisi ja eesti keele pädevusi ning meeskonnatöö- ja suhtlemisoskust</p>		

<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Praktika ettevõttes</b>
0 tundi	260 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. Planeerib praktika juhendi alusel isikliku praktika eesmärgid.</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 praktikaettevõtte alusel;</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel;</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte 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; - tunneb ettevõtte menüüd;</li> <li>- valib toitute 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; - jälgib ettevõttes rohemajanduse ja jätkusuutliku mõtteviisi rakendumist; - 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 ja tingimused
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 toitade 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 riie eest hoolitsemine



Hindamisülesanded	Praktiline toiduvalmistamine ja toidu käitlemine Rohemajandus ja jätkusuutlikkus ettevõttes; Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Puhastustööde sooritamise köögis ja laoruumides Praktiline klientide teenindamine Esitluse koostamine Praktikaaruande 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 praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist</li> </ul>
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus. Nõuetekohaselt on täidetud praktikapäevik, eneseanalüüs, aruanne, sooritatud praktilised tööd praktikaesitlus.

<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 praktiliselt 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 Prakтикаaruande koostamise juhend Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaleping Praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Kolmepoolse tagasiside leht
-----------------------	---

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Eneli Uibo, Pille Nool, Marit Tamm, Heli Nõupuu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtete t.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
20 tundi		110 tundi	

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

<p>1. ÕV 1. Seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.</p> <p>2. ÕV 2. Saab aru majanduse toimimisest, tööandja 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 tööandja 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, rohemajandust ja jätkusuutliku mõtteviisi rakendamist enda valitud ametikohas;</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; 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>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
--	---	-------------------------------

### Mooduli jagunemine

<p><b>Karjääri ja õpitee planeerimine</b></p>	<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. - Eriala valdkonna seosed teiste valdkondadega - Õpitee.</li> </ul> <p>Õpikeskkond. VÕTA-süsteem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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) - Keskfond ja võimalused erialaseks karjääriks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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	<b>Alateemad</b> <b>ÕV 2. Majanduse ja töökeskkond (1,5 EKAP)</b> Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna ettevõtete ülevaade. - Planeeritavad arengud piirkonnas. Äriprotsessid. Eriala teenuse olemus. Mudelid. 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. <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.
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> <b>ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP)</b> Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted. Töökeskkonna ohutegurid. - Töötaja ja tööandja tööohutusosalased õigused ja kohustused. Teemaatilise informatsiooni leidmine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatööna 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>	esitlus, 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>