

Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava
kinnitatud direktori käskkirjaga 12.03.2026 nr 1-2/2026/16

Õppekavarühm		Majutamise ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook				
Õppekava kood EHISes		261633				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		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				
Õppekava õpiväljundid:		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. Õppekava läbimisel õppija: - planeerib oma tööalast arengut toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; - tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; - võtab vastu, ladustab ja invertteerib juhendamisel toidukaupu; - abistab kokka toitade valmistamisel ja serveerimisel, käitleb toiduaineid; - eeltöötleb toiduaineid, külm töötleb köögivilju, valmistab vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite; - valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast, tervisliku toitumise põhimõtetest ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest; - rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töö korraldamisel; - teeb puhastus- ja koristustöid, sorteerib jäätmeid, käitleb pakendeid ja taarat ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani juhendamisel; - mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid; - kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates olukordades; - valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke; - töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine, statsionaarne õpe - töökohapõhine, mittestatsionaarne õpe Sihtrühm Abikoka tööst huvitatud õppija, kes juba töötab valdkonnas.				
Nõuded õpingute alustamiseks Õpingute alustamiseks haridusnõue puudub.						

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga.

Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Kutseõppeasutuse seaduse § 311 lõike 2 alusel kehtestatud määruse tähenduses tuge vajava õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust oskuste demonstratsiooniga, mille võib asendada kutseeksamiga.

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 50 EKAP, millest praktika ja praktiline töö moodustavad (sh 15 EKAP praktikat ettevõttes) ja valikõpingud 10 EKAP

Põhiõpingute moodulid 50 EKAP

Toitlustamise alused	17 EKAP	• valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid; • kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning vahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööohutusnõuetest; • abistab kauba vastuvõtmisel, ladustamisel ja inventeerimisel vastavalt etteantud juhendile; • käitleb toidujäätmeid, pakendeid ja taarat juhendamisel jätkusuutlikult ja keskkonda säästes.
Teenindamise alused	3 EKAP	• mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; • lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele; • teeb ettevalmistused, teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.
Abikoka praktilise töö alused	10 EKAP	• valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid; • töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; • töötab juhendamisel teenindusruumides, lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest;

Abikoka praktika	15 EKAP	- planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmäärke - tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega - töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust - töötab juhendamisel toitlustuses kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutuse nõudeid - võtab vastu , ladustab ja eeltöötleb toiduaineid juhendamisel - valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke - teeb puhastus- ja korrastustöid ning käitleb jäätmeid, taarat ja pakendeid - teenindab juhendamisel kliente järgib klienditeeninduse põhimõtteid - koostab juhendamisel praktikaaruande
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	- seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid; - saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest; - kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; - mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.
Valikõpingud		
Eriala toetav arvutiõpetus	5 EKAP	- omandab elementaarseid arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat - kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme - vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda - kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebis
Eesti keel ja kirjandus	5 EKAP	- väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses • arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult - koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates • loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid - väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga - tõlgendab ja analüüsib kirjandusteoseid , seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Võõrkeel (inglise keel)	5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.

		• mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel. • kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. • kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeeles õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeelesõpet elukestva õppega. • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid.
Lõpueksami lühikirjeldus: Õppija valmistab etteantud juhendi järgi 2 lihtsat müügikõlbulikku rooga, katab laua, vormistab portsjonid ning serveerib road.		
Praktika kirjeldus: Abikoka praktika maht on 15 EKAPit.		
Spetsialiseerumised puuduvad		
Õppekava kontaktisik	Enna Kallasvee; enna.kallasvee@hkhk.edu.ee ; +372 510 7062	
Märkused: Moodulite rakenduskavad on kättesaadavad aadressilt:		

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Abikokk (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Abikoka tööst huvitatud õppija, kes juba töötab valdkonnas. Õppima asumisel haridusnõue puudub
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise alused	17	Kaire Raba, Inga Pook, Liisi Lehtsaar-Reisner, Aili Tervonen; Heli Nõupuu
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	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		
Auditoorne õpe		Iseseisev töö	Praktiline töö
420 tundi		22 tundi	420 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
- valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeni nõudeid - kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning vahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööhutusnõuetest - abistab kauba vastuvõtmisel, ladustamisel ja inventeerimisel vastavalt etteantud juhendile - käitleb toidujäätmeid, pakendeid ja taarat juhendamisel jätkusuutlikult ja keskkonda säästes	- kirjeldab toitade ja jookide põhi valmistamisviise ja –võtteid; - valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile - valmistab ette antud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - kasutab toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid tööhutus nõuetele vastavalt; - puhastab töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja tööhutusnõuetele; - planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab viirustele, bakteritele ja seente leviku viise ja selle vältimise viise toiduhügieeni seisukohast; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energia ressursse säästlikult; - kirjeldab kauba vastuvõtmise ja ladustamise protsessi ja põhimõtteid toitlustuses,	Mitteeristav hindamine

	- kirjeldab inventuuri käigus teostatavaid tegevusi; - võtab vastu toidukaupu vastavalt nõuetele ja juhendamisel; - ladustab kaubad lähtuvalt kaubagrupidest juhendi alusel; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - käitleb pakendeid ja taarat juhendamisel jätkusuutlikult ja keskkonda säästes; - sorteerib jäätmeid ja ladustab neid vastavalt juhendile ning liigutab neid ettevõttes ja saadab sealt välja silmas pidades keskkonna säästlikkuse põhimõtted.	
--	--	--

Mooduli jagunemine

Hügieen	Alateemad 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
Köögiseadmed, vahendid ja nende puhastamine	Alateemad 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

Puhastustööd ja jäätmekäitlus	Alateemad Puhastusained, puhastus töövahendid, puhastusmeetodid, puhastusplaan. Köögijäätmete sorteerimine, säästlik mõtteviis, ökoloogiline jalajälg, keskkonnakaitse. Rohemärgistus ja keskkonda säästvad lahendused puhastamisel. Jäätmete sorteerimine. Jätkusuutliku majandamise põhimõtted. Pakendite ja taara sorteerimine ja käitlemine. Korduvkasutatavad pakendid.
Iseseisev töö	Puhastusplaani rakendamine töökohas
Hindamisülesanded	Erinevate köögiseadmete ja pindade puhastamine, jäätmete sorteerimine

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib töövahendid/seadmed, mitte kahjustava ja jätkusuutliku puhastuse (sobilikud puhastusained ja -töövahendid) ja puhastab. Sorteerib jäätmed ja valmistab need ette käitlejale edasi andmiseks.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: köögiseadmed ja pinnad on puhastatud, jäätmed on sorteeritud ja kasutatud on õigeid töövahendeid ja töövõtteid lävendi tasemel
Toidu valmistamine	Alateemad Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine juhendi alusel või juhendamisel (eelroad, puljongid, külmad kastmed (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 köögiseadmed 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	“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 kasutab digitaalselt juhitud seadmete erinevaid võimalusi vastavalt olukorrale. Õppija korraldab oma töökohta juhendamisel Õppija annab valmistatud toidule enesehinnangu, hinnates ka toidu valmistamist jätkusuutlikkuse võtmes
Toiduainete õpetus, -ladustamine ning -inventeerimine	Alateemad Toiduainete vastuvõtmine, kvaliteedikontroll, koguste vastavus saatedokumentidele, säilivuskuupäevade jälgimine. Toiduainete ladustamine ja toidukaupade inventeerimine. 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	Iseseisev lugemine kirjaliku tagasisidega. Töölehtede täitmine erinevate toiduainete gruppidega tutvumiseks veebis või töökohas. Toiduainete säilivus kuupäevade kontrollimine. Toiduainete märgistuste lugemine.
Praktiline töö	Töövahendite ja seadmete hooldamine. Erinevate pinnamaterjalide puhastamine.

	Toidukaupade saatelehtede lugemine ja kauba vastuvõtmine Toidukaupade ladustamine. Toidukaupade lao inventeerimine.
Hindamisülesanded	Töölehtede täitmine. Toiduainete määramise praktiline test. Toiduainete saatedokumentide ja koguste vastavuse hindamine. Säilivuskuupäevade jälgimine. Lao inventeerimine (kaupade kaalumise, lugemine ja selle dokumenteerimine)
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.
Töötervishoid	Alateemad 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	Toiduvalmistamise põhialused ja hügieeninõuded toitlustusettevõttes. 1. Valib sobivad töövahendid ja töötleb köögivilju ja toiduaineid arvestades hügieenireegleid. 2. Leiab individuaalselt või koos paarilisega töölehe abil kriitilised kohad erinevates toidukäitlemise ruumides. Puhastustööd ja köögiseadmed, töökorraldus toitlustusettevõttes. 1. Tutvub juhendamisel puhastusplaani. 2. Valib puhastusained, töövahendid ja puhastab kasutatud köögiseadmed ning töökoha vastavalt puhastusplaanile keskkonnasäästlikult
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: 1. võtab vastu, ladustab ja inventeerib toidu valmistamiseks vajalikud toiduained; 2. valmistab ja serveerib juhendamisel kahekaigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile; 3. teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd ja käsitleb jäätmeid keskkonnasäästlikult, laustab pakendid ja taara.
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. Majapidamistöe majutustevõttes. Tallinn: Argo, 2012 Õigemeel, R. Toitu targalt! Menüü koostamise käsiraamat, RecteMente OÜ, 2017 Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 E-õppematerjal. Toitlustuse alused. https://cmsimple.e-oep.ee/toitlustuse_alused/index.php.html Toiduhügieeni algkursus. http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et Toitlustustevõtte seadmed, ettevalmistusseadmed. http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/ Tallinna Teeninduskool. GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel. http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ Eritoitumine laktoositalumatuse, gluteenivabad toidud. eritoitumine.ee Eritoitumine. taimetoitlus.vegan.ee Veganite nädalamenüüd. https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/21807-Koristamine-see-on-lihtne-Video

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Teenindamise alused	3	Inga Pook, Kersti Õim, Marit Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbimisel või läbitud on moodul 1 „Toitlustamise alused“		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Auditoorne õpe		Iseseisev töö	Praktiline töö
70 tundi		8 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
--------------	----------------------	-----------

1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid 2. teeb ettevalmistustöid ning teenindab kliente selvelaudadeks ja istumisega laudades 3. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele	Õppija: - tunneb teenindaja rolli ja teab klienditeenindaja ülesandeid toitlustusettevõttes; - tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauakatmise viise; - kirjeldab klienditeekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast, - kujundab ja valmistab menüükaarte ja lauaseadeid juhendamisel; - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; - katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst ning värvide sobivusest; - serveerib toite ja jooke; - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid - valib suhtlemise rolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest; - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist; - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.	Mitteeristav hindamine
---	--	---------------------------

Mooduli jagunemine	
Klienditeenindus	Alateemad SUHTLEMINE Suhtlemine ja klienditeenindus, klienditeeninduse ülesanded, kliendi ootused ja vajadused, klienditeekond ettevõttes, kliendikeskne teenindus, teenindaja hoiakud, positiivne kliendikontakt, suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides TEENINDAJA TÖÖ Teenindaja roll ja ülesanded ning vastutus, teenindusstandard, teeninduse liigid, lihtsamad lauatuübid, lauakatmisvahendid, serveerimise põhitehnikad TEENINDAJA TÖÖVAHENDID Serveerimisvahendid, töökoha ettevalmistus, lauakatmine, teeninduse põhitehnikad, kliendikeskse teeninduse põhimõtete rakendamine teenindusprotsessis, menüü esitlemine, tagasiside võtmine klientidelt
Iseseisev töö	Lauaseade valmistamine ja töölehtede täitmine.
Praktiline töö	Lauakatte ja lauaseade valmistamine Teenindusolukorra lahendamine
Hindamisülesanded	Töölehed. Testid. Praktiline laua katmine menüü alusel
Hindamine	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

Õppemeetodid	Loeng. Arutelu. Paaristöö. Juhtumite lahendamine ja analüüs. Ideekaart. Demonstratsioon. Õppevideod. Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Rühmatöö. Test. Töölehed
Hindamismeetodid	Praktiline töö: laua katte ja lauaseade valmistamine juhendamisel Praktiline töö: kliendi teenindamine ja juhtumi lahendamine Hindeline test
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: • katab laua, valmistab lauaseade ja teenindab klienti etteantud menüü alusel; • lahendab suhtlemissituatsiooni teenindusprotsessis
sh lävend	“A” saamise tingimus: -valmistatud lauaseade ja kaetud nõuetekohaselt laud vastavalt menüüle Lahendatud kliendiga suhtlemisel teenindusolukord
Õppematerjalid	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	10	Inga Pook, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul nr 1 „Toitlustamise alused“		
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev töö	Praktiline töö
240 tundi		20 tundi	240 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	------------------

1. valmistab juhendamisel kvaliteedi nõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid 2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töö korraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest. 3. töötab juhendamisel teenindusruumides, lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest	Õpilane: - valmistab juhendamisel toite ja jooke; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest; - võtab vastu, ladustab ja inventeerib teeninduses kasutatavaid kaupu ja inventari ; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, - korraldab oma töökohta kogu protsessi vältel; - järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutuse nõudeid: - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - käitleb jäätmeid, taarat ja pakendeid vastavat juhiste;le; - annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest; - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; - teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; - kasutab klienditeenindajale sobivat sõnavara ja kehakeelt ning hoiakuid.	Mitteeristav hindamine
---	---	------------------------

Mooduli jagunemine	
Abikoka praktilise töö alused	Alateemad 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.Kaupade vastuvõtt, ladustamine ja inventeerimine. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine. Hommiku-, lõuna-, õhtusöögi- ja selvelaudade eelkatted. Osaline- ja selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja teenindussaaalis. Rohemajanduse ja jätkusuutliku mõtteviisi rakendamise võimalused igapäevases köögitöös.Jäätmete käitlemin. Korduvkasutuspakendid ja taara.
Iseseisev töö	Toitude valmistamine tehnoloogiliste roakaartide alusel ja töölehtede täitmine
Praktiline töö	Toitude ja jookide praktiline valmistamine kalkulasioonikaartide alusel Laua eelkatte tegemine: kohvi- või teelaud, lõunalaud
Hindamisülesanded	Praktiline toiduainete eeltöötlemine ja kuumtöötlemine Praktiline toitude ja jookide valmistamine Praktiline laua eelkatte tegemine menüü alusel
Hindamine	Mitteeristav hindamine

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija: - valmistab juhendamisel toite ja jookke; - 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 tööohutuse nõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -valmistab lävendile vastavalt toite ja jookke. Järgib töö käigus tööohutust ja hügieenireegleid. Töötab juhendamisel meeskonnaliikmena ja järgib töökorralduse põhimõtteid
Köögi koristamine	Alateemad 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.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta tööohutuse nõudeid; - sorteerib jäätmed , pakendid ja taara; - järgib isikliku hügieeni nõudeid
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus:- käitleb ja säilitab toitu ja jäätmeid ning korraldab oma töökoha hügieeni nõudeid silmas pidades lävendi tasemel
Teenindamine	Alateemad TEENINDUS ÕPPEKESKKONNAS Teeninduseks vajalike seadmed ja väiketöövahendid, nende kasutamine ja igapäevane hooldus, erinevate lauatiüüpide eelkatted, katab ja koristab juhendamisel laudu, laua katmise ja koristamise põhitehnikad
Hindamine	Mitteeristav hindamine
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.

Õppemeetodid	Demonstratsioon. Paaristöö. Rühmatöö. Praktiline töö. Individuaalne töö. Arutelu. Vestlus. Töötuba. Eneseanalüüs.
--------------	---

	Esitlus. Õppevideo vaatamine
Hindamismeetodid	Praktiline töö valmistab meeskonnatööna kahekäigulise roa juhendamisel 1. Katab kliendile laua, teeb eelkatte 2. Serveerib toite ning jooke teenindusolukorras 3. Kliendi viisakas ja kliendikeskne teenindamine, jälgides sõnavara ja kehakeele kasutamist Käte korrektne pesemine. Köögivilja tükeldamine õigete töövõtetega. Köögiviljatoidu valmistamine tehnoloogia kaardi abil jälgides hügieeninõudeid ja kasutades töövahendeid ohutult. 1. Valmistab ette töökoha, valib töövahendid ja vajalikud toiduained tehnoloogilise kaardi abil 2. Valmistab toite ja jooke kasutades seadmeid ohutusnõuetele vastavalt 3. Jälgib toidu käitlemisel isiklikku ja toiduhügieeni 4. Puhastab tööpinda ja seadmeid juhendamisel kasutades köögi puhastusplaani; 5. Käitleb jäätmeid, taarat ja pakendeid juhendi alusel.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik praktilised ja iseseisvad tööd peavad olema nõuetekohaselt sooritatud. Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel Praktilise töö lõpus: kokkuvõttev analüüs (juhendaja, kaaslaste, enese) ja tagasiside
sh lävend	“A” saamise tingimus: Töölehed täidetud, praktilised ja iseseisvad tööd nõutaval tasemel sooritatud. Õpimapp tehnoloogiliste roakaartidega koostatud
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis Tallinn, Argo. 2010 Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 Keppart, V. Keskkonnakaitse Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011 Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöo majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012 Kalbin, M., Mets, M. Lihtne kokaraamat. 2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Abikoka praktika	15	Inga Pook, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul nr 1 „Toitlustamise alused“		

Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena. Õpingute käigus kujundatakse keemia,- matemaatika- infotehnoloogilisi ja eesti keele pädevusi ning meeskonnatöö- ja suhtlemisoskust	
	Auditoorne õpe	Praktika ettevõttes
	10 tundi	380 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
- planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgi - tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega - töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust - töötab juhendamisel toitlustuses kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutuse nõudeid - võtab vastu , ladustab ja eeltöötleb toiduaineid juhendamisel - valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke - teeb puhastus- ja korrastustöid ning käitleb jäätmeid, taarat ja pakendeid - teenindab juhendamisel kliente järgib klienditeeninduse põhimõtteid - koostab juhendamisel praktikaaruande	Õppija: - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) - arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - võtab tarnijalt vastu, ladustab ja inventeerib regulaarselt toiduained vastavalt juhendile/ juhendamisele; - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; - järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid; - töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhendile; - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohta, vastavalt kasutusjuhendile; - sorteerib jäätmed, pakendid ja taara ja käsitleb neid vastavalt juhendile; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid; - tunneb ettevõtte menüüd; - valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;	Mitteeristav hindamine

	- töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellajaks.	
	- 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 praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	

Mooduli jagunemine	
Abikoka praktika (ettevalmistavad tunnid, ettevõtte külastus ja kaitsmine)	Alateemad 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.
Abikoka praktika	Alateemad Tutvumine ettevõttega. Tööohutus, töötervishoid, tuleohutus, peamised eeltöölusvõtted , säästlik töötamine, peamiste kuumtöölusvõtete kasutamine lihtsamate toitade valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, kaupade vastuvõtmine, ladustamine, inventeerimine, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. Jäätmete käitlemine. Pakendite ja taara käitlemine ja korduvkasutus. Jätkusuutliku majandamise põhimõtete rakendamine. 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	Toidukaupade vastuvõtmine , ladustamine ja inventuuri läbiviimine Toitude ja jookide valmistamine koka juhendamisel toitlustusettevõttes Puhastustööd ettevõtte tootmis- ja laoruumides. Isikliku koka riietuse eest hoolitsemine
Hindamisülesanded	Toidukaupade vastuvõtmine , ladustamine ja inventuuri läbiviimine Praktiline toiduvalmistamine ja toidu käitlemine Rohemajandus ja jätkusuutlikkus ettevõttes; Jäätmete, taara ja pakendite käitlemine, Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Puhastustööde sooritamise köögis ja laoruumides Praktiline klientide teenindamine Esitluse koostamine Praktikaaruande koostamine ja vormistamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: - sooritab praktilised tööd ja koostab enesehinnangu; - saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; - koostab osalisel juhendamisel ja esitab praktikaaruande; - esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus. Nõuetekohaselt on täidetud praktikapäevik, eneseanalüüs, aruanne, sooritatud praktilised tööd praktikaesitlus.

Õppemeetodid	Praktiline töö, vaatlus, interaktiivne loeng, vestlus. Praktiline töö dokumentide koostamine arvutiga
Hindamismeetodid	Praktikapäeviku korrektne täitmine. Kolmepoolne tagasisideleht. Praktika aruande koostamine. Esitluse koostamine. Praktika suuline kaitsmine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: • sooritab praktilised tööd; • koostab enesehinnangu; • saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; • koostab juhendamisel ja esitab praktikaaruande; • esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt. Aruande hindamine ja esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga

sh lävend	“A” saamise tingimus: -praktikadokumendid on korrektelt täidetud ja esitatud ja suuliselt esitatud on praktika kokkuvõte
�ppematerjalid	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)	�petajad
5	�pitee ja töö muutuv as keskkonnas	5	Eneli Uiho, Pille Nool, Marit Tamm, Heli Nõupuu
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	�petusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karj��ari ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv as keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtete		
Auditoorne �pe		Iseseisev õpe	
20 tundi		110 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	------------------

1. seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid. 2. saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest 3. kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses 4. mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel	Õpilane: - kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis; - sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid; - koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani; - kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; - kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid; - kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi - valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid; - kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid, rohemajandust ja jätkusuutliku mõtteviisi rakendumist enda valitud ametikohas; - määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; - kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid; - kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust - valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile - koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks; - kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkideg; - leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel; - koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid; - kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid; - kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.	Mitteeristav hindamine
---	---	-------------------------------

Mooduli jagunemine	
Karjääri ja õpitee planeerimine	Alateemad ÕV 1 Õpitee (0,5 EKAP) - Õpitav valdkond ja õpitav eriala, muutused erialases kutses. - Eriala valdkonna seosed teiste valdkondadega - Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem. - Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad. - Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused.

	- Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. - Kooli infosüsteem ÕV 4. Karjääritee ja kutsealane areng (0,5 EKAP) - Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks. - Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas. - Karjääriinfo allikad, koolitus-, praktika - ja töökoha leidmisel. - Kandideerimisdokumendid ja nende koostamise võimalused.
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.
Kogukonnaprojekt	Alateemad ÕV 3. Kogukonna projekti teostamine (2 EKAP) - Projekti halduse alused, lihtsate projektide kavandamine või äriidee kirjeldamine. - Probleemide määratlemine ja lahendamine ühiskonnas. - Kogukonnaprojekti teostamine. - Õppekäik või praktiku loeng, üritus.
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.
Majandus ja töökeskkond Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad ÕV 2. Majanduse ja töökeskkond (1,5 EKAP) 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 tööaja korraldus. Rahalised nõuded töösuhtes. Puhkus ja puhkusetasu. Töösuhte lõppemine. Finantskirjaoskus. 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 kujunemine	Meeskonnatööna lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja 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.
Tööohutus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP) Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted. Töökeskonna ohutegurid. - Töötaja ja tööandja tööohutusalsed õigused ja kohustused. Temaatilise 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.

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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Eriala toetav arvutiõpetus	5	Aile Nõupuu

Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	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		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline õpe	
30 tundi	100 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. omandab elementaarskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat. 2. kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme. 3. vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda. 4. kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebis.	Õpilane: - loob esitlus programmis uue dokumendi, lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte; - kujundab esitluse ja kasutab esitluse ajal navigeerimisnuppe; - loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi vastavalt Haapsalu Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhendile; - loob tabelitöötlusprogrammid uue dokumendi, sisestab andmeid ja loob valemeid; -kopeerib tabelitöötlus-programmist tabeleid tekstitöötlusprogrammi. - navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt HKHK tööde koostamise juhendile; - kasutab elektronposti info saamiseks ja edastamiseks - teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb arvuti eetikat ja käitub sellele vastavalt; - haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada; - õppija leiab informatsiooni veebist; - õppija saadab ja võtab vastu elektronkirju - õppija suhtleb veebis kultuursetl - õppija oskab kasutada kodulehe loomise keskkondi	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Eriala toetav arvutiõpetus	Alateemad Teksti, esitlus ja tabel dokumentide loomine. Failide ja kaustade haldamine. Info otsimine veebis. Elektronkirjade koostamine, saatmine ja haldamine. Kirjatüübid. Arvuti kasutamise eetika. 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. Canvas erinevate dokumentide, menüüde ja postrite kujundamine.

Õppemeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö
Hindamismeetodid	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.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilistes tundides, koostab erialase esitluse, esitleb seda ning sooritab iseseisvad tööd
sh lävend	“A” saamise tingimus: -kui kõik hinnatud ülesanded on sooritatud lävendi tasemel st õpiväljundid on hinnatud (arvestatud).
Õppematerjalid	https://www.hkhk.edu.ee/dokumendid/ - Õpetaja poolt koostatud ja kogutud veebimaterjalid , esitlused, õppevideod ja ekraanisalvestused - Avalikud materjalid Youtubest - Visuaalmaterjalid internetist

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Keel ja kirjandus	5	Merle Zibo, Inga Pook
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline õpe
60 tundi		70 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
--------------	----------------------	-----------

1. väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses. 2. arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult. 3. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstina nii teabe- ja ilukirjandusteksti kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates. 4. loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid 5. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elu nähtustega, oma kodukohaga. 6. tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega	Õpilane: - kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. - koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; - leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides; -koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi; - kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut; - põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi; - tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi; - avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; - arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust; - selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid;	Mitteeristav hindamine
--	--	-------------------------------

Mooduli jagunemine	
Keel ja kirjandus	Alateemad 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
Iseseisev töö	Harjutuste tegemine. Kõne koostamine.
Praktiline töö	Harjutuste tegemine.
Hindamisülesanded	1. Õigekirja test (hääliku- ja algustäheortograafia, kokku-lahku kirjutamine, kirjavahemärgid). 2. Kõne koostamine ja esitus.
Hindamine	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.
----------------------	---

Õppemeetodid	Loeng, esitlus, 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
Hindamismeetodid	Eesti kirjanduse kokkuvõte. Lugemisülesanded. Teose analüüs. Eri liiki tekstide mapp.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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 lugemiseelistusi. Avaldab arvamust.
Õppematerjalid	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.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
9	Võõrkeel (inglise keel)	5	Liis Rüü	
Nõuded mooduli alustamiseks	B1 keeletase (Euroopa keeletasemed: https://drive.google.com/file/d/1HMGMLSxhYxIkWmDcKmHSCfvXzkFUzA7h/view?usp=sharing)			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.			

Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline õpe
60 tundi	70 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti. 2. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel. 3. Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. 4. Kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeeles õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeelesõpet elukestva õppega. 5. On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid.	Õpilane: -kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisohtavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt. - esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes. - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel). - tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast. - koostab oma kooli (lühil) tutvustuse. -põhjustab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks. - hindab oma võõrkeeles oskuse taset. - põhjustab võõrkeeles õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust. - kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades. - võrdleb sihtkeeles / emakeeles maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja norme. - arvestab sihtkeeles kõnelejad kultuurilise eripäraga. - tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. - kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles. - tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, - sooritab näidis tööintervjuu.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Inglise keel	Alateemad Mina ja maailm alateemad: 1) mina ja Eesti; 2) Mina ja eakaaslasted. Keskkond ja tehnoloogia alateema: 1) Mina ja keskkond. Keskkond ja tehnoloogia alateema: 1) erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas Haridus ja töö alateema: 1) mina tööturul

Iseseisev töö	Kodulugemine. Teemakohase info otsimine. Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale esitluse koostamine. Õpib sõnavara. Paaristöö: esitus ühest leiutisest. Kodulugemine. Teemakohase info otsimine. Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale esitluse koostamine. Koostab võõrkeeles töökohale kandideerimise avalduse ja CV
Praktiline töö	Harjutuste sooritamise. Esitluse valmistamine, esitlemine. Testi sooritamise. Rühmatöö koostamine, esitlemine.
Hindamisülesanded	Sõnavara test. Teksti lugemine ja tõlkimine. Esitluse koostamine ja esitlemine. Rühmatöö koostamine ja esitlemine.
Hindamine	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.
Hindamisülesanded	Esitluse koostamine ja esitlemine paaristöona. Kirjalike tööde koostamine.
Hindamine	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.

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

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