

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht		
1	TOITUMINE JA TOITLUSTAMINE	16 EKAP		
<b>Eesmärk</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab tervisliku toitumise ja toitlustamise põhialuseid, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad				
<b>Õpetajad:</b> Airi Püss, Merike Kolde				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad
1. Mõistab tervisliku toitumise vajadust ja seoseid terviseiga	Õpetaja juhendamisel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab toitumise tähtsust</li> <li>• kirjeldab levinumaid toitumisvigasid ja neist tulenevaid tervisehäireid</li> <li>• nimetab tervisliku toidu valiku põhimõtteid (mõõdukus ja mitmekesisus, toidupüramiid ja taldrikureegel)</li> </ul>	Kasutatavad meetodid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• kõitev loeng</li> <li>• rühmatöö</li> <li>• esitlus</li> <li>• õppevideod</li> <li>• töölehed</li> <li>• rollimängud</li> </ul>	Kasutatavad meetodid ja ülesanded: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• õpimapp</li> <li>• töölehed</li> <li>• mõistekaardid</li> <li>• rollimängud</li> </ul>	1. TERVISLIK TOITUMINE 1.1 Toitumise tähtsus 1.2 Toidupüramiid 1.3 Taldrikureegel 1.4 Toitumisvead 1.5 Toitumisega seotud tervisehäired
2. Tunneb toiduainete gruppe ja käitlemise nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eristab ja kirjeldab erinevaid toiduainete gruppe ning nende kasutamist toidu valmistamisel</li> <li>• demonstreerib toiduainete nõuetekohast käitlemist praktilises tegevuses</li> <li>• valib toiduaineid toiduhügieeni põhimõtteid järgides (säilivusaeg, toiduaine välimus jm)</li> </ul>			2 HÜGIEEN JA TOIDUAINED 2.1 Isiklik hügieen 2.2 Toiduhügieen 2.3 Toiduainete grupid 2.4 Toiduainete kasutamine ja säilitamine 2.5 Toiduainete käitlemine
3. Kavandab oma tööd ja eeltötleb toidutoorme kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab ja vormistab lihtsama päevamenüü</li> <li>• kavandab oma tööd vastavalt menüüle ja/või etteantud korraldustele</li> <li>• eeltötleb säästlikult toidutooret, kasutades</li> </ul>			3. TÖÖ KAVANDAMINE 3.1 Menüü ja selle koostamine 3.2 Töö kavandamine vastavalt menüüle 4. KÖÖK. 4.1 Koduköök ja suurköök Erinevad ruumid ja sisustus

	<p>asjakohaseid võtteid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni nõudeid ja tööohutust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eeltötleb ja töötleb säästlikult toidutooret, kasutades asjakohaseid kuumtöötlemise meetodeid, järgides toiduhügieeni nõudeid ja tööohutust.</li> <li>• hindab oma töö tulemust</li> </ul>			<p>4.2 Töökoht, tööpinnad 4.3 Köögi korrashoid 5. TÖÖVAHENDID JA – SEADMED 5.1 Mehaanilised ja elektrilised töövahendid ja seadmed 5.2 Kasutusjuhendid 5.3 Tööohutus 6. EELTÖÖTLEMINE 6.1 Tööohutus 6.2 Eeltöötlemisvõtted: sorteerimine, pesemine, koorimine, tükeldamine. 6.3 Toiduainete säästlik kasutamine 7. KÜLM- JA KUUMTÖÖTLEMINE 7.1 Külmtöötlemine (hakkimine, tükeldamine, vahustamine, purustamine, riivimine, vasardamine, segamine) 7.2 Kuumtöötlemine (keetmine, praadimine, küpsetamine, hautamine, aurutamine, röstimine, grillimine) 7.3 Tööohutus</p>
<p>4. Valmistab erinevast toormest kuumi ja külmi toite ja jooke</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab erinevast toormest lihtsamaid kuumi ja külmi toite ning jooke</li> <li>• käitleb toiduaineid säästlikult ja järgib toiduhügieeni nõudeid</li> <li>• kasutab tööks ettenähtud töövahendeid, ja -seadmeid, lähtudes ergonoomilise, ohutu ja säästva töö põhimõtetest,</li> </ul>			<p>8. KÜLMAD TOIDUD. 8.1 Võileivad, võileivakatted 8.2 Suupisted 8.3 Erinevad toorsalatid, segatud salatid ja salatikastmed 8.4 Külmad tordid (Võileivatort. Küpsisetort) 8.5 Külmad magustoidud. 9. KUUMAD TOIDUD.</p>

	<p>järgib hügieenireegleid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile, hoiab korras oma töökoha</li> <li>• töötab tervist, keskkonda ja vahendeid säästvalt, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning sooritab rühi-, koordinatsiooni ja võimlemisharjutusi</li> <li>• järgib võimetekohaseid tööjuhendeid</li> <li>• hindab igapäevaselt oma töö tulemusi</li> </ul>			<p>9.1 Kuumad võileivad            9.2 Pudrud.            9.3 Supid.            9.4 Praed.            9.5 Vormiroad            9.6 Kuumad magustoidud            10. JOOGID            10.1 Külmad joogid (vesi, morss, mahl, piim, keefir, kokteil).            10.2 Kuumad joogid (tee, kohv, kakao)            11. Ergonoomilised töövõtted            12. Töökoha korrashoid, nõude ja seadmete puhastamine ja pesemine            13. Köögis tekkivate jäätmete sorteerimine</p>
<p>5. Katab laua ja serveerib toidu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• katab sobiva kujundusega ja etiketi reegleid järgides erinevaid laudu</li> <li>• serveerib toite ja jooke etiketi reegleid järgides</li> <li>• valmistab ette toidukorvi / pakib toidud kaasa</li> </ul>			<p>6. LAUA KATMINE            6.1 Laudade liigid (selvelaud ja söögilaud)            6.2 Lauapesu (laudlina, lauakate, salvrätikud)            6.3 Lauanõud: söögiriistad, J            6.4 Joogiklaasid, kohvitassid.            6.5 Etikett            6.6 Laua katmine vastavalt menüüle ja sööjate arvule            6.7 Lauakaunistused            7. TOIDU JA JOOGI SERVEERIMINE            7.1 Serveerimisnõud ja -vahendid            7.2 Etikett            7.3 Hügieen            7.4 Toidu ja joogi serveerimine            8. TOIDU KAASA PAKKIMINE</p>

				8.1 Toidukarbid 8.2 Termosed 8.3 Ühekordse kasutusega nõud 8.4 Toidu säilitamise põhimõtted 8.5 Toidu pakkimine 8.6 Piknikukorv
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Õpimapi koostamine ja täiendamine: toiduvalmistamine, retseptid, laua katmine, nõude pesemine, menüü koostamine. Tagasiside vanematelt / tugiisikult			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	Hinnatakse mitteeristavalt. Moodul on loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, sh praktikal, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Juhendamisel esitleb oma õpimappi ja selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.			
<b>Hindekriteeriumid</b>	Vajadusel õpetaja juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab toitumise tähtsust</li> <li>• kirjeldab levinumaid toitumisvigasid ja neist tulenevaid tervisehäireid</li> <li>• nimetab tervisliku toidu valiku põhimõtteid (mõõdukus ja mitmekesisus, toidupüramiid ja taldrikureegel</li> <li>• eristab ja kirjeldab erinevaid toiduainete gruppe ning nende kasutamist toidu valmistamisel</li> <li>• demonstreerib toiduainete nõuetekohast käitlemist praktilises tegevuses</li> <li>• valib toiduaineid toiduhügieeni põhimõtteid järgides (säilivusaeg, toiduaine välimus jm)</li> <li>• koostab ja vormistab lihtsama päevamenüü</li> <li>• kavandab oma tööd vastavalt menüüle ja/või etteantud korraldustele</li> <li>• eeltöötleb säästlikult toidutooret, kasutades asjakohaseid võtteid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni nõudeid ja tööohutust</li> <li>• eeltöötleb ja töötleb säästlikult toidutooret, kasutades asjakohaseid kuumtöötlemise meetodeid, järgides toiduhügieeni nõudeid ja tööohutust</li> <li>• hindab oma töö tulemust</li> <li>• valmistab erinevast toormest lihtsamaid kuumi ja külmi toite ning jooke</li> <li>• käitleb toiduaineid säästlikult ja järgib toiduhügieeni nõudeid</li> <li>• kasutab tööks ettenähtud töövahendeid, ja -seadmeid, lähtudes ergonoomilise, ohutu ja säästva töö põhimõtetest, järgib hügieenireegleid.</li> <li>• kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile, hoiab korras oma töökoha.</li> <li>• töötab tervist, keskkonda ja vahendeid säästvalt, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning sooritab rühi-, koordinatsiooni ja võimlemisharjutusi</li> <li>• järgib võimetekohaseid tööjuhendeid</li> <li>• hindab igapäevaselt oma töö tulemusi</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• katab juhendamisel sobiva kujundusega ja etiketi reegleid järgides erinevaid laudu</li> <li>• serveerib toite ja jooke etiketi reegleid järgides</li> <li>• valmistab ette toidukorvi / pakib toidud kaasa</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#toitlustus">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#toitlustus</a> <a href="http://www.tugiinfo.eu/ul/Kohandatud_suhtlemisviisi_ ja_ tegevusjuhendid_K.pdf">http://www.tugiinfo.eu/ul/Kohandatud_suhtlemisviisi_ ja_ tegevusjuhendid_K.pdf</a> <a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Katrin_Rand.pdf">http://www.kaokeskus.ee/ul/Katrin_Rand.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/Kohvi%20valmistamine.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/Kohvi%20valmistamine.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/Praemuna%20tomatisalatiga.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/Praemuna%20tomatisalatiga.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/K%C3%BCpsetatud%20kana%20riisiga.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/K%C3%BCpsetatud%20kana%20riisiga.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/Pannkook.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/Pannkook.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/N%C3%B5udepesumasina%20kasutamine.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/N%C3%B5udepesumasina%20kasutamine.pdf</a> <a href="http://www.tugiinfo.eu/ul/Opilaskohvik_Reeli_Saar_Epp_Roon.pdf">http://www.tugiinfo.eu/ul/Opilaskohvik_Reeli_Saar_Epp_Roon.pdf</a>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS			Maht
2	KODUMAJANDUSE ALUSED			9 EKAP
<b>Eesmärk</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab ennast ja oma tervist, kodu ja perekonda, peab lugu eesti rahva traditsioonidest ning suhtub lugupidavalt teistesse inimestesse.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad				
<b>Õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad
1. Väärtustab Eesti rahvuskultuuri	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel</li> <li>• selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist</li> <li>• kirjeldab Eesti rahvussümboolikat</li> <li>• nimetab olulisemaid</li> </ul>	Kasutatavad meetodid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• kõitev loeng</li> <li>• rühmatöö</li> <li>• esitlus</li> <li>• õppevideod</li> <li>• töölehed</li> <li>• rollimängud</li> <li>• pildi sisse minek</li> </ul>	Kasutatavad meetodid ja ülesanded: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• õpimapp</li> <li>• töölehed</li> <li>• mõistekaardid</li> <li>• rollimängud</li> </ul>	1. EESTI RAHVUSKULTUUR 1.1 Rahvakalender ja aastaajad 1.2 Tähtpäevad ja riiklikud pühad 1.3 Kombed ja tähistamine 1.4 Eesti lipp ja rahvussümboolika

	<p>rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seostab looduses toimuvaid muutusi aastaegade ja rahvakalendriga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pusle</li> </ul>		
<p>2. Väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toob näiteid pere traditsioonidest</li> <li>• kirjeldab oma tegevusi pereliikmena</li> <li>• seostab inimese elukaares toimuvaid muutusi ning vastavaid rolle pereelus</li> <li>• koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust</li> </ul>			<p>2 MINA. PEREKOND. KODU</p> <p>2.1 Elukaar</p> <p>2.2 Täiskasvanulik käitumine</p> <p>2.3 Soorollid</p> <p>2.4 Tunded (sõprus, armastus) ja suhted.</p> <p>2.5 Minu pere, pereliikmed, sugupuu</p> <p>2.6 Pervormid (registreeritud või laulatatud abielu, vabaabielu, külalisabielu, visiitabielu, üksikvanemaga pere ja lastetu perekond)</p> <p>2.7 Rollid pereelus</p> <p>2.8 Kodu loomine ja sisustamine, ruumi kujundamine</p>
<p>3. Osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel</li> <li>• valmistab kutseid ja kaarte käsitööna või arvutil</li> </ul>			<p>3.PEREKONDLIKUD SÜNDMUSED</p> <p>3.1 Sünnipäevad</p> <p>3.2 Pulmad</p> <p>3.3 Lapse sünn</p> <p>3.4 Ristimine</p> <p>3.5 Esimene koolipäev</p> <p>3.6 Kooli lõpetamine</p> <p>3.7 Matused</p> <p>3.8 Kutsed, kaardid</p> <p>4. ÜHISTEGEVUSED PERES</p> <p>Matkamine, reisimine</p> <p>4.1 Sugulaste kokkutulekud</p>

				4.2 Kultuuriürituste külastamine. 4.3 Talgud (suurpuhastused, kartulivõtmine jm)
4. Väärtustab tervislikke eluviise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid</li> <li>• tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill)</li> <li>• valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi</li> <li>• tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid</li> </ul>			5. TERVISLIKUD ELUVIISID 5.1 Liikumine. 5.2 Tervislik toitumine 5.3 Karskus 5.4 Positiivne ellusuhtumine 5.5 Levinumad haigused ja nende ennetamine 5.6 Koduapteek 6. RAHVAMEDITSIIIN 6.1 Ravimtaimed, raviteed ja nende valmistamine
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis): <ul style="list-style-type: none"> <li>• oma tulevase kodu plaani koostamine,</li> <li>• kutsete ja kaartide koostamine käsitööna või arvutil</li> </ul>			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	Hinnatakse mitteeristavalt. Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ning selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.			
<b>Hindekriteeriumid</b>	Vajadusel õpetaja juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel</li> <li>• selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist</li> <li>• kirjeldab Eesti rahvussümbolikat</li> <li>• nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel</li> <li>• seostab looduses toimuvaid muutusi aastaaegadega ja rahvakalendriga</li> <li>• toob näiteid pere traditsioonidest</li> <li>• kirjeldab oma tegevusi pereliikmena</li> <li>• seostab inimese elukaares toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus</li> <li>• koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel</li> <li>• valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil</li> <li>• kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid</li> <li>• tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill)</li> <li>• valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi</li> <li>• tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#kalender">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#kalender</a> <a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Mina_Minu_Mind.doc">http://www.kaokeskus.ee/ul/Mina_Minu_Mind.doc</a> <a href="http://www.kool.ee">www.kool.ee</a>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht	
3	LILLESEADE		4 EKAP	
<b>Eesmärk</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane teeb lilleseadeid ruumide ja laudade kaunistamiseks.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad				
<b>Õpetajad:</b> Merike Kolde, Eda Erras				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad
1. Tunneb ja kasutab lilleseade töövahendeid ja abimaterjale tööohutusnõudeid järgides.	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab erinevaid töövahendeid lilleseadete tegemisel</li> <li>• kasutab säästlikult lilleseade abimaterjale</li> <li>• järgib töövahendite kasutamisel tööohutusnõudeid</li> </ul>	Kasutatavad meetodid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• meeskonnatöö</li> <li>• õppevideod</li> </ul>	Kasutatavad meetodid ja ülesanded: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• vestlus</li> </ul>	1. LILLESEADE TÖÖVAHENDID JA ABIMATERJALID Nuga, käärid, lõiketangid, traadid, paelad ja sidumisnõõrid, ampullid, oaais, katteteip, vahendid kinnitamiseks ja kaunistamiseks, liimipüstol
2. Valib ja valmistab ette materjali lilleseadete tegemiseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab ja kogub sobivaid materjale lilleseadete tegemiseks</li> <li>• valib materjali lauaseade</li> </ul>			2. LÕIKELILLEDE JA TAIMSE MATERJALI ETTEVALMISTAMINE 2.1 Töövõtted lõikelillede



	tegemiseks <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab ja puhastab materjali lauaseade tegemiseks</li> </ul>			puhastamisel ja lõikamisel 2.2 Taimse materjali puhastamine ja ettevalmistamine kimpude ja seadete tegemiseks
3. Teeb lille- või taimeseade laua kaunistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb valitud materjalidest tööohutusnõudeid järgides lille- või taimeseade laua kaunistamiseks</li> <li>• hindab praktilise töö tulemust ja analüüsib enda arengut õppeprotsessis</li> </ul>			3. LAUASEADED Erinevad stiilid, tehnikad ja kujundusvõtted lauaseadete tegemisel
4. Tunneb põhilisi võtteid lõikelillede säilitamiseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab erinevaid võtteid lillede säilitamiseks</li> </ul>			4. LÕIKELILLEDE SÄILITAMINE Võtted lõikelillede säilitamiseks
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Lilleaseadete tegemiseks sobivate materjalide kogumine ja valimine.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	Hinnatakse mitteeristavalt. Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust.			
<b>Hindekriteeriumid</b>	Vajadusel õpetaja juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab erinevaid töövahendeid lilleaseadete tegemisel</li> <li>• kasutab säästlikult lilleseade abimaterjale</li> <li>• järgib töövahendite kasutamisel tööohutusnõudeid</li> <li>• leiab ja kogub sobivaid materjale lilleaseadete tegemiseks</li> <li>• valib materjali lauaseade tegemiseks</li> <li>• valmistab ja puhastab materjali lauaseade tegemiseks</li> <li>• teeb valitud materjalidest tööohutusnõudeid järgides lille- või taimeseade laua kaunistamiseks</li> <li>• hindab praktilise töö tulemust ja analüüsib enda arengut õppeprotsessis</li> <li>• kirjeldab erinevaid võtteid lillede säilitamiseks</li> </ul>			

<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/lilleseade2/?AVALEHT">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/lilleseade2/?AVALEHT</a> Lilleseade õpiobjekt. Kristel Sepp, 2010 Õpiobjekt <a href="http://kingpool.hak.edu.ee/materjalid/T.%20Tuulik%20F5piobjektid/Asetusviisid%20lilleseades/index.html">http://kingpool.hak.edu.ee/materjalid/T.%20Tuulik%20F5piobjektid/Asetusviisid%20lilleseades/index.html</a> . Taavi Tuulik 2007.
----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS			Maht
4	ARVUTIÕPETUS			7 EKAP
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate arvuti kasutamisest, Win 8 operatsioonisüsteemidest, tunneb ja kasutab erinevaid interneti browsereid, omandab teadmised ja oskused Windows Office rakendustarkvarast.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad				
<b>Õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad
1. Kasutab interneti	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjutab internetis e-maile</li> <li>• otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel</li> <li>• orienteerub internetis erinevate lehtedel</li> <li>• kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte</li> </ul>	Kasutatavad meetodid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• aktiivne loeng</li> <li>• praktiline töö</li> <li>• rühmatöö</li> </ul>	Kasutatavad meetodid ja ülesanded: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• vestlus</li> </ul>	1. INTERNET 1.1 Interneti otsingumootorid. Infootsingu põhimõtted 1.2 Infovahetus
2. Kasutab Microsoft Wordi programme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sisestab teksti</li> <li>• muudab ja vormindab teksti</li> <li>• lisab pilte. Muudab piltide suuruseid ja positsioone</li> <li>• lisab ja muudab tabeleid</li> <li>• joondab teksti ja pilte</li> </ul>			2. TEKSTITÖÖTLUS 2.1 Tekstitöötamise vahendid 2.2 Teksti sisestamine, toimetamine ja kujundamine 2.3 Tabelite loomine ja kujundamine.

				2.4 Objektide lisamine dokumenti ja nende vormindamine
3. Kasutab programmi MS PowerPoint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lisab slaide</li> <li>• muudab ja vormindab slaide</li> <li>• kasutab slaidipõhju</li> <li>• lisab slaididele pilte</li> </ul>			3. ESITLUS 3.1 Esitluse loomise põhireeglid 3.2 Esitluse ettevalmistamine, loomine ja salvestamine erinevates formaatides 3.3 Slaidide lisamine, kopeerimine ja kustutamine. 3.4 Teksti vormindamine slaidil
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Tutvub kooli veebilehega.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	Hinnatakse mitteeristavalt. Moodul loetakse arevestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust. Esitleb oma valminud praktilised tööd.			
<b>Hindekriteeriumid</b>	Vajadusel õpetaja juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjutab internetis e-maile</li> <li>• otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel</li> <li>• orienteerub internetis erinevate lehtedel</li> <li>• kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte</li> <li>• sisestab teksti</li> <li>• muudab ja vormindab teksti</li> <li>• lisab pilte</li> <li>• muudab piltide suuruseid ja positsioone</li> <li>• lisab ja muudab tabeleid</li> <li>• joondab teksti ja pilte</li> <li>• lisab slaide</li> <li>• muudab ja vormindab slaide</li> <li>• kasutab slaidipõhju</li> <li>• lisab slaididele pilte</li> </ul>			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="http://www.digitark.ee/uus-windows-8-kuidas-seda-arvutis-kasutada/">http://www.digitark.ee/uus-windows-8-kuidas-seda-arvutis-kasutada/</a> <a href="https://www.ut.ee/biodida/taiend/mudel2/word_excel.pdf">https://www.ut.ee/biodida/taiend/mudel2/word_excel.pdf</a> <a href="http://materjalid.tmk.edu.ee/heikki_eljas/Tabelitootlus/XKursus-m2003.pdf">http://materjalid.tmk.edu.ee/heikki_eljas/Tabelitootlus/XKursus-m2003.pdf</a>			

	<a href="http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/">http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/</a>
--	-------------------------------------------------------------------------------

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht		
6	LOOVTÖÖ	4 EKAP		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel jõukohaseid loovtöid erinevatest materjalidest ning huvitub loovast praktilisest tegevusest ning märkab ilu meie ümber				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad				
<b>Õpetajad:</b> Eda Erras				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad
1. Sooritab ettevalmistustöid loovtööde valmistamiseks.	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>teostab erinevad ettevalmistustöid loovtöödeks (tööpinna ja töövahendite ettevalmistus)</li> <li>riietub asjakohaselt (nõuetekohased tööriivid, põll)</li> <li>valmistab kavandi lähtuvalt teemast</li> </ul>	Kasutatavad meetodid: <ul style="list-style-type: none"> <li>aktiivne loeng</li> <li>näitlikustamine</li> <li>praktiline töö</li> <li>meeskonnatöö</li> </ul>	Kasutatavad meetodid ja ülesanded: <ul style="list-style-type: none"> <li>praktiline töö</li> <li>vestlus</li> </ul>	1. RAHVAKUNST 1.1 Etnograafilised motiivid loometöodes 2. ETTEVALMISTUSTÖÖD 2.1 Tööpind 2.2 Töövahendid 2.3 Tööriivad, enda välimuse korrashoid töö ajal ja peale töö lõpetamist. 2.4 Kavandamine
2. Valmistab loovtöid ning kasutab õpituid tehnikaid loovtöö kaunistamiseks	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>osaleb loovtööde valmistamisel</li> <li>eristab ja nimetab erinevaid värvusi.</li> <li>kasutab erinevaid materjale (savi, paber, papp, tekstiil, taaskasutus)</li> <li>kasutab näidiseid ja mudeleid, kavandit</li> </ul>			2 VÄRVUSÕPETUS 2.1 Põhivärvid, vastandvärvid ja värvide segamine; portselanivärv, värvipulbrid ja segamine 3. MATERJALID JA TEHNIKAD 3.1 Lihtsad trükitehnikad 3.2 Looduslikud materjalid, nende kasutamine

	<ul style="list-style-type: none"> <li>eristab erinevaid töövahendeid (pintslid, pliiatsid, kriidid, värvid jm)</li> <li>kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid</li> <li>hindab oma tööd ja töö tulemust</li> <li>hoiab korras oma töökoha, -vahendid ja –materjalid</li> </ul>			<p>3.3 Taaskasutusmaterjalide kasutamine</p> <p>3.4 Paber- ja papitööd</p> <p>3.5 Tekstiilitööd</p> <p>4. TÖÖKOHA, TÖÖVAHENDITE JA –MATERJALIDE KORRASHOID</p> <p>4.1 Värvide ohutu kasutamine ja säilitamine</p> <p>4.2 Vajalike töövahendite ja –materjalide korrashoid, peale tööd oma kohale asetamine</p>
3. Sooritab füüsilisi harjutusi töövõime säilitamiseks ja parandamiseks.	<ul style="list-style-type: none"> <li>teeb kaasa harjutusi kätele ja kehale</li> <li>hoiab tervislikku kehaasendit</li> </ul>			<p>5. ENESETEOSTUS LOOMETÖÖ KAUDU</p> <p>5.1 Looming kui eneseväljendus ja suhtlemisvõimalus, oma töö eksponeerimine</p> <p>6. FÜÜSILISED HARJUTUSED</p> <p>6.1 Lihtsad harjutused kätele, õlgadele ja seljale</p> <p>6.2 Pingete maandamine</p> <p>6.3 Ergonoomilised tööasendid</p>
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Koostab vanemate või tugisiku abiga kodus olevatest loovtöödest nimekirja			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	Hinnatakse mitmeeristavalt. Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, teostab juhendamisel lihtsamaid loovtöid.			
<b>Hindekriteeriumid</b>	<p>Vajadusel õpetaja juhendamisel õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>teostab erinevad ettevalmistustöid loovtöödeks (tööpinna ja töövahendite ettevalmistus)</li> <li>riietub asjakohaselt (nõuetekohased tööriivad, põll)</li> <li>valmistab kavandi lähtuvalt teemast</li> <li>osaleb loovtööde valmistamisel</li> <li>eristab ja nimetab erinevaid värvusi</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab erinevaid materjale (savi, paber, papp, tekstiil, taaskasutus)</li> <li>• kasutab näidiseid ja mudeleid, kavandit</li> <li>• eristab erinevaid töövahendeid (pintslid, pliiatsid, kriidid, värvid jm)</li> <li>• kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid</li> <li>• hindab oma tööd ja töö tulemust</li> <li>• hoiab korras oma töökoha, -vahendid ja –materjalid</li> <li>• teeb kaasa harjutusi kätele ja kehale</li> <li>• hoiab tervislikku kehaasendit</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>„Disainispikker. Tööraamat õpetajale disaini õpetamiseks“ Merike Rehepapp "Joonistamise ja maalimiskursus" Angela Grai 2007 „Kaunistusi jõuludeks“ Fiona Watt 2004 „Üldine kunstiajalugu“ Jaak Kangilaski 1997</p>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht	
7	RÜTMIKA		4 EKAP	
<b>Eesmärk</b> Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab kehalise aktiivsuse vajalikkust kutsealases töös.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad				
<b>Õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad
1. Mõistab liikumise vajadust ja seoseid tervisega	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• eristab kehaosi, paremat ja vasakut poolt</li> <li>• osaleb pinget maandavates tegevustes</li> <li>• seostab liikumise vajadust tervisega</li> </ul>	Kasutatavad meetodid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• meeskonnatöö</li> </ul>	Kasutatavad meetodid ja ülesanded: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktiline töö</li> <li>• meeskonnatöö</li> <li>• vestlus</li> </ul>	1. KEHATUNNETUS 1.1 Kontaktliikumise harjutused 1.2 Kehatunnetus-, kontakti ja kommunikatsiooniharjutused 1.3 Koordinatsiooniharjutused ja kindlas rütmis liikumine 1.4 Rütmimängud kehaosade tunnetamiseks ja nimetamiseks 1.5 Liikumise seos tervisega
2. Sooritab liikumistunnis tegevusi vastavalt individuaalsele kehalisele	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• liigub võimalikult iseseisvalt</li> <li>• liigub rütmiliselt eeskuju järgi</li> </ul>			2. ÜLD- JA PEENMOTOORIKA ARENDAMINE 2.1 Harjutused ja mängud

<p>võimekusele</p>	<p>kasutab erinevaid liikumis- ja mänguvahendeid, rütmipille või -vahendeid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvestab liikumisel oma individuaalset eripära</li> <li>• arendab oma füüsilist võimekust</li> </ul>			<p>erinevate vahenditega (pallid, nõõrid, rõngad, klotsid jm)</p> <p>2.2 Puudutusel ementidega harjutused ja liikumised muusika saatel</p> <p>2.3 Liikumismängud rütmi ja liisusalmide saatel</p> <p>2.4 Erinevad tantsu- ja laulumängud</p> <p>2.5 Loovmängud „rütmipillidega” (rütmipillid, plastpudelid, erineva täidisega plekkpurgid jt)</p> <p>2.6 Rütmiliikumine ja rütmide tekitamine oma kehaga (jalgade trampimine, kätega plaksutamine, kätega plaksu löömine puusadele, reitele jne).</p> <p>2.7 Erinevad kehaasendid ja rütmide tekitamine kehaga</p> <p>2.8 Marssimine</p> <p>2.9 Tantsuelemendid</p>
<p>3. Suhtleb kaaslastega ja osaleb grupitegevustes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saab aru ülesande juhised ja oskab vajadusel end väljendada</li> <li>• oskab arvestada kaasõpilasega rühmategevustes</li> </ul>			<p>3. PINGE MAANDAMINE JA LÕÖGASTUMINE</p> <p>3.1 Muusika ja puudutuselementide rakendamine pinge ja lõdvestuse tajumiseks, äratundmiseks</p> <p>3.2 Harjutused pinge maandamiseks ja lõõgastumiseks</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b></p>	<p>Erinevate liikumisharjutuste sooritamine.</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p>	<p>Hinnatakse mitteeristavalt. Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust</p>			

<p><b>Hindekriteeriumid</b></p>	<p>Vajadusel õpeaja juhendamisel õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eristab kehaosi, paremat ja vasakut poolt</li> <li>• osaleb pinget maandavates tegevustes</li> <li>• seostab liikumise vajadust tervisega</li> <li>• liigub võimalikult iseseisvalt</li> <li>• liigub rütmiliselt eeskuju järgi</li> <li>• kasutab erinevaid liikumis- ja mänguvahendeid, rütmipille või -vahendeid</li> <li>• arvestab liikumisel oma individuaalset eripära</li> <li>• arendab oma füüsilist võimekust</li> <li>• saab aru ülesande juhiseist ja oskab vajadusel end väljendada</li> <li>• oskab arvestada kaasõpilasega rühmategevustes</li> </ul>
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Zoja Mellov „Rütmika ja loovliikumine“  H. Tampere „Eesti rahvapillid ja rahvatantsud“  Daisy Idla –Nilsson „Idla liikumine- joonistused ja kirjeldused Ernst Idla harjutustest“  Liina Kikas „Liikumisõpetuse tunnikavad“  Kadri Joost „Tööoskuse areng liikumiskogemuse kaudu“  Anu sööt „Loovmäng“</p>