

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Madalama kutseoskustega majutusasutustes töötavad põhihariduseta ja põhiharidusega inimesed		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Sissejuhatus kutseõpingutesse	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate puhastusteeninduse õpiväljunditest ja –võimalustest, tööandja ootustest tänapäeva tööturul, kutseeetikast, tervisekäitumisest ning kooli õppekorraldusest		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
8 t	12 t	32 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>mõistab eriala õppe eesmärgi ja sisu lähtuvalt kutsestandardi nõuetest ning õppekorraldust;</p> <p>tutvub puhastus-, toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ning nende tegevusega;</p> <p>mõistab töötervishoiu tähtsust ning nõudeid ja demonstreerib esmaabi kursuse läbimise järel esmaabi andmise oskusi;</p> <p>valib kutsetöö spetsiifika sobivaid rühi-, koordinatsiooni-, ja võimlemisharjutusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 32 kokku: 52</p>	<p>Leiab juhendamisel infot puhastusteeninduse ja koduteenindusega seonduvate kutsestandardite kohta, kasutades IKT vahendeid.</p> <p>Arutleb juhendamisel kutsenõuete ja kutseeetika üle puhastus ja koduteeninduse valdkonnas</p> <p>Leiab juhendamisel infot õppetööga seonduvate materjalide kohta kooli kodulehelt ja muude suhtluskanalite kaudu</p> <p>Toob juhendamisel näiteid puhastus ja kodumajanduse eriala mitmekesiste väljundite kohta nii tööandja ootuste seisukohalt kui ka isiklikust kogemusest ja loob seoseid teiste erialadega</p> <p>Annab juhendamisel ülevaate puhastuse eriala võimalustest eri valdkondades, võttes aluseks külastuste käigus ja teabeallikatest saadud info</p> <p>Nimetab juhendamisel Eesti suuremaid puhastust pakkuvaid ettevõtteid/firmasid</p> <p>Kirjeldab õpetaja abiga, õpitu põhjal, tekkida võivaid</p>	<p>Sissejuhatus erialaõpingutesse</p> <p>Kooli õppekorralduse eeskiri</p> <p>Puhastusteeninduse õppekava tutvustus</p> <p>Kutsestandard, kutseeksam.</p> <p>Kutse-eetika, ametijuhend.</p> <p>Eesti suuremad majutusteenuseid pakkuvad ettevõtted</p> <p>Tervishoid ja tööohutus, kutsehaigused</p> <p>Käitumine ohu ja õnnetus olukordades</p> <p>Terviseriskid</p> <p>Keemiliste ainete mõju tervisele</p> <p>Esmaabi</p> <p>Ergonoomika</p> <p>Kehaline aktiivsus</p> <p>Ergonoomilised töövõtted</p> <p>Tervisevõimlemine</p>	Mitteeristav

terviseriske erialal, keemiliste ainete mõju tervisele ja keskkonnale, kasutab teabe leidmiseks eri allikaid. Tunneb ära õnnetusolukorra ja selgitab tegutsemist vastavalt olukorrale
 Demonstreerib esmaabi andmise võtteid teadvusetuse, vigastuste, külmakahjustuste, põletuse ja meditsiinilise šoki korral, selgitab esmaabikomplekti sisu ja kasutamist
 Põhjendab õpetaja abiga ergonoomiliste töövõtete olulisust töös ja kehalise aktiivsuse vajalikkust eriala toetamiseks töötervishoiu seisukohalt
 Sooritab oma eriala kutsetöö spetsiifikaga sobivaid rühi-, koordineerimis- ja võimlemisharjutusi, õpetab neid teistele

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on juhendis esitatud nõuetele vastav õpimapi esitamine.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>www.innove.ee Rakvere ametikool https://www.rak.ee/ http://www.kutsekoda.ee/et/kutsesysteem/kutsestandardid</p> <p>http://khk.ee/start/ http://lvrkk.ee/kristiina/Diana_Tandru/eeetika/kutseeetika.html Ü. Kristjuhan. "Kaasaegse ergonoomika alused" TTÜ Kirjastus, Tallinn 2000</p>

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Madalama kutseoskustega majutusasutustes töötavad põhihariduseta ja põhiharidusega inimesed		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Puhastamine ja koristamine sh praktika	40	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab elukeskkonna puhtana hoidmist nõutaval tasemel ja töötab kutselise koristamise põhireegleid järgides		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö
10 t	90 t	910 t	30 t

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Määratleb objekti koristusvajaduse lähtudes mustuse liigist ja astmest ning koostab koristusplaani erineva otstarbega ruumidele; valib ja kasutab koristustarvikuid ja –masinaid; valib, doseerib ja kasutab koristusaineid; viib läbi hoolduskoristust ja suurpuhastust; mõistab tööjuhendi materjalikulu ja ajakulu tähtsust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 90 praktika: 910 iseseisev töö: 30 kokku: 1040</p>	<p>Märkab ja fikseerib hooldus- ja eripuhastustöödega eemaldatavat mustust</p> <p>Liigitab juhendamisel mustust vastavalt mustuse eripäradele ning määrab mustuse eemaldamiseks vajalikud puhastusmeetodid, koristusained ja –tarvikud.</p> <p>Eristab juhendamisel enim kasutatavaid pinnakattematerjale vastavalt nende puhastamise eripäradele</p> <p>Kasutab koristusplaani erineva otstarbega ruumidele arvestades otstarbekat puhtusastet ning koristussagedust, ruumi eripära, ning määratledes plaanis hoolduskoristuse</p> <p>Vormistab juhendamisel koristusplaani arvutil eesti keeles etteantud juhise järgi ja kasutab selles korrektseid erialaseid termineid</p> <p>Valib ergonoomilised koristustarvikud ja/või –masinad arvestades mustust, pinnakattematerjali, olemasolevaid võimalusi, saavutatavat eesmärki ning töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtteid</p> <p>Valmistab tööks ette, kasutab, korrastab ja</p>	<p>1. Puhastus- ja koristustööde tehnoloogia</p> <p>1.1 Mustus ja mustuse liigid.</p> <p>1.2 Määrumise vähendamine.</p> <p>1.3 Porikaitse süsteemid.</p> <p>1.4 Koristamises mõjuvad tegurid.</p> <p>1.5 Vesi koristuses.</p> <p>1.6 Jäätmed, jäätmekäitlus.</p> <p>1.7 Keskkonnasõbralik koristamine.</p> <p>2. Koristusmeetodid</p> <p>2.1 Koristustööde meetodite liigitus ja valiku põhimõtted.</p> <p>2.2 Hoolduskoristus. Kuivpuhastus. Väheniiske puhastus. Niiske puhastus. Märg puhastus. Pesumeetod. Aseptiline puhastamine.</p> <p>Tööjuhendid.</p> <p>2.3 Vahekoristus.</p> <p>2.4 Suurpuhastus ja selle planeerimine. Tööde järjekord. Tööjuhendid.</p> <p>2.5 Desinfitseerimine.</p> <p>2.6 Pindade kaitsemeetodid. Vahatamine. Õlitamine .</p> <p>Kristalliseerimine. Kaitstud pindade hooldamine.</p> <p>3. Pinnakattematerjalid</p> <p>3.1 Pinnakattematerjalide valiku põhimõtted. Veekindlad põrandakattematerjalid (looduslikud-, tehiskivist-, keraamilised-, plastik-, metall-, ja kummikatted). Nende kasutuselevõtupesu,</p>	Mitteeristav

puhastab kasutamisjärgselt koristustarvikud ja/või – masinad
Valib koristusaine vastavalt mustusele ja pinnakatematerjalile Arvestab juhendamisel erinevalt esitatud doseeringute puhul sobiva koguse kasutuslahuse valmistamiseks vajitava koristusaine hulga
Arvestab aine tõhusust ja keskkonnamõjusid kasutades korrektseid erialaseid termineid Doseerib ja kasutab koristusainet vastavalt kasutusjuhendile
Puhastab erineva otstarbega ruumide põranda, seinad, laed, mööbli ja esemed erinevatest mustustest, kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, koristustarvikuid ja aineid ning vajaduse korral kaitse- ja abivahendeid järgides konfidentsiaalsuse põhimõtteid ning ettevõttes kehtivaid eeskirju
Töötab tervist, keskkonda ja vahendeid säästvalt, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning sooritab oma eriala kutsetöö spetsiifikast lähtuvaid sobilikke rühi-, koordinatsiooni ja võimlemisharjutusi
Hindab igapäevaselt oma töö tulemusi ja teeninduskäitumist
Teeb õpetaja abiga kokkuvõtte tööjuhendist
Tutvustab oma tööd ajaliselt ning etapiliselt
Rakendab oma töö juures tööjuhendit ning arvestab ja planeerib materjali kulu.
Kasutab ratsionaalseid töövõtteid

kaitsmine ja hooldamine. Veetundlikud põrandakatematerjalid (puit-, laminaat-, linoleum- ja korkkatted. Nende kaitsmine ja hooldamine. Mööbli ja seinakatted (nahk-, tekstiil-, pabertapeet-, plastik-, metall-, portselan-, klaas-, värvitud ja lakitud pinnad. Nende puhastamine ja ka hooldamine.
3.2 Tööde planeerimine, arendamine ja hindamine. Tööjuhendid ja nende koostamine
4. Koristustarvikud
4.1 Tarvikutele esitatavad nõuded.
4.2 Hügieeni tooted.
4.3 Paberihoidikud ja alused.
4.4 Tekstiillappide omadused, valikud, kasutamine, pesemine. Värvikoodide kasutamine.
4.5 Mopid, mopialused, moppamine.
4.6 Kuivatajad ja nende kasutamine.
4.7 Erinevad harjad.
4.8 Hõõrumiskomplektid.
4.9 Klaasipesutarvikud.
4.10 Koristuskärud ja nende komplekteerimine.
5. Koristusmasinad ja seadmed
5.1 Tolmuimeja, vaibaimuri, vee – ja prahiimurite ehitus ja tööpõhimõtted
5.2 Pühkimismasinad.
5.3 Põrandahooldusmasinad ja nende lisaseadmed, tööpõhimõte, kasutamisevõimalused ja puhastamine.
5.4 Kombineeritud põrandahooldusmasinad.
5.5 Surveloputusmasinad, survepesurid.
5.6 Aurupesurid.
5.7 Muud masinad.
6. Koristusained
6.1 Koristusainete liigitus.
Koristusainete jaotus: puhastus, hooldus ja kaitseained, nende koostis.
6.2 Pakendid, pakendi märgistus. Hoidmine ja markeerimine.
6.3 Neutraalsete puhastusainete kasutamine.
6.4 Happelise puhastusainete kasutamine.
6.5 Leeliseliste puhastusainete kasutamine.
6.6 Lahustisisaldusega puhastusained.
6.7 Desinfitseerivad puhastusained.
6.8 Eripuhastusained
masinpesu-, plekieemaldus-, tekstiilipuhastusained).
6.9 Puhastusainete doseerimine.
6.10 Kaitseained (vahad, õlid).
6.11 Hooldusained (põranda-, ja mööblihooldusained).
7. Puhastus- ja koristustööde ergonoomia ja ohutusnõuded
7.1 Ohud koristustöödel, ohumärgised. Ohutusnõuded kemikaalide kasutamisel. Masinate elektriohutus.
7.2 Tööriistele ja jalanõudele esitatavad nõuded. Isiklikud kaitsevahendid.
7.3 Ergonoomia olemus ja tähtsus. Töö- ja tegutsemisvõime (töökeskkonna mõjutegurid, tööasendid). Ergonoomilised töövõtted ja taastusharjutused.
8 . Töö planeerimine
9.1 Tööjuhendid
9.2 Töö planeerimine. Planeerimise tähtsus. Planeerimisel arvestatavad aspektid. Töö sooritamine vastavalt planeeritule.
9.3 Oma töö hindamine.

	<p>9.4 Koristustööde kvaliteet. Erinevad kvaliteedi nägemused. Kvaliteedi mõõtmise objektiivsed ja subjektiivsed meetodid. Kvaliteedi kontroll ja selle läbiviimine.</p> <p>9.5 Kulude optimeerimine. Kvaliteediga seonduvad kulud. INSTA 800 . Koristustööde kulud Kulude jaotus.</p> <p>9. Praktika 20 EKAP</p>
--	---

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Kuura, E. Puhastus ja korrastustööd Vuks, T. Õpiobjekt . Numbritubade korrastamine Kuura, E. Õpiobjekt . Puhastusvahendid Kuura, E. Õpiobjekt Puhastusmasina kasutamine Eesti Standard. Koristusvaldkonna sõnavara. EVS 900:2009 Koristaja ABC Puhastustööde juhi käsiraamat 2007 Koristamine on lihtne – töövihik õpilasele</p>

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Madalama kutseoskustega majutusasutustes töötavad põhihariduseta ja põhiharidusega inimesed		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toateenindamine	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	On saavutanud mooduli puhastamine ja koristamine õpiväljundid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toateeninduse töö sisu ja korraldust, koristab kõiki majutusettevõtte ruume, töötades säästlikult ja hügieeniliselt, lähtudes ettevõtte standarditest ja kutse eetikast.		
Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
38 t	90 t	28 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
vahetab voodipesu ja korrastab voodi vastavalt majutusasutuses kehtivale korrale; vahetab vannitoatekstiilid vastavalt majutusasutuses kehtivale korrale; korrastab hügieenitarvikud, reklaammaterjalid, minibaari jms, vajadusel lisab puuduvad tarvikud ja esemed, järgides majutusasutuses kehtivat korda. Jaotus tundides: praktiline töö: 38 prakтика: 90 iseseisev töö: 28 kokku: 156	kirjeldab ühe majutusettevõtte näitel voodipesu ja rätikute pesupesemise teenusega seotud tööetappe; kirjeldab voodipesu ja rätikute vahetamise põhimõtteid; kirjeldab vannitoatekstiilide vahetamise põhimõtteid; vahetab või korrastab voodipesu, rätikuid ja vannitoatekstiile vastavalt majutusasutuses kehtivale korrale; korrastab ja täiendab vahekoristuses hügieenitarvikud, reklaammaterjalid jms, vajadusel lisab puuduvad tarvikud ja esemed, järgides majutusasutuses kehtivat korda; kontrollib ja täiendab lõppkoristuses hügieenitarvikud, reklaammaterjalid järgides majutusasutuses kehtivat korda; kontrollib ja komplekteerib minibaari sisu täies mahus järgides majutusasutuses kehtivat korda	Hotellikäru komplekteerimine Pesupesemise korraldamine Voodi korrastamise erinevad võimalused Rätikute ja vannitoatekstiilide voltimise erinevad võimalused Tehniliste rikete leidmisega, varguse või materiaalse kahjustuse leidmisega seotud tegevused. Külalise tuppa unustatud isiklikud asjad Majutusettevõtte hügieenitarvikud Reklaammaterjalid Minibaar	Mitteeristav

Lävend

Iseseisvad tööd
tegevusplaani koostamine

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. kirjastus Ehitame.</p> <p>Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.</p> <p>Koristusvaldkonna sõnavarastandard EVS 900:2009</p> <p>„Koristamine see on lihtne“. Töövihik õpetajale http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/KORISTAMINE_Toovihik_opetajale.pdf</p> <p>„Koristamine see on lihtne“ õppefilm</p> <p>Puhastusteenindus https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=435</p> <p>Puhastustööde alused: mustus http://users.khk.ee/maarja.kask/Mustus/</p> <p>Puhastustööde alused: koristusmeetodid</p> <p>T. Tamm; E. Kuura; S. Lapp; (2012) Majapidamistööd majutuseettevõttes; Kirjastus Argo</p>

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	haridusnõudeta või põhiharidusega isikutud		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	Aviva Gubaidulina
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö		
10 t	68 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab ülevaadet kutsest, eriala õppekava ülesehitusest, õppe- ja praktikakorraldusega seonduvast, on teadlik kutsealase tegevate ettevõtete töökorraldusest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 68 kokku: 78</p>	<p>kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi; seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes; dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, soovivaldus osaleb juhendamisel näidistööintervjuul; seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab juhendamisel sh elektrooniliselt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja</p>	<p>ERIALASED ÕPIOSKUSED 0,5 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> - eneseväljendus - eelarvamused ja hoiakud - töömaailma ootused, võimalused ja suundumused. - kutse-, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded - infootsing tööturu võimaluste kohta - CV, CV eri liigid, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus - töövestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs <p>MAJANDUSÕPETUS 0,5 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> - vajadused, ressursid, piiratus, alternatiivkulu, priiprintsip, ratsionaalsus - turumajandus - turg, nõudmine, pakkumine, tasakaal, hind - raha ja finantsmajandus - pangandussüsteem - hoiustamine, laenamine, riskid, intress - kindlustus ja kindlustuse pakutavad teenused <p>MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED 0,25 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> - kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõuded - elektroonilistest allikate tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta - lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine 	<p>Dokumentide vormistamine</p> <p>Arutelu</p> <p>Otsingumootorite ja tekstitöötlusprogrammide kasutamine</p> <p>Funktsionaalne lugemine</p>	Mitteeristav

ressursside piiratudest;
leiab meeskonnatööna juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti;
kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel ühe õpitava valdkonna ettevõtte konkurente; nimetab iseseisvalt põhilisi enda eluga seotud Eestis kehtivaid makse; täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; leiab juhendi abil informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt; pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta;
kirjeldab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast;
võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana;
kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna organisatsiooni kliendirühmi, tooteid ja töökorraldust;
sõnastab meeskonnatööna juhendi alusel ettevõtte äriidee õpitavas valdkonnas; loetleb meeskonnatööna töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi;
loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused; ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust; tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks;
tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega;
kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas;
leiab meeskonnatööna juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni juhtumi näitel;
leiab elektrooniliselt juhendamisel

- riiklikku infosüsteemi e-riik kasutamine
- ettevõtluskeskkond Eestis
- palgatöötajana ja ettevõtjana ettevõtluskeskkonnas
- vastutustundliku ettevõtluse põhimõtted
- kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele
- TÖÖÕIGUSE ALUSED 0,75 EKAP
- töötaja õigused, kohustused ning vastutus sisaldavaid dokumendid;
- ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstav tasu bruto- ja netopalk ning ajutise töövõimetuse hüvitis;
- elektrooniline algatus- ja vastuskiri ning e-kiri sh allkirjastab digitaalselt;
- TÖÖKESKKONNAOHUTUS 0,75 EKAP
- tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustuse ohutu töökeskkonna tagamisel
- füüsilised, keemilised, bioloogilisi, psühhosotsiaalsed ja füsioloogilised ohutegurid
- tööõnnetused ja abistamine
- tulekahju, pommiähvardus jne
- töötervishoiu ja tööohutusealast otsimine elektroonsetest kanalitest
- KLIENDI NÕUSTAMINE 0,5 EKAP
- suhtlemise olemus
- mitteverbaalne, verbaalne suhtlemine ja kirjalik suhtlemine
- aktiivne kuulamine
- kehtestamine, erinevad käitumisviisid
- kultuurilised erinevused suhtlemisel
- meeskonnatöö
- konfliktid ja konfliktide lahendamine

töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta;
 võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest;
 leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest üles oma õigused, kohustused ja vastutuse;
 arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist;
 koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja;
 kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide säilitamise olulisust;
 kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist;
 kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava;
 kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid;
 lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides;
 kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte;
 väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina enda soove teenindussituatsioonis

Hindamisülesanne:

Õpimapis olevate dokumentide korrektne vormistus.
 Essee.
 Enda töö analüüs.
 Arutelu.
 Otsingumootorite ja tekstitöötlusprogrammide kasutamine.
 Funktsionaalne lugemine.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
 Iseseisev töö
 Õpimapp/portfoolio
 Suuline esitus
 Enesehindamine
 Tööleht

Lävend

Hindamise eelduseks on juhendis esitatud nõuetele vastav õpimapi esitamine. Suulisi esitlusi ja analüüse hinnatakse juhendi alusel mitteeristavalt. Praktilisi oskusi hinnatakse probleemülesannete lahendamisel mitteeristavalt

Iseseisvad tööd

Õpimappi lisatavate ülesannete lahendamine. Ülesanded ja juhised antakse mooduli rakendumisel

Praktilised tööd
Puuduvad
Praktika
Eraldi moodul

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p> http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Kutse_ppeasutuse__petajaraamat_14_05_08.pdf http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Partnerkoolid/ope/Karjaarioppe_sidumine_praktikaga_Soovituslikud_abimaterjalid_VALMIS.pdf Ettevõtlusõppe edendamise kava. Eesti Kaubandus – Tööstuskoda Majandusõpik gümnaasiumile, Tallinn 2011 www.minuraha.ee www.eas.ee www.eesti.ee Äriühingute statistika. http://www.stat.ee www.aktiva.ee http://www.e-ope.ee/e-oppest/e-oppe_paev/e-oppe_paev_2012/16_oktoober http://e-riik.ee/ https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030 - töölepingu seadus Tint, Piia. Töökeskkond ja ohutus. Tallinna Tehnikaülikooli Kirjastus, Tallinn, 2007. http://osh.sm.ee/good_practice/keskkond-ohutus.pdf http://www.tlu.ee/~meidi/exe1/tkeskkonna_ohutegurid.html https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060 - töötervishoiu ja tööhutuse seadus http://www.palk.ee/index.php L-O. Naessen. 1997. Parema teenindamine, M. McKay, M. Davies, P. Fanning. 2004. </p>

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Eripuhastustööd	6	Janne Toom
Nõuded mooduli alustamiseks	Saavutatud õpiväljundid moodulis puhastamine ja koristamine		
Mooduli eesmärk	Õpilane mõistab eripuhastustööde sisu ja korraldust, koristab kõiki majutusettevõtte ruume, töötades säästlikult ja hügieeniliselt, lähtudes ettevõtte standarditest		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö
10 t	30 t	108 t	8 t

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>1. Puhastab pindasid neid kahjustamata ja teostab vajadusel pinnakaitsmisi</p> <p>2. Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena ergonoomiliselt ja ohutult</p> <p>3. Juhendab teisi töötajaid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 praktika: 108 iseseisev töö: 8 kokku: 156</p>	<p>1. Valib töövahendid ja ained vastavalt pinnakattematerjalile ja mustusele</p> <p>2. Doseerib ainet ja vett vajaliku koguse</p> <p>3. Valib masinad ning valmistab need tööks ette – kontrollib tolmuimejal kolmukoti täituvust; asetab harjad või kettad masinale alla; kontrollib juhtmeid;</p> <p>4. Kasutab isikukaitsevahendeid</p> <p>5. Puhastab mööblit ja esemeid ergonoomiliselt</p> <p>6. Valib hooldus- ja kaitseaineid ning kasutab neid vastavalt juhendile ning vajadusele</p> <p>7. Juhendab mööbli ja pindade puhastamist ja hooldamist, vajadusel näitab ette</p> <p>Valib abivahendeid (redelid, tõstukid jms) ning kasutab neid järgides ohutusjuhendeid ning kaasates meeskonnaliikmeid</p> <p>8. Juhendab akende ja seinte pesemist ning kontrollib turvalisust</p> <p>9. Kasutab masinad ohutult ja juhendab teisi masinate kasutamist ohutult ja vajadusel sekkub</p> <p>Kasutab kaitseaineid vastavalt pinnakattematerjalile ja tootekaardile</p>	<p>Teoreetiline töö</p> <p>1. Erinevate ruumide ja pindade koristamine</p> <p>1) hügieeniruumid</p> <p>2) trepid</p> <p>3) aknad</p> <p>4) mööbel</p> <p>5) põrand</p> <p>2. Koristusvajaduse määratlemine</p> <p>1) töökoha kaardistamine</p> <p>2) koristusjuhendi koostamine</p> <p>3) töö planeerimine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>1. Koristusmasinate kasutamine</p> <p>1) põrandahooldusmasina kasutamine</p> <p>2) veeimuri kasutamine</p> <p>3) trepupesumasina kasutamine</p> <p>2. Erinavate ruumide koristamine</p> <p>1) hügieeniruumide puhastamine</p> <p>2) treppide pesemine</p> <p>3) akende pesemine</p> <p>4) erinevate pinnakattematerjalide puhastamine</p>	Mitteeristav

	Juhendab kaitseaine valimist ja kasutamist Puhastab pärast tööd töövahendid ja masinad ning asetab kokkulepitud kohta	3. Kaitsmine ja hooldamine 1) mööbli kaitsmine 2) põrandate kaitsmine	
--	--	---	--

Hindamisülesanne:

Meeskonnatöona korraldada suurpuhastus õppeklassis - pesta aknad, mööbel, seinad ja vahatada põrand.

Lävend

Tuvastab pinnakattematerjali ja valib töövahendid, ained ning doseerib vastava koguse. Kasutab töövahendeid ja masinaid ergonoomiliselt ja ohutult ning pärast töö lõppu puhastab. Puhastab pindasid kahjustamata ning teostab kaitsemeetodeid. Juhendab suurpuhastust, ainete, töövahendite ja masinate kasutamist. Siia võib kirjutada kõik hindamiskriteeriumid või ka sõnastada: moodul loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Koristusjuhendi koostamine
Koristusvajaduse kaardistamine

Praktilised tööd

Koristusmasinate kasutamine
Treppide, mööbli pesemine
PVC, linoleumi pesemine ja vahatamine
Kivipõranda pesemine ja küllastamine
Akende pesemine

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	"Majapidamistöõ majutusettevõttes" Tamm, T., Kuura, E., Lapp, S. lk. 74-89 "Hotellimajanduse alused" Viin, T., Villing, R. lk 35-37 Akende pesu https://www.youtube.com/watch?v=ilts4xY6jus Tööinspeksiooni kodulehekülg www.ti.ee

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Valikpagaritoodete valmistamine	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodulid Toiduohutus ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
30 t	90 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 6 kokku: 62	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel 2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaigna 4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted 6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	Kihistatud pärmitaigna Toorained Tehnoloogia Kihistatud taiginate saiad, väikesaiad, pirukad Taigna valmistamine, kihistamine, vormimine, kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine pakendamine Tooted: Väikesaiad Pirukad Pitsad Rasvaküpsetised Punutised (soolased ja magusad stritslid/ kringlid/pärjad)	kombineeritud loeng, praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Töölehed: toorained ja taigna valmistamise tehnoloogia

Praktiline töö: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kihistatud pärmitaigna ja sellest ühe toote valmistamine

Õpimapp: praktiliste tööde retseptid ja tehnoloogilised kirjeldused

Lävend

juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kihistatud pärmitaigna ja sellest ühe toote valmistamine, toode peab olema söödav ja müüdav

Praktilised tööd

Taigna valmistamine, kihistamine, vormimine, kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine
pakendamine
Tooted:
Väikesaiad
Pirukad
Pitsad
Rasvaküpsetised
Punutised (soolased ja magusad stritslid/ kringlid/pärjad)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel pärmileht- taignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 4 kokku: 68	1. valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel 2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaigna 4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb, juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted 6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	Pärmi-lehttaigen Toorained Tehnoloogia Tooted: küpsised, väikesaiad, kringlid, Croissant` id, Viini saiad Toodete sügavkülmutamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Töölehed: toorained ja taigna valmistamise tehnoloogia
Praktiline töö: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmilehttaigna ja sellest ühe toote valmistamine
Õpimapp: praktiliste tööde retseptid ja tehnoloogilised kirjeldused

Lävend

juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmilehttaigna ja sellest ühe toote valmistamine, toode peab olema söödav ja müüdav

Praktilised tööd

Pärmi-lehttaigna valmistamine juhendamisel
Tooted: küpsised, väikesaiad, kringlid, Croissant` id, Viini saiad

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hindamise eelduseks on praktilistel töödel osalemine.
Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Arvutiõpetus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistaks lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluse, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, tööks vajalikuks suhtluseks.		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö		
12 t	40 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teksti- ja tabelitöötluse kasutamise põhimõtteid ning kasutab neid vastavalt oma vajadusele praktiliselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 24 kokku: 32	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara 2. järgib ohutusnõudeid arvutiga ja kuvariga töötamisel 3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi 4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli 	<p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutusarvutiga ja kuvariga töötamisel.</p> <p>Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmise, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid</p> <p>Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmise, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine</p>	Kombineeritud loeng, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tööleht: interneti kasutamise turvalisus Koostab ja vormistab juhendamisel arvutis erinevaid töid (nt. kirjaliku praktikaaruande) Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Iseseisvad tööd
Arvutialase terminoloogiaga tutvumine ja töölehe küsimuste vastamine. Mahuka dokumendi koostamine vastavalt eelnevale juhendamisele. Töö nõuetekohane vormistamine.
Praktilised tööd
Erinevad õpetaja koostatud harjutused

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 16 kokku: 20	Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Tööleht: interneti kasutamise turvalisus</p> <p>Koostab ja vormistab juhendamisel praktikale kandideerimise nõutavad dokumendid, kirjaliku praktikaaruande ja esitluse Töö sisaldab</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus 2. Ettevõtte tutvustus 3. Ruumide kirjeldus 4. Toodete sortiment 5. Tööde kirjeldus 6. Kokkuvõtte analüüs 7. Kasutatud allikad <p>Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt</p>			
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemise vastavalt hindamiskriteeriumitele			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab juhendamisel arvutis töid (nt. praktikaaruande)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	www.metshein.com, www.rak.edu.ee, "Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi; Praktikaaruande koostamise juhend

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja (spetsialiseerumine majutusasutuse toateenindaja, eripuhastustöötaja)“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toiduvalmistamise alused	3	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, õppija mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö
24 t	16 t	26 t	12 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 16 kokku: 20	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab toitlustusettevõtteid ja kirjeldab teenindustasemeid äriideest lähtuvalt 2. kirjeldab töökoha korraldamist köögis, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust 3. loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel ja serveerimisel lähtudes enesekontrolliplaanist 4. selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest 5. loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt 	Toiduhügieen Mikroorganismid Toiduainete säilitamine Isiklik hügieen Seadusandlus	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teab tervisliku- ja eritoitumise aluseid ning kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid lähtuvalt sihtrühmast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 10 kokku: 16	1. koostab juhendi alusel kolmekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest 2. koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest 3. kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi 4. koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü	Toitumisõpetus 10 Tervislik toitumine (vajadus, tähtsus, põhimõtted) Toiduring ja –püramiid Toidu tähtsus Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile Toitained Toidu energeetiline väärtus Eritoitumine Menüü koostamine 10 t Menüüde tüübid, põhimõisted Menüüde koostamise üldised alused Menüü koostamist mõjutavad tegurid	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

1. Erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse kolmekäigulise lõunasöögimenüü koostamine
2. Menüü kohandamine erivajadusega kliendile etteantud tingimuste ulatuses

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab ja rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktika: 22 kokku: 32	1. kirjeldab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid lähtudes käideldavast toiduainest 2. valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes, toiduainete käsitlemise töövõttes- ja vahendid 3. valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel täites toiduhügieeni nõudeid 4. korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid	Toiduvalmistamise alused Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine Kaod toiduainete töötlemisel Tehnoloogiline kaart Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel Praktiline töö köögis	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab rahvaste toidukultuuri erinevusi ja tutvustab tänapäevast Eesti rahvuskööki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 10	1. kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite, (sh tähtpäevatoite) ja rahvusköögi arengut 2. kirjeldab kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid 3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende	Rahvusköögid Eesti rahvusköök ja selle areng Trendid Toiduained rahvusköögis Toidud, sh tähtpäevatoidud Kaasaegne rahvusköök Teiste rahvusköövide mõju Eesti köögile Usundid ja selle mõju toidule	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid

Hindamisülesanne:

Grupitöö: erinevate usunditega seotud toitumiskultuurid

Kirjalik töö: kaasaegne Eesti toidukultuur ja trendid

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Kirjalik töö: kaasaegne Eesti toidukultuur ja trendid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel (sh praktiline töö)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S, Kersna,A., Merits, M. Roosipõld, A. 2014 Toitlustuse alused Rekkor, S, Kersna,A., Merits,M, Kivisalu, I. 2010 Toiduvalmistamine suurköögis www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine.../toiduainete_opetus e-ope.khk.ee/ek/.../tookorraldus.../tootmistoo_korraldus_toitlustusettevot... e-ope.khk.ee/.../toiduvalmistamine_suurkoogis/suurkoogi_toitude_valmi...