

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine 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	
10 t	30 t	12 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: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 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 terviseriske erialal, keemiliste ainete mõju tervisele ja keskkonnale, kasutab teabe leidmiseks eri</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

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 tervishoiu seisukohalt
 Sooritab oma eriala kutsetöö spetsiifikaga sobivaid rühi-, koordinatsiooni- ja võimlemisharjutusi, õpetab neid teistele

Lävend

Õppija on saavutanud õpiväljundid vastavalt hindamiskriteeriumitele, sh sooritanud kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd

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/kutsesüsteem/kutsestandardid</p> <p>http://khk.ee/start/ http://lvrkk.ee/kristiina/Diana_Tandru/etika/kutseeetika.html Ü. Kristjuhan. "Kaasaegse ergonoomika alused" TTÜ Kirjastus, Tallinn 2000</p>

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine 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
32 t	190 t	780 t	38 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: 32 praktiline töö: 190 praktika: 780 iseseisev töö: 38 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 arvutit 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 puhastab kasutamisejärgselt koristustarvikud ja/või –masinad</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 . 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, kaitsmine ja hooldamine. Veetundlikud põrandakattematerjalid (puit-, laminaat-, linoleum- ja korkkatted. Nende kaitsmine ja hooldamine. Mööbli ja seinakatted (nahk-, tekstiil-,</p>	Mitteeristav

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 põrandad, seinad, laed, mööbli ja esemed erinevatest mustustest, kasutades mustusele ja pinnakatele 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-, koordineerimise ja võimlemisharjutusi

Hindab igapäevaselt oma töö tulemusi ja teeninduskäitumist

Teeb õpetaja abiga kokkuvõtte tööjuhendist

Tutvustab oma tööd ajalisel ning etapiliselt

Rakendab oma töö juures tööjuhendit ning arvestab ja planeerib materjali kulu.

Kasutab ratsionaalseid töövõtteid

paabertapeet-, 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 Tekstiilappide 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, kasutamise võimalused 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 Lahustisaldusega puhastusained.

6.7 Desinfitseerivad puhastusained.

6.8 Eripuhastusained (masinpesu-, plekieemaldus-, tekstiilpuhastusained).

6.9 Puhastusainete doseerimine.

6.10 Kaitseained (vahad, õlid).

6.11 Hooldusained (põrandad-, ja mööblihooldusained).

7. Puhastus- ja koristustööde ergonoomia ja ohutusnõuded

7.1 Ohud koristustöödel, ohumärgised. Ohutusnõuded kemikaalide kasutamisel. Masinate elektriohutus.

7.2 Tööriistade 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.

9.4 Koristustööde kvaliteet. Erinevad kvaliteedi nägemused. Kvaliteedi mõõtmise objektiivsed ja subjektiivsed meetodid. Kvaliteedi kontroll ja selle läbiviimine.

	9.5 Kulude optimeerimine. Kvaliteediga seonduvad kulud. INSTA 800 . Koristustööde kulud Kulude jaotus. 9. Praktika 20 EKAP	
--	--	--

Lävend

Õppija on saavutanud õpiväljundid vastavalt hindamiskriteeriumitele, sh sooritanud kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hridusnõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine 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.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	
32 t	64 t	60 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: teoreetiline töö: 32 praktiline töö: 64 praktika: 60 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

Õppija on saavutanud õpiväljundid vastavalt hindamiskriteeriumitele, sh sooritanud kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd

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“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	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		
Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
64 t	60 t	32 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>puhastab mööbli ja esemed mustusest, kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, -tarvikuid, -masinaid, -aineid ja abivahendeid; vajadusel töötleb puhastatud mööblit ja esemeid hooldus- või kaitseainetega.</p> <p>puhastab seinad ja aknad mustusest, sh tavapärasest kõrgemad seinad ja aknad, kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, -tarvikuid -masinaid, -aineid ning abivahendeid (redelid, tõstukid jms);</p> <p>vajadusel eemaldab kaitsekihi; puhastab põrandad põhjalikult mustusest, kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, -masinaid, -tarvikuid, -aineid ja abivahendeid; vajadusel töötleb puhastatud põrandad kaitseainetega.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 64 praktiline: 60</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valib töövahendid ja ained vastavalt pinnakattematerjalile ja mustusele 2. Doseerib ainet ja vett vajaliku koguse 3. Valib masinad ning valmistab need tööks ette – kontrollib tolmumejal kolmukoti täituvust; asetab harjad või kettad masinale alla; kontrollib juhtmeid; 4. Kasutab isikukaitsevahendeid 5. Puhastab mööblit ja esemeid ergonoomiliselt 6. Valib hooldus- ja kaitseaineid ning kasutab neid vastavalt juhendile ning vajadusele 7. Juhendab mööbli ja pindade puhastamist ja hooldamist, vajadusel näitab ette 8. Valib abivahendeid (redelid, tõstukid jms) ning kasutab neid järgides ohutusjuhendeid ning kaasates meeskonnaliikmeid 8. Juhendab akende ja seinte pesemist ning kontrollib turvalisust 9. Kasutab masinaid ohutult ja juhendab teisi masinate kasutamist ohutult ja vajadusel sekkub <p>Kasutab kaitseaineid vastavalt pinnakattematerjalile ja tootekaardile</p> <p>Juhendab kaitseaine valimist ja kasutamist</p> <p>Puhastab pärast tööd töövahendid ja masinad ning</p>	<p>Teoreetiline töö</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Erinevate ruumide ja pindade koristamine <ol style="list-style-type: none"> 1) hügieeniruumid 2) trepid 3) aknad 4) mööbel 5) põrand 2. Koristusvajaduse määratlemine <ol style="list-style-type: none"> 1) töökoha kaardistamine 2) koristusjuhendi koostamine 3) töö planeerimine <p>Praktiline töö</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koristusmasinate kasutamine <ol style="list-style-type: none"> 1) põrandahooldusmasina kasutamine 2) veeimuri kasutamine 3) trepupesumasina kasutamine 2. Erinavate ruumide koristamine <ol style="list-style-type: none"> 1) hügieeniruumide puhastamine 2) treppide pesemine 3) akende pesemine 4) erinevate pinnakattematerjalide puhastamine 3. Kaitsmine ja hooldamine <ol style="list-style-type: none"> 1) mööbli kaitsmine 	Mitteeristav

iseseisev töö: 32 kokku: 156	asetab kokkulepitud kohta	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 ergonomiliselt 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	"Majapidamistöo 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 Tööinspektsiooni kodulehekülj www.ti.ee

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest</p> <p>kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p> <p>mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> · kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga · 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 enda valitud ametikohal · määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas · kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid · kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust · valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile 	<p>1. Enda tundmaõppimine</p> <p>Minapilt</p> <p>Isiksuseomadused</p> <p>Huvid</p> <p>Väärtused</p> <p>Teadmised, oskused, kogemused</p> <p>Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</p> <p>2. Suhtlemioskused</p> <p>2.1.Suhtlemise olemus</p> <p>Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine</p> <p>Esmamulje. Esmamulje rikkujad</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</p> <p>Suhtlemistõkked</p> <p>Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused</p> <p>Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine</p> <p>Enesekehtestamine</p> <p>2.2. Meeskonnatöö</p> <p>Grupp ja meeskond.</p> <p>Roll ja rolliootused meeskonnas</p> <p>Rollikonflikt</p> <p>Meeskonna arengufaasid</p> <p>Konfliktide liigi</p> <p>Konfliktidega toimetulek</p>	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> · koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks · kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega · leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koostamiseks, 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 muutuv keskkonnas 	<p>2.3. Õpioskused</p> <p>Mitteformaalne , formaalne ja informaalne õppimine</p> <p>Lõiming: Õpioskuste mooduliga</p> <p>3. Tegevuse planeerimine</p> <p>Eneseanalüüs</p> <p>Eesmärkide püstitamine</p> <p>Erinevad keskkonnategurid</p> <p>4. Karjääri kujundamine</p> <p>Karjääri mõiste</p> <p>Elukestev õpe</p> <p>Töötamise tulevikutrendid</p> <p>Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus</p> <p>Õpitava eriala kutsesstandard</p> <p>Tööandja ootused</p> <p>Töömotivatsioon</p> <p>5. Praktika- või töökoha leidmine</p> <p>Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel</p> <p>Õppimisvõimalused</p> <p>Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus</p> <p>Tööintervjuu</p> <p>6.Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad *Perekond *Ühiskondlik aktiivsus *Turvatunne</p>	
--	--	---	--

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

õpiväljundid loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Iseseisvad tööd: Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine
Ettevalmistus töövestluseks . Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud materjalid

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - 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	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 taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted 6. järgib taignate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	Kihistatud pärmitaigna Toorained Tehnoloogia Kihistatud taignast 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 taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb, juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted 6. järgib taignate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	Pärimi-lehttaigen Toorained Tehnoloogia Tooted: küpsised, väikesaiad, kringlid, Croissant` id, Viini saiad Toodete sügavkülmutamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Mitmeeristav

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

Pärimi-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	mitmeeristav 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“ VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine 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		
40 t	12 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teksti- ja tabelitöötluse, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara 2. järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel 3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi 4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli 5. koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse 	<p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus 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, harjutusülesanded	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Tööleht: interneti kasutamise turvalisus

Koostab ja vormistab juhendamisel praktikale kandideerimise nõutavad dokumendid, kirjaliku praktikaaruande ja esitluse

Töö sisaldab

1. Sissejuhatus
2. Ettevõtte tutvustus
3. Ruumide kirjeldus
4. Toodete sortiment
5. Tööde kirjeldus

6. Kokkuvõttev analüüs

7. Kasutatud allikad

Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt

Lävend

Õpilane on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20	1. kirjeldab turvalist interneti kasutamist 2. sooritab internetis lihtsamaid erialase info otsinguid 3. hindab ja töötleb internetist leitud infot 4. kasutab elektronposti, vastab kirjadele	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

Hindamisülesanne:

Tööleht: interneti kasutamise turvalisus

Koostab ja vormistab juhendamisel praktikale kandideerimise nõutavad dokumendid, kirjaliku praktikaaruande ja esitluse

Töö sisaldab

1. Sissejuhatus

2. Ettevõtte tutvustus

3. Ruumide kirjeldus

4. Toodete sortiment

5. Tööde kirjeldus

6. Kokkuvõttev analüüs

7. Kasutatud allikad

Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab praktikaaruande
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tekstdokumendi 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“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toiduvalmistamise alused	3	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab tootlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, õppija mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära.		
Praktiline töö	Iseseisev töö		
60 t	18 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab tootlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab tootlustusettevõtteid 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 rahvuste toidukultuuri erinevusi ja tutvustab tänapäevast Eesti rahvuskööki	<ol style="list-style-type: none"> 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 põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid 	Rahvusköögid Eesti rahvusköök ja selle areng Trendid Toiduained rahvusköögis Toidud, sh tähtpäevatoidud Kaasaegne rahvusköök Teiste rahvusköökide mõju Eesti köögile Usundid ja selle mõju toidule	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

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...

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Puhastusteenindaja“ VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kutsealane soome keel	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusealast soomekeelset terminoloogiat ning suhtleb algtasemel argisuhtluses ja erialastes situatsioonides.		
Teoreetiline töö			Iseseisev töö
40 t			12 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>hääldab ja kirjutab erialaseid sõnu ja väljendeid soome keeles</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</p>	<p>1. hääldab korrektselt peamiste puhastusteeninduse terminite soomekeelseid nimetusi, oskab neid kirjutada</p> <p>2. hääldab korrektselt puhastustarvikute ja -ainete nimetusi</p>	<p>1. Hääldamine. Üldine sõnavara. Hääldamisreeglid. Viisakusväljendid, tervitamine, isikuandmed, enda tutvustamine. Arvsõnad. Ajaväljendid. Omadussõnad. Sissejuhatus grammatikasse. Asesõnad, tegusõnade pööramine.</p>	<p>Suulised hääldamisharjutused. Kuulamisharjutused. Harjutused. Rollimängud, dialoogid. Mängud, viktoriinid, testid valikvastustega, lünkharjutused. Töö sõnaraamatuga.</p>	Mitteeristav
Lävend				
Õpilane on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab erialast suulist ja kirjalikku teksti, toob juhendi alusel välja olulise informatsiooni</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10</p>	<p>1. eristab kuuldu soomekeelsest erialasest tekstist detailid ja järjestab sündmused</p> <p>2. leiab juhendi alusel soomekeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni</p>	<p>2. Erialane sõnavara:</p>	<p>Loeng: teemakohase sõnavara tutvustamine. Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine</p>	Mitteeristav

iseseisev töö: 8 kokku: 18	3. jälgib soomekeelset TV-uudist või reklaami, tuues juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni 4. tunneb puhastusteeninduse termineid: koristusmeetodeid, -tarvikuid, -masinaid, -aineid ja abivahendeid;		(raadiosaated). Sõnavara kinnistavad harjutusülesanded. Dialoogid. Rühmatöö. Tekstide tõlkimine. Töö sõnaraamatuga.
-------------------------------	---	--	---

Lävend

Õpilane on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb argisuhtluses ja puhastusteeninduses algtasemel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 kokku: 24	1. tutvustab vestlusel iseennast, oma eriala ja ettevõtet soome keeles 2. suhtleb iseseisvalt tuttavas olukorras kasutades soomekeelset põhisõnavara 3. väljendab end arusaadavalt soome keeles etteantud teenindusolukorras 4. kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel	Paaristöö: dialoogide kuulamine, koostamine ja harjutamine. Interaktiivne loeng: teemakohase sõnavara tutvustamine. Teemakohased harjutusülesanded. Dialoogid. Rollimäng: erinevate situatsioonide läbimängimine. Vestlus. Suuline esitlus.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded.

Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitlus ja erialase suhtlussituatsiooni (dialoogi) sooritamine.

Lävend

koristusmeetodeid, -tarvikuid, -masinaid, -aineid ja abivahendeid;

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitlus ja erialase suhtlussituatsiooni (dialoogi) sooritamine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Frick, M. Soome keele õpik iseõppijale 2008 Kuusk, M. Suomi selväksi 2013 Tomusk, I. Soome keele õpik keskkoolile 1994 Sark, K. Hyvä-parempi-paras 2009 e-õpiobjektid Retseptiraamatud