Järvamaa Kutsehariduskeskus

PUHASTUSTEENINDUS

Kutseõpe põhihariduse baasil

Paide 2010

Õppekava kinnitatud
Direktori kk. nr

Õppeasutus: JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUS
Õppeasutuse kood: 70008546

ÕPPEKAVA REGISTREERIMISLEHT

Õppekavarühm KODUTEENINDUS
ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava **PUHASTUSTEENINDUS**

nimetus eesti keeles

Cleaning Services

nimetus inglise keeles

Õppekeel eesti keel

Kutseõppe liik		*kutseõpe põhikoolis ja gümnaasiumis*
		põhihariduse nõudeta kutseõpe
	x	*kutseõpe põhihariduse baasil*
		kutsekeskharidusõpe
		kutseõpe keskhariduse baasil
Maht õppenädalates (õn)	*80*	

Õppekava koostamise alus
Õppekava koostamise aluseks on koduteeninduse erialade riiklik õppekava ***puhastusteenindus*** (Haridus- ja teadusministri 29. detsember 2008. a määrus nr 75).

Õppekava eesmärgid ja ülesanded
Kooli õppekavaga kehtestatud kutseõppe eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks koduteeninduse valdkonnas ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

Kooli õppekavaga kehtestatud kutseõppe ülesanne on ette valmistada selline töötaja, kes:
1) väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi;
2) oskab planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd;
3) oskab iseseisvalt rakendada kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi erinevates töösituatsioonides;
4) on orienteeritud kvaliteetsete õpi- ja töötulemuste saavutamisele;
5) vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest, tuleb toime ohuolukordades;
6) töötab tervist ja keskkonda säästvalt;
7) oskab teha eetilisi ja seadusekohaseid valikuid ning on vastutusvõimeline;
8) oskab suhelda, analüüsida ja hankida infot/teavet, on valmis meeskonnatööks.

Nõuded õpingute alustamiseks
Põhiharidus

Õppekava struktuur

1. Üld- ja põhiõpingute moodulid (sh praktika)

nimetused ja mahud

Kokku 36 õppenädalat.: Töökeskkonnaohutus-2õn, Tööseadusandlus-1õn, Arvutiõpetus ja asjaajamine-3õn, Erialane võõrkeel-2õn

Majandus ja ettevõtlus-3õn, Suhtlemine ja klienditeenindus-3õn, Toitlustamine-5õn, Puhastamine ja koristamine-13õn, Kodukultuur-3õn, tekstiilide hooldus-1õn

Praktika -25 õppenädalat

Lõpueksam ja selle ettevalmistamine -1 õppenädal.

2. Valikõpingute moodulid

nimetused ja mahud

Kokku 31 õppenädalat, millest õpilane valib 18 õppenädalat.

Spetsialiseerumissuunad on:

1) Toitlustusteenindus-10õn,
2) Majapidamistööd -5õn (Remonditööd, Kinnistu hooldamine, Eripuhastustööd),
3) Teeninduskorraldus -6õn (Organisatsioonikäitumine ja – juhtimine, Projektijuhtimise alused, Koristustööde mõõdistamine, Soome keel, Karjääriõpe)),
4) Koduteenindus -10õn (Laste ja eakate pereliikmete hooldus, Kondiitritoodete valmistamine, rahvusköögid, Etikett ja teenindamine).

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui on saavutatud kooli õppekavas esitatud õpitulemused ning sooritatud positiivsele tulemusele eriala lõpueksam

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

1) Kooli lõputunnistus kutseharidusõppe läbimise kohta ja hinneteleht.

Õppekava vastab sisuliselt ja vormistuslikult esitatud nõuetele ……...200….a.

.....

/ees- ja perenimi, allkiri/

Riikliku Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskuse kutsehariduse osakonna peaspetsialist

Õppeasutus Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppeasutuse kood 70008546

Aadress Paide Tallinna 46 72720
Telefon/Faks
e-post kool@jkhk.ee

Õppekavarühm KODUTEENINDUS
ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava **PUHASTUSTEENINDUS**
nimetus eesti keeles
Cleaning Services

nimetus inglise keeles

Kutseõppe liik Kutseõpe põhihariduse baasil

Õppekava maht õppenädalates **80**

Õppekeel eesti keel

Kinnitan **Rein Oselin**
kooli direktori nimi, allkiri
käskkirja 1-2/29 15.06.2010 pitsat

Kooskõlastatud

kooli õppenõukogu protokoll nr 4
kuupäev 7.04.2010

kooli nõukogu protokoll nr 2
kuupäev 11.06.2010

Kontaktisik **Laida Reitmann**
nimi, allkiri

majandus- ja teenindusõppe osakonna juhataja

amet

kontaktandmed (telefon, e-post, faks)
56625482 , laida.reitmann@jkhk.ee

Registreeritud Eesti Hariduse Infosüsteemis
kuupäev

Õppekava kood:.....

SISUKORD

1.Üldosa 6
1.1 Õppekava koostamise alus 6
1.2 Õppekava eesmärgid ja ülesanded 6
1.3 Nõuded õpingute alustamiseks 6
1.4 Õppekava struktuur 6
1.5 Üldised hindamise põhimõtted 8
1.6 Nõuded õpingute lõpetamiseks 11
1.7 Õppekava koostajad 11
2.Õppekava moodulite kirjeldused 11
2.1 Üldõpingud 12
2.1.1 TÖÖKESKKONNAOHUTUS 12
2.1.2 TÖÖSEADUSANDLUS 14
2.1.3 ARVUTIÕPETUS JA ASJAAJAMINE 16
2.1.4 ERIALANE VÕÕRKEEL 18
2.2 Põhiõpingud 20
2.2.1 MAJANDUS JA ETTEVÕTLUS 20
2.2.2 SUHTLEMINE JA KLIENDITEENINDUS 22
2.2.3 PUHASTAMINE JA KORISTAMINE 24
2.2.4 TOIDUVALMISTAMINE 27
2.2.5 KODUKULTUUR 29
2.2.6 TEKSTIILIDE HOOLDAMINE 31
2.2.7 PRAKTIKA 32
***2.3. Valikõpingud*:** 33
2.3.1 TOITLUSTUSTEENINDUS 33
2.3.2 MAJAPIDAMISTÖÖD 35
REMONDITÖÖD 35
KINNISTU HOOLDAMINE 36
ERIPUHASTUSTÖÖD 37
2.3.3 TEENINDUSKORRALDUS 39
ORGANISATSIOONIKÄITUMINE JA JUHTIMINE 39
PROJEKTIJUHTIMISE ALUSED 41
KORISTUSTÖÖDE MÕÕDISTAMINE 42
SOOME KEEL 43
KARJÄÄRIÕPETUS 44
2.3..4 KODUTEENINDUS 46
LASTE JA EAKATE PERELIIKMETE HOOLDUS 46
KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE 49
RAHVUSKÖÖGID 51
ETIKETT JA TEENINDAMINE 53
LISA 1 Lõpueksami läbiviimise juhend 55
LISA 2 Õppekavaga seonduva õppebaasi kirjeldus 57
LISA 3 Õppekavaga seotud õpetajad 58

1.Üldosa

1.1 Õppekava koostamise alus

Õppekava koostamise aluseks on koduteeninduse erialade riiklik õppekava ***puhastusteenindus*** (Haridus- ja teadusministri 29. detsember 2008. a määrus nr 75).

1.2 Õppekava eesmärgid ja ülesanded

Kooli õppekavaga kehtestatud kutseõppe eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks koduteeninduse valdkonnas ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

Kooli õppekavaga kehtestatud kutseõppe ülesanne on ette valmistada selline töötaja, kes:
1) väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi;
2) oskab planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd;
3) oskab iseseisvalt rakendada kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi erinevates töösituatsioonides;
4) on orienteeritud kvaliteetsete õpi- ja töötulemuste saavutamisele;
5) vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest, tuleb toime ohuolukordades;
6) töötab tervist ja keskkonda säästvalt;
7) oskab teha eetilisi ja seadusekohaseid valikuid ning on vastutusvõimeline;
8) oskab suhelda, analüüsida ja hankida infot/teavet, on valmis meeskonnatööks.

1.3 Nõuded õpingute alustamiseks

Puhastusteeninduse õppekava alusel võib õppima asuda isik, kes on omandanud põhihariduse.

1.4 Õppekava struktuur

Puhastusteenindus õppekava sisu koosneb üld-, põhi- ja valikõpingutest ning praktikast. Moodulite jaotus on lisatud tabelis.

Moodulite/üldharidusainete nimetused ja mahud

Jrk nr	Moodulite/üldharidusainete nimetused	Kogu-maht (õn)	Maht (õn) 1. õppeaastal			Maht (õn) 2. õppeaastal		
			Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku

I	**Üldõpingud**	**8**						
1.	Töökeskkonna ohutus	2	2		2			
2.	Tööseadusandlus	1				1		1
3	Arvutiõpetus ja asjaajamine	3	2		2	1		1
4.	Erialane võõrkeel	2	1		1	1		1
II	**Põhiõpingud**	**28**						
1.	Majandus ja ettevõtlus	3	1		1	2		2
2.	Suhtlemine ja klienditeenindus	3	1		1	2		2
3.	Puhastamine ja koristamine	13	7		7	6		6
4.	Toiduvalmistamine	5	5		5			
5.	Kodukultuur	3	3		3			
6	Tekstiilide hooldus	1				1		1
7.	**Praktika**	**25**		10	10		15	15
	Lõpueksam	1				1		1
III	**Valikõpingud:**	**18**						
1.	**Toitlustusteenindus**	10	5		5	5		5
2.	**Majapidamistööd**							
	Remonditööd	1						
	Kinnistu hooldamine	2						
	Eripuhastustööd	2				2		2
3.	**Teeninduskorraldus**							
	Organisatsiooni juhtimine ja -käitumine	2						
	Projektijuhtimise alused	1						
	Puhastustööde mõõdistamine	1						
	Soome keel	1						
	Karjääriõpe	1				1		1
4.	**Koduteenindus**							
	Eakate pereliikmete abistamine	3						
	Kondiitritoodete valmistamine	2	2		2			
	Rahvusköögid	2						
	Peokorraldus	3	1		1	2		2
	kokku	**80**			**40**			**40**

Valikõpingutega taotletakse, et õppija areneb mitmekülgselt. Valikõpingud toetavad ja laiendavad õppija kutseoskusi. Valikõpinguid võib valida eelpool pakutud moodulite hulgast vastavalt piirkonna või õppija vajadustele 18 õn ulatuses. Õppijal on kohustuslik moodulite 1-4 hulgast teha valikuid 10 õppenädala mahus, lisaks võib õppija valida 8 õppenädala mahus õppekava 1-4 moodulite hulgast või vabal valikul õppija soovist ja kooli võimalustest lähtuvalt.

Praktikamooduli (praktiline töö töökeskkonnas tööandja juhendamisel) kestus on 25 õppenädalat. Määratletud on praktika eesmärgid, õppesisu ja oodatavad tulemused.

Lõpueksamiks ettevalmistumine 1 õppenädal. Lõpueksam võimaldab õppijal demonstreerida õppekeskkonnas ja praktikal omandatud teadmisi, oskusi ja hoiakuid. Lõpueksam on soovitav ühitada kutseeksamiga või osaoskusega valitud spetsialiseerumissuunal.

1.5 Üldised hindamise põhimõtted

Hindamise alused

- Teadmiste ja oskuste hindamisel lähtutakse õpilasele kohaldatud riiklikust õppekavast ja selle alusel koostatud kooli õppekavast ning moodulis esitatud nõuetest.
- Teadmiste ja oskuste hindamise põhimõtted, tingimused ja kord (edaspidi hindamise korraldus) on sätestatud kooli õppekavas.
- Kui õpilasele on vastavalt haridus- ja teadusministri 8. detsembri 2004. a määrusele nr 61 «Individuaalse õppekava järgi õppimise kord» koostatud individuaalne õppekava, arvestatakse hindamisel individuaalses õppekavas sätestatud erisusi.

Hindamise eesmärk

- anda tagasisidet õpilase õpiedukusest ja toetada õpilase arengut;
- suunata õpilase enesehinnangu kujunemist, toetada edasise haridustee valikut;
- innustada ja suunata õpilast sihikindlalt õppima;
- suunata õpetaja tegevust õpilase õppimise ja individuaalse arengu toetamisel.

Teadmiste ja oskuste hindamise korraldus

- Õpilase teadmisi ja oskusi hindab õpetaja õpilase suuliste vastuste (esituste), kirjalike ja praktiliste tööde ning praktiliste tegevuste alusel, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eriala õppekavas esitatud nõuetele.
- Õppeaines nõutavad teadmised ja oskused, nende hindamise aja ja vormi teeb õpetaja teatavaks esimeses tunnis.
- Kirjalike tööde (kontrolltööde) aeg kooskõlastatakse teiste õpetajatega ning fikseeritakse tunniplaanis kuldse rõhknaelaga.
- Teadmiste ja oskuste hindamisel kasutatakse hindeid viiepallisüsteemis vastavalt HM 16. November 2006. a määruse nr 41 “Õpilase hindamise, järgmisse klassi üleviimise, täiendavale õppetööle ning klassikursust kordama jätmise alused, tingimused ja kord” § 6 sätestatule. Semestrihinne põhineb vähemalt kolmel hindel.
- Õpetaja kannab kõik hinded e-päevikusse, semestrihinded õpinguraamatusse ja kursusejuhataja kannab semestrihinded õppekaardile .
- Õpinguraamatusse märgib õpetaja ainult rahuldavad hinded (va käitumishinne) nii numbri kui sõnadega – 5 (viis), 4 (neli), 3 (kolm), lisab kuupäeva, kuu, aasta ja

kinnitab oma allkirjaga. Kursusejuhatajal ning direktori asetäitjal õppekasvatustöö alal on õigus õpinguraamatusse märkida hindeid ja kinnitada seda oma allkirjaga.

- Eksamihinde märgib aineõpetaja eksamiprotokolli, e-päevikusse ja õpilase õpinguraamatusse.
- Kutsehariduslikku lõpueksami ja lõputöö hinde kannab õpilase õpinguraamatusse vastava eriala õpetaja, mille eksamikomisjoni esimees kinnitab oma allkirjaga.
- Kutsehariduslikku lõpueksami ja lõputöö hinde kannab protokolli vastava eriala õpetaja. Protokollile kirjutavad alla kõik eksamikomisjoni liikmed.
- Tunnikontrolli toimumise etteteatamine õpilastele ei ole kohustuslik. Kontrolltöö etteteatamine õpilasele peab toimuma hiljemalt eelnevas tunnis.
- Õpilasel või tema seaduslikul esindajal on õigus hindeid ja sõnalisi hinnanguid vaidlustada kümne päeva jooksul pärast hinde või hinnangu teadasaamist, esitades kooli direktorile kirjalikult vastava taotluse koos põhjendustega. Kooli direktor teeb otsuse ja teavitab sellest taotluse esitajat kirjalikult viie tööpäeva jooksul otsuse vastuvõtmise päevast alates..
- Õpetaja vormistab parandused järgmiselt: õpinguraamatus tõmbab õpetaja maha eelmise sissekande, kirjutab juurde “Parandus õige”, mille kinnitab oma allkirjaga ja teeb uue sissekande. Hinnetelehel ja vahehinnete lehel märgitakse parandatud hinne kaldjoone alla
- Korduseksami kohta vormistab õpetaja uue protokolli, kuhu kannab korduseksamil saadud hinde.

Õpitulemuste hindamine viiepallisüsteemis

Hinne „5“ (väga hea) - teoreetilise, rakendusliku ja praktilise sisu põhjalik tundmine; tööks sobivate töömeetodite, töövahendite ning töövõtete õige valik ning nende edasiarendamise oskus; hangitud teadmiste süstematiseerimise, võrdlemise, analüüsi ja tõlgendamise oskus ja nende rakendamine töös; alternatiivide hindamise ja probleemide lahendamise oskus; iseseisvus ja algatus tööülesannete täitmisel, positiivne hoiak oma töökaaslastesse, töökohta. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «5», kui õpilane on saanud 90–100% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hinne „4“ (hea) - teoreetilise, rakendusliku ja praktilise sisu tundmine; tööks sobivate töömeetodite, töövahendite ning töövõtete õige valik; hangitud teadmiste süstematiseerimise, võrdlemise, analüüsi ja tõlgendamise oskus ning rakendamine töös; toimetulek alternatiivide hindamise ja probleemide lahendamisel juhendatavana; iseseisvus tööülesannete täitmisel, positiivne hoiak oma töökaaslastesse, töökohta. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «4», kui õpilane on saanud 70–89% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hinne „3“ (rahuldav) - teoreetilise, rakendusliku ja praktilise sisu tundmises esineb lünki; lihtsamate töömeetodite ja töövõtete valdamine, töövahendite õige valik; toimetulek tüüpolukordades või juhendatavana; rahuldav suhtumine töökaaslastesse, töökohta, materjalide ja töövahendite kasutusse. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «3», kui õpilane on saanud 45–69% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hinne „2“ (puudulik) - teoreetilise, rakendusliku ja praktilise sisu piiratud tundmine või suutmatus seostada ainet reaalsete tööülesannetega; suutmatus tõlgendada informatsiooni; töösse ja töö tulemustesse ükskõikne suhtumine, tööde tehnoloogiast tulenevate nõuete , samuti tööohutuse nõuete eiramine; hoolimatus töökoha , töökaaslaste töövahendite ja materjalide kasutamise suhtes . Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «2», kui õpilane on saanud 20–44% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hinne „1” (nõrk) - hinnatakse õpitulemust, kui see ei vasta õppekava nõuetele. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «1», kui õpilane on saanud 0–19% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Õpitulemuste hindamine praktiliste tööde puhul

Õpitulemuste hindamine jaguneb:
1) väljastpoolt antud hinnang;
2) õppija enesehinnang.

Oluliseks lähtekohaks hindamisel on õppija enesehinnang. Enesehinnang ja väline hinnang täiendavad teineteist. Väljastpoolt antud hinnangu andjad peaksid olema erinevad. Õpetaja antud hinnangute kõrval kasutatakse rühmas täidetavate õppeülesannete puhul rühmakaaslaste hinnanguid, samuti teiste rühmade või nende liikmete hinnanguid. Individuaalselt täidetavate õppeülesannete puhul püütakse saada kaaslaste poolt antud hinnanguid. Kollektiivselt täidetud õppeülesannete puhul püütakse saada teiste õpetajate, klientide hinnanguid. Hindamine on suunatud ühesugustele rõhkudele ja kutseoskustele: töömeetoditele, töövahenditele, materjalidele ja tööprotsessidele, tööohutusele ja tööga seotud teadmistele. Hindamise kriteeriumid määratletakse, lähtudes rahuldava, hea ja väga hea oskuse tasemetest:

1) hinne “5” (väga hea) - õpilane oskab teadlikult valida kutsealases töös sobivaimad töömeetodid, töövahendid ja –materjalid ning kasutada töövõtteid ja töövahendeid õigesti. Ta oskab hinnata ja arendada töövõtteid. Ta toimib aktiivselt ja motiveeritult erinevates töösituatsioonides, meeskondades ja sidusrühmades. Ta oskab leida uusi lahendusi ja lahendada probleemsituatsioone (veaolukordi). Õpilane suudab iseseisvalt töötada, ei vaja korraldusi. Oskab arendada oma tööd, töökeskkonda, tööohutust, analüüsida ja arendada ennast mitmekülgselt, toimimaks muutuvates olukordades. Õpilane oskab hinnata hangitud informatsiooni õigsust ja usaldusväärsust. Ta oskab süstematiseerida, võrrelda ja analüüsida hangitud teadmisi ja töödelda neid oma töös kasutatavateks, võtta vastu otsuseid. Ta oskab panna asju tähtsuse järjekorda, planeerida ja arvestada erinevaid mõjureid ja alternatiive, oskab valida sobivaima. Õpilane oskab töötades arvestada töökoha eripärasid, ta tajub oma tööd osana ettevõtte tööst ja ettevõtet osana toimimiskeskkonnast.

2) hinne “4” (hea) - õpilane oskab kasutada asjakohaseid töömeetodeid, töövahendeid ja -materjale. Ta tuleb toime põhiliste töödega. Õpilane suudab toimida erinevates situatsioonides ja meeskondades, kasutada oskusi ja tööga seotud teadmisi uutes situatsioonides. Ta oskab süstematiseerida, võrrelda ja analüüsida hangitud teadmisi ja töödelda neid kasutatavaks oma töös. Õpilane tajub tööd tervikuna, oskab arvestada töökoha eripärasid. Õpilane oskab sobitada (kohaldada) eeskirju ja juhendeid erinevates situatsioonides ja järgida tööohutusnõudeid. Õpilane täidab talle antud ülesanded iseseisvalt ja hindab enda töötulemusi mitmekülgselt. Ta oskab hinnata informatsiooni õigsust ja usaldusväärsust.

3) hinne “3” (rahuldav) - õpilane on võimeline tööle asuma läbitud kursusele vastaval kutsealal, hoolimata mõningate tööoskuste ja tööga seotud teadmiste puudulikust valdamisest. Õpilane valdab lihtsamaid töömeetodeid, oskab kasutada tavalisi töövahendeid ja materjale, tuleb toime tavalistes töösituatsioonides. Õpilane tuleb toime tuttavas ümbruses ja tuttavates koostöösituatsioonides. Ta oskab kasutada tööoskusi ja tööga seotud teadmisi harjutussituatsioonides ja rutiinsetes töösituatsioonides. Õpilane oskab juhendatuna leida tööga seotud informatsiooni, esitada seda arusaadavalt suuliselt ja kirjalikult. Ta täidab korraldusi ja oskab hinnata enda töö tulemuslikkust. Ta oskab kinni pidada tööaegadest, tööohutuse nõuetest, muudest kokkulepetest ja juhenditest ja arutleda kõrvalekallete üle.

4) õpilase kutseoskuste tase on mitterahuldav, kui need ei vasta vähemalt hinde “3” (rahuldav) kriteeriumitele. Õppija on sooritanud õppetöö edukalt, kui tema teadmisi, oskusi ja hoiakuid on hinnatud vähemalt rahuldavalt (hinne“3“) Enesehinnangu ja väljastpoolt antava hinnangu kriteeriumid on ühtlustatud, mis aitab kaasa õppija refleksiooniprotsessile.

Hinnatavad tööülesanded võivad olla: kirjalik või praktiline töö, suuline esitlus, audio-, video- või graafilise esitlus, õpimapi koostamine, projektitöö või muu alternatiivse tõenduse esitamine.
Hindamise objektid praktiliste tööde puhul: töökultuur (töö alustamine, lõpetamine, töövahendite hoidmine, materjalide kasutamine, töösse ja taimedesse suhtumine jne);
tööjooniste lugemise oskus; materjalide tundmine ja valikuoskus; töövahendite ja –seadmete tundmine ja kasutamisoskus; tööde tehnoloogilise järjekorra tundmine ja järgimine, õigete töövõtete valdamine; tööde kvaliteet; tööohutuse, - tervishoiu ja-hügieeninõuete järgimine; õppija iseseisvus ; töö tempo; õpilaste isikuomadused: vastutustunne, distsipliin, algatusvõime, valmisolek meeskonnatööks, probleemilahendusoskus
Hindamine on kvalitatiivne. Kokkuvõttev hindamine võib toetuda arvestuslikele hinnetele, kuid ei ole nende aritmeetiline keskmine. Kokkuvõtva hindamise hinnatakse õppeprotsessi ja õppija teadmisi, oskusi ning hoiakuid õppeprotsessi lõppedes.
Hindamisel võrreldakse õppija teadmisi ja oskusi nõutavate õpitulemustega ja nende põhjal määratletud hindamiskriteeriumitega. Numbriliselt hinnatakse õpitulemusi viiepallisüsteemis, arvestuslike või kokkuvõtvate kirjalike tööde hindamisel võetakse aluseks protsendiskaala.

1.6 Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui on saavutatud kooli õppekavas esitatud õpitulemused ning sooritatud positiivsele tulemusele eriala lõpueksam.
Kooli lõpetamine vormistatakse direktori käskkirjaga.
Õpilane esitab kantseleijuhatajale ringkäigulehe, õpilaspileti ja annab allkirja lõputunnistuse registreerimise raamatusse.

1.7 Õppekava koostajad

Lia Padu – vanempedagoog
Rita Karask - pedagoog
Laida Reitmann - pedagoog-metoodik

2.Õppekava moodulite kirjeldused

2.1 Üldõpingud

2.1.1 TÖÖKESKKONNAOHUTUS
2 õn

1. **Eesmärk**

Õpetusega taotletakse, et õppija teab töökeskkonna, tööohutuse ja töötervishoiu korraldust, üldnõudeid, esmaabi põhimõtteid ja -võtteid, toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid, terviseriske, isikliku hügieeni nõudeid; õppija mõistab säästva arengu ja jäätmekäitluse vajadust, oskab ennetada ja vältida keskkonna reostuse võimalusi töökeskkonnas; teab tule- ja elektriohutuse nõudeid; õppija oskab vältida ohuolukordadesse sattumist, oskab käituda ja tegutseda ohuolukordades ning õnnetusjuhtumite korral.

2. **Nõuded mooduli alustamiseks**
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1. TÖÖKESKKONNAOHUTUS JA TÖÖTERVISHOID. Töökeskkond. Nõuded töökeskkonnale, seadmetele ja masinatele. Tööohutusjuhend. Tuleohutus. Elektriohutus. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused. Tervisekontroll.
3.2. TÖÖÕNNETUS. Õnnetusoht ja käitumine ohuolukordades. Esmaabivahendid töökohal.
3.3. KESKKONNAHOID JA JÄÄTMEKÄITLUS. Keskkonnastrateegia ja säästva arengu põhimõtted. Keskkonnareostuse ennetamise ja vältimise võimalused töökeskkonnas ja olmes. Jäätmete esmane käitlus.
3.4. HÜGIEEN. Toiduohutus. Mikroorganismid ja nende paljunemist mõjutavad tegurid. Toidumürgitused, nende põhjused ja vältimine. Isiklik hügieen. Toiduainete ja valmistoodete säilitustingimused ja realiseerimisajad. Toidu kvaliteedi tagamine. Enesekontroll.
3.5 ESMAABI

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• tööohutuse eesmärke ja ülesandeid;
• tööohutuse õigus- ja normatiivakte;
• töötajate tööohutusalaseid õigusi ja kohustusi;
• töökeskkonnale esitatavaid põhinõudeid;
• üldisi keskkonnaprobleeme ja säästva arengu põhimõtteid;
• esmase jäätmekäitluse põhimõtteid;
• tegutsemist ohuolukorras;
• tulekustutus- ja esmaabivahendite kasutusnõudeid;
• keskkonna reostamise võimalikke ohte;
• ohtude ennetamist ja vältimist;
• ohust teavitamisvõimalusi;
• toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid;
• toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning nende vältimise võimalusi;
• isikliku hügieeni nõudeid.
Õppija oskab

• osutada esmaabi põletus- ja lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste korral;
• käituda õnnetusjuhtumite ja ohuolukordadesse sattumise korral; valida ja kasutada ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid; • töötada ja käituda keskkonda säästvalt;
• esmakäidelda jäätmeid;

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb viie teema (töökeskkonnaohutus ja töötervishoid, tööõnnetus, keskkonnahoid ja jäätmekäitlus, hügieen, esmaabi) kokkuvõtva hinde tulemusena, koondhinne kantakse lõputunnistusele

Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:

5.1.Töökeskkonnaohutus ja töötervishoid

- Miniuuring: e RT töökeskkonnale esitatavad nõuded
- Rühmatöö: miniuuringu põhjal
- Test: töö-, tule- ja elektriohutus
- Tunnikontroll: tööandja ja töötaja õigused ja kohustused

5.2.Tööõnnetus

- Rühmatöö: ohu- ja õnnetuse olukorras toimimine
- Kontrolltöö: traumad ja esmaabi

5.3.Keskkonnahoid ja jäätmekäitlus

- Rühmatöö: kuidas töötada ja käituda keskkonda säästvalt?
- Miniuuring: jäätmekäitlus (erinevatest infokanalitest)

5.4.Hügieen

- Test: mikroorganismid
- Tunnikontroll: isiklik ja toiduhügieen
- Rühmatöö: toiduohutuse tagamise peamised tegurid
- Kontrolltöö: toiduainete kaudu levivad haigused
- Õpimapi koostamine terve mooduli ulatuses

5.5. Esmaabi

2.1.2 TÖÖSEADUSANDLUS
1 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised peamistest töösuhteid reguleerivatest õigusaktidest tööle asumiseks vajalikus ulatuses ning vastutusest, kohustustest ja õigustest töösuhetes; tunneb töölepingu sõlmimise, muutmise ja lõpetamise aluseid, palga ja puhkuse arvestamise aluseid, töö- ja puhkeaja korraldust ning arvestamise aluseid; tunneb töötingimuste kollektiivse kujundamise aluseid ja töösuhete pinnalt tekkinud vaidluste lahendamise võimalusi. Õppija oskab lahti mõtestada töölepingute sisu, leida tööseadusandlusalast teavet, hinnata enda kui tööjõu väärtust.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3. 1. LEPINGULISED SUHTED. Füüsilised ja juriidilised isikud. Tehingu mõiste ja vorm. Lepingu mõiste. Lepingute liigid, sisu ja sõlmimise kord. Volitus ja volikiri. Tähtaeg ja tähtpäev. Ametijuhend. Töölepingu pooled, nende õigused ja kohustused Töölepingu kohustuslikud tingimused. Määratud ja määramata ajaks töölepingu sõlmimine. Katseaeg. Töölepingu peatumine ja muutmine. Siduvuskokkulepped. Üleviimine teisele tööle. Töölepingu lõpetamine. Töölepingu ülesütlemine ja kehtetuks tunnistamine.
Kollektiivleping. Kollektiivlepingu pooled ja selle sõlmimise kord. Töövaidluste lahendamine. Töötajate usaldusisik. Töötüli liigid. Streik ja töösulg. Seaduslikust streigist osavõtjate tööalased õigused.
3.2..TÖÖ-JA PUHKEAEG. Töö- ja puhkeaeg.. Ületunnitöö. Töötamine puhkepäevadel, rahvus- ja riigipühadel.
Puhkuse liigid: põhi- ja lisapuhkus, palgata- ja osaliselt tasustatav puhkus, vanemapuhkused, õppepuhkus ja nende andmise kord. Puhkuse tasustamine. Puhkuse kasutamist takistavad asjaolud ja puhkuse katkestamine.
3. 3.TÖÖ TASUSTAMISE ALUSED. Töötasu. Tagatised ja hüvitused. Kinnipidamised palgast. Sotsiaalsed tagatised ja toetused, pensionisüsteem. Materiaalne vastutus tööõigussuhetes.

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• oma tegevusvaldkonna seadusandliku reguleerimise vajalikkust;
• peamisi töösuhteid reguleerivaid õigusakte ja tunneb neid ulatuses, mis on vajalik tööle asumiseks;
• töölepingu poolte seadusega sätestatud õigusi ja kohustusi;
• töölepingu sõlmimise, muutmise ja lõpetamise aluseid;
• töötasu ja puhkuse arvestamise aluseid;
• töö- ja puhkeaja korraldust ja arvestamise aluseid;
• töötingimuste kollektiivse kujundamise aluseid;
• töösuhete pinnalt tekkinud vaidluste lahendamise võimalusi.
Õppija oskab
• lahti mõtestada töölepingute sisu;

• hinnata enda kui tööjõumaksumust;
• kirjutada avaldust tööle võtmiseks/töölt vabastamiseks, puhkuseks ;
• leida tööseadusandlusalast teavet.

5. Hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:
5.1. Lepingulised suhted- valikvastustega test.
5.2. Töö- ja puhkeaeg – kontrolltöö.
5.3. Töö tasustamise alused – kontroll test.
5.4. Paaristööna koostatakse tööleping, ERT abil otsitakse vajaminevad seadused.
5.5. Õppija koostab õpimapi kõikide tööseadusandluse teemade kohta.

2.1.3 ARVUTIÕPETUS JA ASJAAJAMINE
3 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija teab arvuti kasutamise üldiseid põhimõtteid, valdab arvutialast sõnavara; järgib teksti- ja tabelitöötluse ning veebis navigeerimise põhimõtteid; oskab kasutada arvutit õppimis- ja töövahendina teabe hankimisel, töötlemisel ja edastamisel ning tööalases suhtluses; õppija teab igapäevase asjaajamise korraldamise aluseid ning oskab koostada ja vormistada erinevaid dokumente, ametikirju nii paberkandjal kui arvutis; tunneb olemust ja selles peituvaid ohte; järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1. ARVUTIKASUTUSE ALUSED. Infotehnoloogia põhimõisted ja infoühiskond. Põhimõisted. Riistvara. Mälu. Tarkvara. Arvutivõrgud. Arvutid igapäevaelus Infotehnoloogia ja ühiskond Turvalisus, õiguskaitse ja seadusandlus. Infotehnoloogia ja Eesti. Infotehnoloogia ja eriala. Arvuti kasutamine ja failihaldus. Elementaaroskused. Töölaud. Failihaldus. Failide lihtne redigeerimine. Prindihaldus. Tekstitöötlus .Alustamine. Põhioperatsioonid Kujundamine (vormindamine). Printimine. Dokumendi viimistlemine. Tabelitöötlus. Elementaaroskused. Põhioperatsioonid. Valemid ja funktsioonid. Kujundamine (vormindamine). Diagrammid ja objektid. Andmebaasid. Informatsiooni otsimine. Informatsioon ja suhtlemine. Veebi kasutamise elementaaroskused. Veebis navigeerimine. Otsing veebis. Järjehoidjad (bookmarks). Elektronposti kasutamise elementaaroskused. Kirjavahetus. Adresseerimine. Postkasti haldamine. Listid ja uudisgrupid.
3.2. ASJAAJAMISE ALUSED. Asjaajamise alused ja -kord. Dokumendi koostamis- ja vorminõuded: dokumendiplangid, dokumendi rekvisiidid, dokumendi vormistamise protseduur. Ametikirjade koostamine ja vormistamine elektrooniliselt ja paberkandjal. Õigust ja vastutust delegeerivate ja ärikirjavahetuse- ning tööülesannetega seotud dokumentide koostamine ja vormistamine. Kontoritehnika kasutamine.

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• ohutusnõudeid ja turvameetmeid arvutiga töötamisel;
• põhimõisteid, arvuti seadmeid, nende otstarvet ja kasutust;
• internetti ja selles peituvaid ohte;
• dokumendiplangile ja dokumentide rekvisiitidele esitatavaid nõudeid.
Õppija oskab
• kasutada arvutit töö- ja õppimisvahendina;
• kasutada arvutit tööde vormistamisel ja andmetöötluses;
• otsida veebist infot ja seda salvestada;
• koostada ja vormistada avaldust, elulookirjeldust (CV), iseloomustust;
• algatuskirja, vastuskirja, seletuskirja, töölähetust, töölepingu sõlmimist ja lõpetamist, tellimiskirja, kaaskirja, volikirja ja vabanduskirja elektrooniliselt ning paberkandjal;
• suhelda elektroonilises keskkonnas järgides hea suhtlustava põhimõtteid;
• kasutada kaasaegset kontoritehnikat ja sidepidamisvahendeid

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kursuse kokkuvõtva hinde tulemusena,

5.1.Arvutiõpe

- Suuline küsitlus: infotehnoloogia põhimõisted ja infoühiskond.
- Valikvastustega test: elementaaroskused, töölaud, failihaldus
- Praktiline töö: tekstitöötlus
- Praktiline töö: dokumendi loomine, töötlemine, kujundamine
- Praktiline töö: tabelitöötluses valemid ja funktsioonid
- Praktiline töö: diagrammid ja objektid
- Suuline küsitlus: andmebaasid
- Praktiline töö: interneti kasutamine erialatöös
- Praktiline töö: elektronpost, kirjavahetus.

Asjaajamise kursuse hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:

5.2. Asjaajamise alused ja kord.

- Kontrolltöö: Dokumendi koostamis- ja vorminõuded.
- Ametikirja näidisvormingu koostamine ja elementide vormistamine.

5. 3. Ametikirjade koostamine ja vormistamine.

- Erinevate tarbetekstide koostamine ja vormistamine elektrooniliselt ja paberkandjal: elulookirjeldus, avaldus, seletuskiri, iseloomustus, algatuskiri, vastuskiri, töölähetus, töölepingu sõlmimine ja lõpetamine, tellimiskiri, kaaskiri, volikiri ja vabanduskiri.

5.4. Kontoritehnika kasutamine.

- Praktiline töö.

2.1.4 ERIALANE VÕÕRKEEL
2 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija saab aru ja oskab võõrkeeles end arusaadavalt väljendada nii tava- kui tööolukordades; tunneb erialaga seonduvat sõnavara; oskab tutvustada oma erialaga seonduvat tööd ning pakutavaid tooteid ja teenuseid, suhelda klientidega suuliselt ning tehniliste suhtlemisvahendite abil; oskab koostada ametikirju; oskab leida ja kasutada erialaseks tööks vajalikku informatsiooni.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Omandatud on põhikooli keeletase.
Läbitud on moodulid Suhtlemine ja klienditeenindus, Arvutikasutus ja asjaajamine.

3.Õppesisu
3.1. TUTVUSTUS. Suhete loomine. Oma kooli ja koduvabariigi tutvustamine . Enda ja oma töökohustuste kirjeldamine, kogemusi, teadmisi, oskusi ja iseloomu kirjeldav sõnavara. Töölevõtuintervjuu sõnavara. Telefonivestlus: kasutatavad tüüpväljendid, teadete jätmine, nimede ja numbrite edastamine.
3.2. AMETIKIRJAD. Kirja koostamine: pöördumine, üldkasutatavad väljendid ja lühendid. Tellimuse koostamine, muutmine, tühistamine. Avalduse, CV, seletuskirja ja kinnituskirja koostamine vastavalt vormistusnõuetele.
3.3. ERIALANE SÕNAVARA. Klienditeenindusalane sõnavara: kliendiga suhtlemine: pöördumine ja tervitus, teenuse pakkumine, hinnakujundus, nõuanne. Erialane sõnavara: töövahendite, ainete, materjalide nimetused, tööde kirjeldused ; hooldus- ja kasutusjuhendid.

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• erialaga seonduvat sõnavara ja mõisteid;
• viisakusväljendeid ;
• töövahendite, ainete, materjalide nimetusi.
Õppija oskab
• väljendada ennast võõras keelekeskkonnas ja suhelda klientidega;
• vestelda erialastel teemadel algtasemel;
• iseloomustada ennast, oma tööd , oma riiki;
• lugeda võõrkeelseid tekste ja saab aru nende tähendusest;
• koostada ja vormistada võõrkeeles avaldust, elulookirjeldust, seletuskirja ja kinnituskirja;
• kasutada tehnilisi kommunikatsioonivahendeid võõrkeelsete sõnumite edastamiseks: telefoni, faksiaparaati, e- kirja;
• kasutada sõnaraamatuid ja erialaseid teabeallikaid.

5. Hindamine
Mooduli hinne kujuneb kahe kokkuvõtva hinde tulemusena, koondhinne kantakse lõputunnistusele.
Viiakse läbi järgmised tööd:
5.1.Kontakti loomine.

- Vestlus
- Valikvastustega test
- Kuulamistekstist arusaamine
- Dialoog
- Test sõnavara kohta
- Arvestuslik töö

5.2. Ametikirjad

- Lünkharjutused
- Tõlkeharjutused
- Sõnavaratestid
- Arvestuslik töö
- Küsimustele vastamine
- Töötamine sõnaraamatuga

5.3. Erialane sõnavara

- Vestlus
- Dialoog
- Sõnavaratestid
- Tõlkeharjutused
- Kuulamistestid
- Arvestuslik töö.

2.2 Põhiõpingud

2.2.1 MAJANDUS JA ETTEVÕTLUS
3 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ühiskonnas toimuvatest majandusprotsessidest, inimeste majanduslikust käitumisest ja mõtlemisest ühiskonnas, ettevõtte loomise ja tegutsemise alustest; õpib tundma ettevõtlust toetavaid tugisüsteeme ja rahastamisvõimalusi; omandab teadmised turunduse osast ettevõtte tegevuse korraldamisel, tarbijate vajaduste ning soovide rahuldamisel, raamatupidamise põhialustest ning rahandussüsteemist; omandab hoiakud keskkonda säästvaks majandustegevuseks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1. MAJANDUSE ALUSED. Majandusteooria olemus, majanduse põhiküsimused, mõisteid. Turumajanduse olemus. Inimeste majanduslik käitumine ja mõtlemine ühiskonnas. Vajadused ja ressursid. Tööturu olemus selles orienteerumine. Nõudluse ja pakkumise mehhanismid. Eraomand, hinnasüsteem ja konkurents. Valitsuse roll ja funktsioonid: riigieelarve, maksud ja nende olemus. Eesti majanduse arengusuunad. Majanduslik stabiilsus SKP, RKP, tööturg, tööpuudus.
3.2. ETTEVÕTLUSE JA TURUNDUSE ALUSED. Ettevõte, ettevõtja, ettevõtlus. Ettevõtluse põhialused ja ettevõtluse koht majanduses, ühistegevuse põhimõtted. Äriühing, mittetulundusühing ja füüsilisest isikust ettevõtja. Ettevõtte loomise etapid. Ettevõte ja seadustemaastik Ettevõtte juhtimine. Tootmine ja teenindus: toode ja toodang, püsiv- ja muutuvkulud, kasum, käive. Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid. Äriidee olemus ja püstitamine. Äriplaani struktuur. Äriplaani ja turundusstrateegia koostamise põhimõtted. Äriidee kavandamine ja äriplaani koostamine. Sihtturg ja segmenteerimine
3.3. RAAMATUPIDAMISE JA RAHANDUSE ALUSED. Raamatupidamisbilanss. Raamatupidamise kontod. Kontoplaan. Rahaliste vahendite arvestus. Panga- ja kassaoperatsioonid. Arveldused ostjate ja hankijatega. Tulude ja kulude arvestus. Kaubakate, ettevõtte käive, rentaablus, kasum. Inventuur. Rahanduse ja panganduse olemus. Pank ja pangateenused. Rahaühiku väärtus, kurss, noteerimine. Rahaturu teenused (hoius, laen, intress, viivis, arveldused, rahavahetus, *tax free*). Rahvusvaheline rahandus.

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• ühiskonnas toimivaid peamisi majandusprotsesse;
• Eesti majanduse arengusuundi ühtses Euroopa Liidu majandusruumis;
• turumajanduse põhikomponente;
• ettevõtluse aluseid, ettevõtte finantseerimise ja administreerimise üldpõhimõtteid;
• ühistegevuse põhimõtteid ja ühistulise ettevõtluse olemust;
• äri- ja turundusplaani koostamise põhimõtteid;
• FIE-na tegutsemise põhireegleid;
• reklaami tähtsust;
• otseturunduse vorme ja sisu;

• suhtlus- ja sotsiaalse turunduse olemust;
• rahaturu teenuseid, hinna erinevaid defineerimise võimalusi;
• hinna kujundamise aluseid;
• kulude ja tulude arvestamise põhimõtteid;
• hinna struktuuri ja mõisteid: juurdehindlus, käibemaks, allahindlus, kasum,
• rentaablus, käive, kulud, kaubakate; • põhilisi rahaühikuid;
• mõisteid laen, laenuintress, viivis.
Õppija oskab
• koostada väikeettevõtte äriplaani;
• hankida informatsiooni ettevõtlust toetavate tugisüsteemide kohta;
• kasutada tarbija ostukäitumise mõjureid ostuotsuste selgitamisel;
• seostada toote elutsükli faase ettevõtte turundustegevusega;
• selgitada tarbimiskultuuri ja keskkonnakaitse vahelisi seoseid;
• koostada raamatupidamise algdokumente;
• arvutada intressi;
• kujundada müügihinda;
• inventeerida.

5. Hindamine

5.1. Majanduse alused

1. kontrolltöö – Majandusteooria, mõisted
2. kontrolltöö – Eraomand, hinnasüsteem, majandussüsteem
3. tunnikontroll – Turumajandus
4. tunnikontroll – Tööturg, tööjõud
5. kirjalik töö – Füüsilise isiku ja ettevõtete maksud

5.2. Ettevõtluse ja turunduse alused

1. kontrolltöö – Ettevõtte vormid, ettevõtte algus ja areng
2. kontrolltöö – Ettevõtte konkurentsis püsimine
3. kontrolltöö – Tootmine, teenindus, turg
4. tunnikontroll – Riskianalüüs, reklaam
5. kirjalik töö – Ettevõtte äriplaan või SWOT analüüs

5.4. Raamatupidamise ja rahanduse alused

1. kontrolltöö – Raha, laenud, inflatsioon
2. kontrolltöö – Raamatupidamine, bilanss, kasumiaruanne
3. kontrolltöö – Kontod, arveldused, hindade arvutamine
4. tunnikontroll – Bilansi koostamine
5. kirjalik töö – Erinevad laenutooted ja stardikapitali pakkumised

2.2.2 SUHTLEMINE JA KLIENDITEENINDUS
3 õn

1. Eesmärk
Õpetamisega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused suhtlemise põhitõdedest ja suhtlemisviisidest; kliendikesksest teenindamisest ja eetika alustest.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Läbitud on moodul Arvutikasutus ja asjaajamine

3. Õppesisu
3.1. SUHTLEMISE OLEMUS Suhtlemise olemus. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded kodumajanduses töötavatel
teenindajatel. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Kirjalik suhtlemine. Suhtlemine erinevate kommunikatsioonivahendite abil. Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. Positiivne minapilt. Tõepärane enesehinnang.
3.2. KÄITUMINE SUHTLEMISSITUATSIOONIDES Käitumine suhtlemissituatsioonides koduteeninduses. Suhtlemisviisid. Suhtlemise
alustamine. Suhtlemise efektiivsust mõjutavad tegurid. Suhtlemisoskused: kontakti loomine, hoidmine ja lõpetamine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendamine. Veenev argumenteerimine. Käitumisviisid. Agressiivne, alistuv ja eirav käitumine. Kehtestav käitumine. Enesekehtestamise võtmetegurid. Veaolukorrad ja nende tekkepõhjused. Toimetulek veaolukordades ja nende lahendamine. Meeskonnatöö, vastutus ja kohusetunne
3.3 TÖÖSTRESS Pingete tekkepõhjused. Tööstress ja seda põhjustavad tegurid.
Läbipõlemine. Toimetulek stressiga.
3.4. KLIENDITEENINDUS**.** Klienditeeninduse mõiste ja olemus Teenindusühiskonna mõiste, teeninduslik mõttekultuur, teeninduse kvaliteet, teenuste erinevused. Teeninduse korraldamine. Teenindustüübid. Kliendi mõiste. Siseteenindus ja sisekliendt. Juhuklient. Klienditeenindaja roll. Klienditeenindaja roll ja pädevused: teadmised, oskused, hoiakud. Klienditeenindaja tööks olulised oskused, hoiakud, isiksuse omadused ja nende arendamine. Kliendikeskne teenindus. Klientide määratlemine. Sihtklient. Püsiklient. Juhuklient. Klientide ootused ja vajadused, nende väljaselgitamine, täpsustamine. Klientide nõustamine. Suhtlemine võõramaalastega. Vanuselise, kultuurilise ja tervisliku eripäraga kliendid. Klientide ohutuse ja turvalisuse tagamine. Kaebuste ennetamine ja käsitlemine
teeninduses: konfliktide olemus; konfliktis käitumine ja konfliktide reguleerimine,
probleemide lahendamine ja konfliktidega toimetulek, kliendi vastuväidetega tegelemine, kaebuste ja pretensioonide ning kiituste käsitlemine.
3.5. KUTSE- EETIKA. Teenindaja kutse- eetika. Hea tava
teeninduses. Kohustus ja vastutus. Eetika ja sotsiaalne vastutus. Distsipliin. Ettevõtte eetikakoodeks. Konkurents ja eetika. Tarbijasuhte eetika. Eetiline konflikt.

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• meeskonnatöö iseärasusi ja tähtsust;
• võimalusi tööpinge ja stressi maandamiseks;
• erinevaid suhtlemistehnikaid;
• inimkäitumist mõjutavaid tegureid;
• kuidas suhelda igapäevases ja tööelus;
• kuidas vältida suhtlemistõkkeid;
• kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;

• klienditeeninduse erinevaid vorme; • teeninduse kvaliteeti mõjutavaid põhitegureid;
• teenindaja kui ettevõtte esindaja rolli;
• teenindamise korraldamise printsiipe, meeskonnatöö tähtsust teeninduses;
• teenindaja vastutust klientide ohutuse ja turvalisuse eest;
• kliendi rahulolu tagamise võtteid.
• eetika ja kutse- eetika põhitõdesid;
Õppija oskab
• edastada positiivset esmamuljet;
• käituda vastastikust suhtlemist toetaval viisil, suhtlemisprotsessi alustada ja lõpetada;
• tähelepanelikult kuulata vestluspartnerit;
• kasutada sõna suulises ja kirjalikus suhtluses ning mõista kehakeelt;
• kasutada suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid ;
• kasutada motiveerimist kui suhtlemise positiivset eeldust;
• välja selgitada klientide ootusi ja vajadusi ning neid oma töös arvestada;
• kliendikeskselt mõelda;
• käituda ja tegutseda erinevates teenindamissituatsioonides;
• suhelda erivajadustega klientidega;
• käsitleda klientide kaebusi, pretensioone ja kiitusi;
• hankida ja edastada tagasisidet klientidelt;
• analüüsida ennast ning oma teeninduskäitumist ;
• ennast objektiivselt hinnata ja töötada meeskonnas.

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kolme kursuse kokkuvõtva hinde tulemusena, koondhinne kantakse lõputunnistusele. Hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:

5.1. Suhtlemise olemus.
- Õpimapi koostamine erinevatest suhtlemisvõimalustest
- Lühireferaat

5.2. Käitumine suhtlemissituatsioonides.
- Suhtlemistõkete ülesannete lahendamine rollimängus
- Rühmatöö, kokkuvõte meeskonnatööst
- Kehtestamisülesannete lahendamine

5.3. Tööstress
- Rühmatöö kokkuvõte

5.4. Klienditeenindus.
- Rollimängud
- Lühireferaat
- Ülesanded konfliktsituatsioonide lahendamiseks
- Rühmatöö kokkuvõte
- Test õppematerjalide kasutamisega

5.5. Kutse-eetika.

2.2.3 PUHASTAMINE JA KORISTAMINE
13 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskuse märgata mustust ning hoiaku puhtuse ja korra loomiseks, kliendisõbralikuks koristusteenuse pakkumiseks. Õppija omandab teadmisi ja praktilisi oskusi erinevate pindade puhastamiseks, kaitsmiseks ja hooldamiseks õigesti valitud koristusmeetodite ning vahenditega; omandab oskuse iseseisvalt või meeskonna liikmena töötada erinevates töökeskkondades; oskab töötada tervist, keskkonda ja ressursse säästvalt.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1.PUHASTUSTEENIDUSE ALUSED 0,5õn. Puhastusteeninduse tähtsus ja areng Eestis. Puhastusteenindus kutsealana. Töö- ja karjäärivõimalused. Kutsestandard ja kutseoskusnõuded. Kutseeksam. Puhastusteenindaja tööülesanded.
3.2.PUHASTUSTÖÖDE ERGONOOMIA JA OHUTUSNÕUDED 0,5õn. Ohud puhastustöödel. Ohumärgised. Ohutusnõuded kemikaalide kasutamisel. Esmaabi puhastuskeemia valel kasutamisel. Masinate elektriohutus. Tööriietele ja jalatsitele esitatavad nõuded. Isiklikud kaitsevahendid. Kaitsekindad ja nende kasutamine. Ergonoomia olemus ja tähtsus. Töö- ja tegutsemisvõime (töökeskkonna mõjutegurid, tööasendid). Dünaamiline ja staatiline töö. Ergonoomilised töövõtted ja taastusharjutused.
3.3.PUHASTUSTÖÖDE TEHNOLOOGIA 1õn. Mustus ja mustuse liigid. Määrdumise vähendamine. Porikaitse süsteemid. Puhastuses mõjuvad tegurid. Vesi puhastuses. Jäätmed, jäätmekäitlus. Keskkonnasõbralik puhastamine.
3.4.ERIALANE KEEMIA 0,5õn pH mõiste. pH tabel. Ainete rühmad. Neutraalsete ainete omadused. Leeliseliste ainete omadused. Looduslikud leeliselised. Leeliseliste ainete mõju keskkonnale ja inimestele. Hapete omadused. Looduslikud happed. Hapete mõju keskkonnale ja inimestele.. Sünteetiline keemia. Tensiidide mõiste. Tensiidide omadused. Looduslik tensiid ja omadused.
3.5.KORISTUSAINED 1õn. Koristusainete liigitus. Puhastusainete jaotus. Puhastusainete pakendid ja pakendi märgistus. Puhastusainete hoidmine ja markeerimine. Puhastusainete koostis. Neutraalsete puhastusainete kasutamine. Happeliste puhastusainete kasutamine. Leeliseliste puhastusainete kasutamine. Lahustisisaldusega puhastusained. Desinfitseerivad puhastusained. Eripuhastusained (akna-, ahju-, masinnõudepesu-, plekieemaldus-, tekstiilipuhastusained). Puhastusainete kontsentratsioonid. Puhastusainet doseerimine. Kaitseained (vesivahad, lahustivahad). Hooldusained (põrandahooldusained, mööblihooldusained).
3.6.ERIALANE MATEMAATIKA 0,5õn. Pikkusühikud ja nende teisendamine. Pindala leidmine. Kaaluühikud ja nende teisendamine. Ülesannete lahendamine. Protsendi mõiste, protsendiülesannete lahendamine. Suhte mõiste. Suhteülesannete lahendamine. Ühe tundmatuga võrrand. Võrrandite lahendamine.
3.7.KORISTUSTARVIKUD 0,5õn. Tarvikutele esitatavad nõuded. Hügieenitooted. Pabertoodete kvaliteediklassid. Ühekordse kasutusega puhastuselapid. Paberi hoidikud ja alused. Tekstiillapid, omadused ja valikud. Puhastuslapi kasutamine ja pesemine. Värvikoodide kasutamine. Mikrokiudlapid. Mikrokiu omadused. Mikrokiud lappide kasutamine ja pesemine. Mopid. Mopi alused. Moppamine. Kuivatajad. Põrandakuivataja kasutamine. Harjad. Pühkimisharjad. Pesuharjad. Hõõrumiskomplektid. Klaasipesemistarvikud. Kaabitsad.

3.8.KORISTUSMEETODID 0,5õn. Koristustööde meetodite liigitus ja valiku põhimõtted. Hoolduspuhastus. Kuivpuhastus. Väheniiske puhastus. Niiske puhastus. Märgpuhastus. Pesumeetod. Aseptiline puhastamine. Tööjuhendid. Hoolduspuhastus. Vahekoristus. Suurpuhastus. Suurpuhastuse planeerimine. Tööde järjekord. Tööjuhendid. Desinfitseerimine. Pindade kaitsemeetodid. Vahatamine. Vahatamisel tekkivad vead. Vahatatud pindade hoolduspuhastus. Õlitamine. Õlitatud pindade hoolduspuhastus. Kivipindade kristalliseerimine.
3.9.PINNAKATTEMATERJALID 0,5õn. Pinnakattematerjalide valiku põhimõtted. Veekindlad põrandakattematerjalid (looduslikud-, tehiskivist-, keraamilised-, plastik- ja kummkatted). Nende kasutuselevõtupesu, kaitsmine ja hooldamine. Veetundlikud põrandakattematerjalid (puit-, laminaat-, linoleum- ja korkkatted). Nende kaitsmine ja hooldamine. Mööbli- ja seinakatted (nahk-, tekstiil-, pabertapeet-, plastik-, metall-, portselan-, klaas-, peegel-, värvitud- ja lakitud pinnad). Nende puhastamine ja hooldamine. planeerimine, arendamine ja hindamine. Tööjuhendid ja nende koostamine. Puhastusettevõtete töö planeerimise alused.
3.10.KORISTUSMASINAD JA SEADMED 0,5õn. Imurid. Tolmuimeja ehitus ja tööpõhimõtted. Vaibaimuri ehitus ja tööpõhimõtted. Pühkimismasinad. Vee ja prahiimurid. Põrandahooldusmasinad. Põrandahooldusmasina lisaseadmed. Põrandahooldusmasina tööpõhimõte, kasutamisvõimalused ja puhastamine. Kombineeritud põrandahooldusmasinad. Surveloputusmasinad. Survepesurid. Muud masinad. Koristuskärud. Kärude komplekteerimine. Mopisüsteemid.
3.11.ERINEVATE OBJEKTIDE PUHASTAMINE 6õn. Elamute ja korterite hoolduspuhastus. Koduteenindus. Büroode ja kontorite hoolduspuhastus. Raviasutuste hoolduspuhastus. Toateenindaja töö. Sviidi koristamine. Üldkoristus majutusasutustes. Toitlustusasutuse hoolduspuhastus. Köögipindade, -seadmete ja –vahendite puhastamine. Lasteasutuste hoolduspuhastus. Kaupluste hoolduspuhastus.
3.12. PUHASTUSTÖÖDE PLANEERIMINE 0,5õn. Puhtuseastmed. Puhastustööde planeerimine. Oma töö
3.13.PUHASTUSTEENINDUSE MAJANDUSLIKKUS JA TOOTLIKKUS 0,5õn. Puhastustööde kaardistamine ja mõõdistamine. Mõõdistamise etapid. Arvutitarkvara SIIMI tulemuste rakendamine. Kuluarvestus. Puhastusteeninduse kvaliteet ja kvaliteedi hindamine. Uuendused puhastusteeninduses.

4. Õpitulemused

Õpilane teab ja tunneb:

- puhastusteenindaja tööeripära ja –ülesandeid;
- määrduvuse viise ja mustuse liike;
- mustuse tõkestamise vahendeid;
- koristusainete liike, kasutamise ja hoidmise põhimõtteid;
- doseerimise põhimõtteid;
- koristustarvikute valiku põhimõtteid, kasutamist ja puhastamist;
- koristusmasinaid ja –seadmeid;
- hügieenitooteid ja nende kasutamist;
- koristusmeetodite valiku põhimõtteid
- puhastus-, kaitse- ja hooldusmeetodeid;
- lae-, seina-, mööbli- ja põrandakattematerjale;
- töö planeerimise aluseid;
- puhtuseastmeid ja sellest lähtuvalt kulude arvestust;
- kvaliteedinõudeid,

Õpilane oskab

- määratleda ja eemaldada mustust;

- eristada pinnakattematerjale;
- valida ja kasutada pinnakattele sobivat koristusmeetodeid;
- valida ja doseerida koristusaineid;
- valida tööks sobivad koristustarvikud;
- ette valmistada ja kasutada erinevaid moppe- ja mopisüsteeme;
- kasutada ja puhastada puhastuslappe;
- kasutada ja puhastada mikrokiudtooteid;
- valida ja kasutada koristusmasinaid;
- kasutada klaasipuhastustarvikuid;
- puhastada, kaitsta ja hooldada põrandaid;
- puhastada seinu;
- puhastada lagesid;
- puhastada, kaitsta ja hooldada mööblit;
- planeerida ja teostada hooldus- ja vahepuhastust;
- planeerida ja teostada suurpuhastust;
- sorteerida jäätmeid.

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kaalutud keskmisena. Õpilane peab sooritama testi ja praktilise töö positiivsele hindele.

Hinnatakse:

- testid (50%) – mustuse, puhastusainete, -meetodite, pinnakattematerjalide, tööohutuse ja ergonoomia; objektide puhastamine juhendite tundmist,
- praktiline töö (50%) – oskust toime tulla praktiliste tööülesannetega: lae-, seina-, mööbli-põranda ja nende juurde kuuluva puhastamisega.

2.2.4 TOIDUVALMISTAMINE
5 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi tervislikust toitumisest ning toiduvalmistamise ja serveerimise oskusi, järgib toiduhügieeni-, töötervishoiu- ja ohutuse nõudeid. Õpilane saab ülevaate toidust ja kasutamise võimalustest ning õigetest töövõtetest. Õpib majanduslikult ja säästlikult töötama. Õppija omandab oskused.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Läbitud moodul Töökeskkonnaohutus

3. Õppesisu
3.1 TOIDUAINETE ÕPETUS 1ÕN
Toiduainete käitlemise nõuded. Toiduainete hankimine, säilitamine ja transport. Pakendid ja märgistused. Erinevad toiduainete grupid: teravili ja teraviljatooted; köögiviljad; seened; puuviljad ja marjad; pähklid ja mandlid; piim ja piimatooted; toidurasvad ja -õlid; kalad; lihad ja lihatooted; munad; suhkrud ja suhkruasendajad; maitseained; tarrendained; joogid.
3.2. TOIDUVALMISTAMISE ALUSED 1ÕN
Lihtsamad eeltöötlemisvõtted – sorteerimine, pesemine, koorimine, tükelduskujud, vormimine, paneerimine. Kuumtöötlemisvõtted – keetmine ja praadimine. Toidu säilitusviisid. Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisprotsessis. Kaonormid toiduainete töötlemisel. Põhikastmed; lihtsamad eelroad; supid; teraviljatoidud; kalatoidud; lihatoidud; köögiviljatoidud; magustoidud.
3.4. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS 3 ÕN
Õppeköögiga tutvumine - köögi sisekorra eeskirjad, tuleohutusnõuded, elektriohutusnõuded, hügieeninõuded, töökorraldus. Toiduainete eeltöötlemine – sorteerimine, pesemine, koorimine, tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine. Toiduainete kuumtöötlemine; toiduainete kuumtöötlemisviisid- keetmine, hautamine, praadimine. Roogade maitsestamine. Toiduainete säilitamine. Köögiviljade ettevalmistamine. Roogade valmistamine – kastmete, köögiviljasuppide, piimasuppide valmistamine ja sobilikud lisandid. Putrude valmistamine. Köögiviljaroogade, riisi- ja pastaroogade, kohupiima- ja munaroogade, salatite, võileibade valmistamine. Puuvilja- ja marjasalatite, magusate suppide, kompottide, kissellide, vahtude, pannkookide, vormiroogade valmistamine ja serveerimine. Külmade, kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Pärmi- ja muretaignatest toodete valmistamine.

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb:
- toiduainete ja jookide sortimenti, maitseomadusi ja kasutamise võimalusi, nende hoiunõudeid, realiseerimisaegu;
- köögis kasutatavaid toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid lähtudes toiduainest ja tervisliku toitumise põhimõtetest;
- köögi sisekorra eeskirju, tuleohutus-, elektriohutus- ja hügieeninõudeid, köögitöö korraldust;

oskab:
- kasutada õigeid töövõtteid;
- toiduainete eeltöötlust;

- valmistada roogasid ja jooke (põhikastmed, piima- ja köögiviljasupid, salatid, võileivad, köögivilja-, teravilja-, kala-, liha- ja hakkliharoad, magusroad, lihtsamad pagaritooted, külmad ja kuumad joogid) etteantud tööjuhendi järgi;
- töötada säästlikult hügieeni- ja toiduohutuse nõudeid järgides;
- töötada meeskonnas.

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kaalutud keskmisena. Õpilane säilitab koostatud materjalid ja sooritatud arvestustööd õpimapis. Mooduli teemad on kooli lõpueksami üheks osaks.

Hinnatakse:

- testid (20%) – toiduvalmistamise ja hügieenialaste põhimõistete ning terminite tundmist;
- õpimapp (20%) – roogade tehnoloogilised kaardid, tehnoloogiliste kaartide täiendused
- praktilised ülesanded (60%) – õppeköögis praktilise töö käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesannete täitmise ja eneseanalüüsi oskust

2.2.5 KODUKULTUUR
3 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija teadvustaks isiksuse olemust, oma ja teiste rahvaste kultuurilisi erinevusi. Oskaks lugu pidada iseendast, kodust, perekonnast, oskaks hinnata rahvuslikku identiteeti, armastaks oma riiki, rahvast ja kodumaad. Oskaks tunnetada ja käituda eetikanormidele vastavalt, järgiks tervislikke eluviise.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1. EESTI RAHVUSKULTUUR JA KOMBED. Eestlase identiteet meie kultuuriruumis. Rahvakalender, selle kaasaegne tähtsus. Mihklipäev. Hingedepäev. Mardipäev. Kadripäev. Jõulud. Kolmekuningapäev. Vastlapäev. Lihavõttepühad. Kevadpühad. Jaanipäev. Ilmaennustamine ja looduse jälgimine. Eesti Vabariigi riiklikud tähtpäevad ja riigipühad. Liputseremooniad.
3.2. KODU JA PEREKOND. Pidulikud kodused tähtpäevad. Emadepäev. Isadepäev. Sünni- ja nimepäevad. Õnnitlused. Kaastundeavaldused. Leinatalitlused. Tähtpäevaline kodu kaunistamine.
3.3. ETIKETT. Tervitamine. Sina või Teie. Esitlemine. Telefoni kasutamine. Suhtluskultuur multimeedias. Kutsed, nimekaardid, visiitkaardid, tänukaardid. Külla minek. Külaliste vastuvõtt. Käitumine ametiasutuses. Käitumine tänaval ja avalikes transpordivahendites. Käitumine kinos, teatris, kontserdil, vastuvõttudel. Käitumine turismigrupi koosseisus ja laevareisidel. Käitumine vabaõhuüritustel. Käitumine kirikus. Kalmistukultuur.
3.4. KODUNE RAVI. Rahvameditsiini alustõed, koduapteek. Külmetushaiguste ravi ja haiguste ennetamine koduste vahenditega. Ravimtaimede tundmaõppimine. Ravimtaimede kogumine ja kuivatamine. Ravimtaimede säilitamine ja droogide valmistamine. Raviteed, ravikuurid.
3.5. RUUMIDE SISEKUJUNDUS. Sisekujunduse põhimõtted. Värvide valimine sisekujundusel. Värvide ja valguse mõju. Mööbli paigutamine.
3.6. PRAKTILISED TÖÖD. Erinevad tehnikad õnnitluskaartide valmistamisel. Kingituste valmistamine, kujundamine ja pakkimine. Kodu kaunistamine ja laua katmine erinevateks tähtpäevadeks. Koduse tähtpäeva organiseerimine ja läbiviimine.

4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• aastaaegade vaheldumisest tulenevaid erinevaid traditsioone;
• eestlaste kultuuripärandit;
• rahvuslikke traditsioone läbi kodukujunduse ja toitumistavade;
• esmaseid ravivõtteid ja käsimüügiravimeid;
• looduse võimalusi inimese abilisena;
• värvide ja valguse mõju inimesele.
Õppija oskab
• jälgida looduse muutumist ja seostada seda igapäevaste koduste tegemistega;
• väärtustada perekonda ja peretraditsioone;
• käituda erinevatel tähtpäevalistel sündmustel eetikanorme ja traditsioone järgides;
• suhelda erinevate inimestega erinevates olukordades;

• reageerida ja tegutseda ohu- ja eriolukordades; • aidata ennast ja kaaslasi rahvameditsiini võtetega;
• hoida enda tervist;
• toime tulla oma kodu sisustamisega;
• kasutada kodu kaunistamise võtteid.

5. Hindamine

Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb järgmiste tööde koondhindena:

5.1 Eesti rahvuskultuur ja kombed

- Referaat valitud rahvakalendritähtpäevast
- Kontrolltöö Eesti Vabariigi tähtpäevade ja traditsioonide kohta

5.2. Kodu ja perekond

- Essee kodustest traditsioonidest
- Praktiline projekt kodu kaunistamiseks

5.3. Etikett

- Rollimäng: tervitamine, esitlemine, suhtlemine telefoniga
- Referaat käitumisest
- Praktiline töö: kutse, nimekaart, tänukaart

5.4. Kodune ravi

- Kirjalik uurimustöö ühest ravimtaimest
- Praktiline töö: ravitee valmistamine
- Õpimapp

5.5. Ruumide sisekujundus

- Praktiline projekt kodu sisustamiseks

5.6. Praktilised tööd

- Õnnitluskaardi valmistamine
- Kingituse valmistamine ja pakkimine
- Tähtpäevaline laua katmine ja kodu kaunistamine
- Projekt koos kalkulatsiooniga tähtpäeva organiseerimiseks.

2.2.6 TEKSTIILIDE HOOLDAMINE
1 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskused ja teadmised riidematerjalidest, pesupesemisainetest, pesupesemismasinatest, järelhooldusseadmetest, pesupesemise tehnoloogiast ning praktilised oskused tekstiilide valikul ja hooldamisel.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
TEKSTIILIDE LIIGID. Tekstiilide algmaterjalide päriolu, liigitus ja omadused. Tekstiilmaterjalide rühmitamine. Nahk ja tooted nahast. Pesuhooldusjuhendid.
PESUPESEMIS- JA HOOLDUSAINED. Pesupesemisainete liigitus koostise ja oleku alusel. Pesuainete koostisained. Valgepesuained. Kirjupesuained. Peenpesuained. Plekieemaldusained. Loputusained.
PESUPESEMINE. Mustuse liigitus. Eeltööd enne pesu pesemist. Pesupesemise põhietapid. Masinpesu. Pesuprogrammid. Kardinate pesemine. Voodipesu pesemine.
RIIETE JÄRELTÖÖTLUS. Riiete kuivatamine. Kuivatusseadmed. Rullimine. Triikimine. Tärgeldamine.
PRAKTILISED TÖÖD. Pesumasinaga töötamine. Tsentrifuugiga töötamine. Käsitsi triikimine. Vaipkatete pesemine.

4. Õpitulemused
Õppija teab ja tunneb:
- erinevaid tekstiilkiudaineid ja nende liike;
- tekstiilide hooldamise ohutusnõudeid;
- pesupesemisel kasutatavaid pesuaineid;
- pesupesemise töövahendeid masinaid ja seadmeid;
- riiete järeltöötlemise tehnikat.

Oskab:
- eristada erinevaid tekstiilmaterjale;
- valida sobivaid puhastusaineid;
- valida õigeid pesemismeetodeid lähtuvalt tekstiilidest;
- käsitseda pool- ja täisautomaatseid pesumasinaid;
- pesta ja hooldada katteid ja kardinaid;
- valida materjalile sobiva järeltöötlusviisi.
-

5. Hindamine
Mooduli hinne kujuneb kaalutud keskmisena. Õpilane säilitab koostatud materjalid ja sooritatud arvestustööd õpimapis. Mooduli teemad on kooli lõpueksami üheks osaks.
Hinnatakse
- Õpimapp (50%) – pesupesemisainete ja –tehnoloogia; tekstiilide hooldusjuhendid.
- Testid (50%) – pesupesemisainete, pesumasinate valikute tegemise oskust, terminite tundmist, pesuprogrammide põhimõtteid, riiete järeltöötlusviise.

2.2.7 PRAKTIKA
25õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse et õppija omandab teadmisi ja praktilisi oskusi järgmistest teemadest ja tegevustest: tutvumine töökollektiiviga, meeskonnatöö, põrada-, lae-, mööbli- ja seinapindade hoolduspuhastus, pinnakattematerjalide hooldamine ja kaitsmine, suurpuhaste läbiviimine, pindade põhipesu, eritööd, õueala hooldus, toitlustusettevõttega tutvumine, toiduainete eeltöötlemine, toitude valmistamine ja serveerimine juhendite järgi.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Läbitud vastavalt praktikale I, II või III õppeaasta moodulid vastavalt praktika programmile.

3. Õppesisu
SISSEJUHATUS PRAKTIKASSE. Töö sisekorraeeskirjade, tööülesannete ja tööperega tutvumine. Töösse sisseelamine. Isiklikud kaitsevahendid.
HOOLDUSPUHASTUS Oma töö planeerimine. Põrandate, lagede, mööbli, seinte hoolduspuhastus. Oma töö kvaliteedi hindamine.
PÕHIPUHASTUS Põranda-, lae-, seina-, ja mööblipindade põhipesu. Põrandapindade kaitsmine. Erinevate ruumide koristamine
KINNISTU HOOLDAMINE Aiarajatiste hooldamine. Lillepeenarde rajamine ja hooldamine. Muru rajamine ja hooldamine. Puude ja põõsaste hooldamine. Jäätmete sorteerimine. Komposteerimine.
TOITLUSTAMINE Köögi tööga tutvumine – köögi sisekorra eeskirjad, tuleohutusnõuded, elektriohutusnõuded, hügieeninõuded, töökorraldus. Seadmete ja töövahendite kasutamine. Toiduainete eeltöötlemine. Toiduainete kuumtöötlemine. Toiduainete valmistamine ja serveerimine juhendite järgi
VALIKÕPINGUTE PRAKTIKA Vastavalt valitud õppesuunale

4. Õpitulemused
Õpilane teab ja tunneb:
- klienditeeninduse aluseid;
- hooldus- ja põhipuhastuse eesmärke ja ülesandeid;
- puhastusteenindaja töö iseärasusi;
- puhastustööde ohutegureid;
- puhastustööde kvaliteedinõudeid;
- toiduhügieeninõudeid;
- töökorralduse aluseid köögis;
- toitlustamise põhialuseid;
- välisruumi heakorra nõudeid

Õpilane oskab:
- suhelda klienditeenindajana;
- koristada erinevaid ruume;
- kasutada pindade puhastus-, hooldus- ja kaitseaineid;
- valmistada lihtsamaid toite ja neid serveerida;

5. Hindamine
Mooduli hinne kujuneb kaalutud keskmisena. Õpilane säilitab koostatud praktika aruanded ja sooritatud arvestustööd õpimapis. Mooduli teemad on kooli lõpueksami üheks osaks.
Hinnatakse:
- õpimapp (50%) – tööjuhendid, praktikaaruanded
- praktiliste ülesannete täitmine (50%) – praktikajuhendaja poolt antud hinnang ja praktika hinne, mis kajastub praktikapäevikus.

2.3. Valikõpingud:

2.3.1 TOITLUSTUSTEENINDUS
10 õn

1. Eesmärk
Toiduvalmistamine suurköögis mooduliga taotletakse, et õppija omandab ülevaate toiduainete ja jookide sortimendist, kvaliteedist, keemilisest koostisest, maitseomadustest ja kasutamise võimalustest. Omandada teadmised toiduainete säilitamisnõuetest, realiseerimisaegadest toiduainete töötlemisel. Omandada teadmised ja oskused kasutada toiduainete eeltöötlemis-, valmistamis- ja säilitamisviise. Omandada teadmised põhilistest keemilistest ja füüsikalistest muutustest toiduvalmistamisprotsessis. Omandada teadmised ja oskused kasutada köögitöövõtteid. Omandada teadmised ja oskused serveerida etteantud juhendi järgi argitoite ja -jooke, pagaritooteid; sealhulgas teada Eesti rahvusroogi. Omandada teadmised aktuaalsetest toitumistrendidest. Omandada teadmised tervisliku toitumise tähtsusest ja tervisliku toitumise põhimõtetest. Omandada teadmised toitainetest ning nende tähtsusest ning oskused arvutada energiakulu. Õppida majanduslikult ja säästlikult töötama.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Toitlustamise alused ja Töökeskkond

3. Õppesisu
3.1. TOIDUAINETE ÕPETUS (1,5 õn)
Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toiduainete säilitamine ja hankimine. Toidukaupade hoiunõudeid, realiseerimisajad. Pakendid ja märgistus. Erinevate toiduainegruppide omadused (teravili ja teraviljatooted; köögiviljad ja seened; puuviljad ja marjad; pähklid ja mandlid; piim ja piimatooted; toidurasvad ja õlid; kalad ja meresaadused; lihad ja lihatooted; munad; suhkrud ja suhkruasendajad; maitseained ja sool; želatiin; kohvi, tee, kakao ja šokolaad; alkohoolsed ja karastusjoogid; valmisroad ja pooltooted). Rahvuslikud toiduained.
3.2. TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS (5 õn)
Lihtsamad eeltöötlemisvõtted – sorteerimine, pesemine, koorimine, eri tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine. Kuumtöötlemisvõtted – keetmine, kupatamine, aurutamine, hautamine, praadimine väheses rasvas. Toitude maitsestamine. Toiduainete säilitusviisid. Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisprotsessis. Kaonormid toiduainete töötlemisel. Suurköökides kasutatavad puljongid ja põhi kastmed; lihtsamad külmad ja soojad eelroad, suupisted, salatid ja võileivad; supid, tangainetest toidud, kalatoidud, toidud hakklihast ja väiketükilised lihatoidud; köögiviljatoidud, magustoidud, külmad ja kuumad joogid, lihtsamad pagaritooted saiad, pirukad.
3.3. TOITUMISÕPETUS (0,5 õn)
Seedimisprotsess, söömine. Toiduenergia vajadus ja toiduvajadus olenevalt inimese soost ja vanusest, olenevalt kehalisest aktiivsusest. Üle- ja alakaal, sellega seotud toitumisprobleemid. Kolesterool toidus. Toitumistrendid. Toiduallergiad. Eestlaste toitumistavad.
3.4. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS (3 õn)
Õppeköögiga tutvumine - köögi sisekorra eeskirjad, tuleohutusnõuded, elektriohutusnõuded, hügieeninõuded, töökorraldus. Toiduainete eeltöötlemine – sorteerimine, pesemine, koorimine, tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine. Toiduainete kuumtöötlemine; toiduainete kuumtöötlemisviisid- keetmine, hautamine, praadimine. Roogade maitsestamine. Toiduainete säilitusviisid. Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused

toiduvalmistamisprotsessis. Suurköökides kasutatavate roogade valmistamine - heledate puljongite valmistamine ja nende edasine kasutamine. Köögiviljasuppide, piimasuppide, valmistamine ja sobilikud lisandid. Heleda, valge ja pruuni põhikastme ning neist tuletatud lihtsamate kastmete valmistamine. Putrude valmistamine. Argiste köögiviljaroogade, riisi- ja pastaroogade, kohupiima- ja munaroogade, salatite, võileibade, keedetud ja hautatud liharoogade, hakkliharoogade, kalaroogade valmistamine. Puuvilja- ja marjasalatite, magusate suppide, kompottide ja kissellide valmistamine ja serveerimine. Vahtude, argiste pannkookide, magusate putrude ja vormiroogade valmistamine ja serveerimine. Argiste külmade ja kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Pärmi-, biskviit-, leht- ja muretaignate valmistamine, nendest toodete valmistamine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- toiduainete ja jookide sortimenti, kvaliteeti, maitseomadusi ja kasutamise võimalusi; nende hoiunõudeid, realiseerimisaegu;
- suurköögis kasutatavaid toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid lähtudes toiduainest ja tervisliku toitumise põhimõtetest;
- tervisliku toitumise tähtsust ja tervisliku toitumise põhimõtted;
- aktuaalseid toitumistrende;
- köögi sisekorra eeskirju, tuleohutusnõudeid, elektriohutusnõudeid, hügieeninõudeid, köögitöö korraldust;

oskab:

- valida toiduaineid toitude ja jookide valmistamiseks lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest, toiduainete omavahelisest sobivusest, toidu valmistamisviisist;
- kasutada õigeid töövõtteid;
- selgitada põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutuseid toiduvalmistamisprotsessis;
- kirjeldada ja valmistada suurköögis valmistatavaid roogasid ja jooke (heledad puljongid, hele, valge ja pruun põhikaste ning nende lihtsamad tuletised, piima- ja köögiviljasupid, salatid, võileivad, köögivilja-, pasta- ja riisiroad, argised kalaroad, hakkliharoad, magusroad, lihtsamad pagaritooted, lihtsad külmad ja kuumad joogid) etteantud juhendi järgi;
- nimetada toitaineid ning kirjeldada nende tähtsust ja ülesandeid organismis;
- töötada majanduslikult ja säästlikult ning hügieeninõudeid ja toiduohutuse nõudeid järgides;
- arendada meeskonnatööd.

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kaalutud keskmisena. Õpilane säilitab koostatud materjalid ja sooritatud arvestustööd õpimapis.

Hinnatakse

- kirjalik teoreetiliste teadmiste test (20 %) - mõistete ja terminite tundmist;
- õpimapp - (20 %) praktilise töö õppeköögis käigus teostatud roogade tehnoloogilised kaardid omapoolsete täiendustega, enesehinnang
- iseseisvad tööd: referaadid, esseed; - 10%
- praktilised oskused (50 %) – õppeköögis praktilise töö käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesand.

2.3.2 MAJAPIDAMISTÖÖD

REMONDITÖÖD
1 õn

1. Eesmärgid
Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate maalritöödest ning vanade uste ja akende korrastamisest.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1 MAALRITÖÖD Valgus ja värvid looduses. Ruumide värvide valik ,värvide segamine, värvuseõpetus. Maalritööde materjalid. Maalritööde tööriistad. Erinevad aluspinnad ja nende töötlus. Värvimise tehnoloogia. Tapetseerimine. Materjali kulunormid.
3.2 USTE JA AKENDE RENOVEERIMINE. Vanade uste värvimine ja hooldus. Vanade akende värvimine ja hooldus.

4. Õpitulemused
Õppija teab:
- valguse ja värvide koosmõju looduses;
- värvusõpetuse põhitõdesid;
- maalritööde materjale;
- maalri- ja restaureerimise töö tööriistu;
- erinevate aluspindade töötlemise tehnoloogiaid;
- värvimise tehnoloogiat;
- erinevaid seinakattematerjale;
- renoveerimise põhitõdesid;
- maalritööde töövõtteid.

Oskab:
- valida ruumide kujundamiseks sobivaid värve;
- segada värve;
- kasutada ohutult õigeid tööriistu;
- teostada uste ja akende renoveerimist;
- tapeetida seinu;
- arvutada tööde teostamiseks vajaliku materjali kogust.

5. Hindamine
.
Hinnatakse
- kirjalik teoreetiliste teadmiste test (20 %) - mõistete ja terminite tundmist;
- õpimapp - (20 %) praktilise töö käigus teostatud remonditööde tehnoloogilised kaardid omapoolsete täiendustega, enesehinnang
- praktilised oskused (60 %) – praktilise töö käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesand.

KINNISTU HOOLDAMINE
2 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab praktilises tegevuses algteadmised ja – oskused kinnistul paiknevate aiarajatiste hooldamisest ning haljastustöödest õuealal. Oskab käidelda jäätmeid ja töötada turvaliselt.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3.Õppesisu
3.1. AIARAJATISED JA NENDE HOOLDAMINE. Lihtsamad aiaelemendid (teed, platsid, liivakastid, tugimüürid, trepid, veesilmad jm), nende hooldamine, parandamine, puhastamine, teede liivatamine, teeäärte korrashoid. Sise- ja välisterrassid, nende korrashoid .
3.2. HALJASTUSTÖÖD. Haljastusmasinad (muruniiduk, trimmer, hekilõikur, mullafrees) nende kasutamine, hooldus ja käsitsemine. Kaitsmissüsteemid. Ohutusnõuded tööl masinatega.
Murud, murupindade parandamine, kastmine, väetamine; muru niitmine, murujäätmete komposteerimine.
3.3. PUUD JA PÕÕSAD. Pügatavate puude kujundamine, puude istutamine, toestamine. Põõsad, nende kujundamine , hooldamine. Hekid , nende kujundamine.
3.4. JÄÄTMED. Biojäätmed ja nende käitlemine. Klaas-, plast-. pappjäätmed, nende käitlemine. Ehituspraht. Ohtlikud jäätmed.

4.Õpitulemused
Õppija teab ja tunneb:
- töövõtteid lihtsamate aiaelementide hooldamiseks ja parandamiseks: müürid, trepid, sillutised veesilmad;
- haljastus- ja ilutaimede omadusi ja hooldusvõtteid;
- tööohutusnõudeid tööriistade ja masinatega töötamisel;
- jäätmekäitluse seadusi.

oskab:
- puhastada ja parandada lihtsamaid aiarajatisi;
- töötada haljastusmasinatega ja tööriistadega tööohutusnõudeid täites;
- hooldada ja niita muru vastavalt kliendi soovile ;
- pügada hekki, teha hooldus- ja kujunduslõikust põõsastele, puudele;
- hooldada lillepeenraid ja ilutaimi;
- märgata taimede haigusi ja kahjureid, otsida abi nende tõrjeks või tõrjuda ise;
- eraldada ja käidelda bio- ja olmejäätmeid;
- töötada ennast ja keskkonda säästvalt.

5. Hindamine
.
Hinnatakse
- kirjalik teoreetiliste teadmiste test (20 %) - mõistete ja terminite tundmist;
- õpimapp - (20 %) praktilise tööde juhendite ja omapoolsete täiendustega, enesehinnang
- praktilised oskused (60 %) – praktilise töö käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesand.

ERIPUHASTUSTÖÖD
2 õn

1.Eesmärgid
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja eripuhastustööde tehnoloogiast ning eripuhastustööde vajalikkusest. Õpib tundma erinevaid ja spetsiifilisi eripuhastustöid ning nende teostamise vajadust ja otstarbekust erinevatel pinnakatetel. Õpib tundma ja kasutama eripuhastustöödeks vajalike töövahendeid, seadmeid ja nende ohutut kasutamist, puhastamist ning hooldamist. Õpib kasutama eripuhastustöödeks vajalikke puhastus-, kaitse- ja hooldusaineid. Õpib teostama eripuhastustöid ohutus- ja turvanõudeid järgides.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Algteadmised puhastustehnoloogiast

3. Õppesisu
3.1. AKENDE PESEMINE. Töövahendid akende pesuks. Aknapesu puhastusained. Abivahendid akende pesul. Akende pesu tõstukilt või tellingult. Akende pesu redelilt. Erinevad töömeetodid ja nende rakendamise võimalused. Ohutus akende pesul.
3.2. EHITUSJÄRGNE PUHASTUS. Ehitusjärgse puhastuse ja koristuse iseärasused. Puhastatava ehitusobjekti hindamine ja vajalike puhastustööde määratlemine. Ajagraafiku koostamine ja tööde järjekord. Hoone seinte, lagede, põrandate ja mööbli puhastamise tehnoloogia ehitusobjektil. Pindade kaitsetöötluse vajaduse ehitusobjektil. Ehitusjärgseks puhastuseks vajalike töövahendite, seadmete, materjalide ja puhastusainete määratlemine. Tööde teostamine ja üleandmine-vastuvõtmine tervikuna või etappide kaupa. Hilisema hoolduse vajaduse ja sageduse määratlemine. Ohutus ehitusobjektide puhastamisel ja koristamisel.
3.3. UUTE PÕRANDATE KASUTUSELEVÕTUPESU. Uute põrandate kasutuselevõtupesu vajaduse määratlemine. Põrandakattematerjali tootja nõuded ja ettekirjutused. Pindmine ja süvapesu. Uute põrandate kasutuselevõtupesu puhastustehnoloogia, töövahendid, seadmed ja puhastusained. Kaitseainetega töötlemise vajaduse määratlemine. Ohutus põrandate kasutuselevõtupesul.
3.4. PÕRANDATE SÜVAPESU. Erinevate põrandakattematerjalide süvapesu vajaduse määratlemine. Enamlevinud põrandakattematerjalide (PVC, loodus- ja tehiskivi, linoleum, puit) süvapesu tehnoloogia, töövahendid, seadmed ja puhastusained. Ohutus põrandate süvapesul.
3.5. PÕRANDATE VAHATAMINE. Erinevate põrandakattematerjalide vahatamise vajaduse määratlemine. PUR katete eripära. Pesemisvajaduse määratlemine. Pindmine ja süvapesu. Vahad ja vahaeemaldusained. Olemasoleva vahakatte renoveerimine. Vana vaha eemaldamise ja uue vaha paigaldamise tehnoloogia. Vahatamise töövahendid, seadmed ja ained.. Ohutus põrandate vahatamisel.
3.6. PÕRANDATE IMPREGNEERIMINE Loodus- ja tehiskivist põrandate impregneerimise vajaduse määratlemine. Pesemisvajaduse määratlemine. Kiviküllastus- e. impregneerimisained. Põrandate impregneerimise tehnoloogia, töövahendid ja seadmed. Ohutus põrandate impregneerimisel.
3.7. PÕRANDATE KRISTALLISEERIMINE. Looduskivist põrandate kristalliseerimise vajaduse määratlemine. Kristalliseerimisained ja eeltöötlemisained. Põrandate kristalliseerimise tehnoloogia, töövahendid ja seadmed. Ohutus põrandate kristalliseerimisel.
3.8. PÕRANDATE ÕLITAMINE. Puit- ja linoleumpõrandate õlitamise vajaduse määratlemine. Puidu pleegitusained. Puidu- ja linoleumõlid. Hooldusõlid. Puit- ja linoleumpindade õlitamise tehnoloogia, töövahendid ja seadmed. Ohutus põrandate õlitamisel.

3.9. VAIPKATETE PESEMINE JA IMPREGNEERIMINE Vaipkatete pesemise vajaduse määratlemine. Vaipkatete koostis. Pesemine absorbentidega, vahtainetega, vaibapesuainetega. Vaipkatete pesemise tehnoloogia, töövahendid ja seadmed.
Vaipkatete impregneerimise vajaduse määratlemine. Vaipade impregneerimisained. Vaipkatete impregneerimise tehnoloogia, töövahendid ja seadmed. Ohutus vaipkatete pesemisel ja impregneerimisel.

4.Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- eripuhastustööde iseärasusi;
- erinevaid puhastustehnoloogiaid ja nende kasutamisvõimalusi;
- eripuhastustöödel kasutatavaid erinevaid töövahendeid ja seadmeid, oskab neid ohutult kasutada, hooldada, puhastada;
- erinevaid eripuhastus- ja kaitseaineid ja oskab neid kasutada;
- ohutusreegleid eripuhastustöödel

oskab:

- määratleda erinevate pindade eripuhastuse vajadust;
- määratleda erinevate pindade kaitsetöötluse vajadust;
- kasutada eripuhastustöödel erinevaid puhastustehnoloogiaid;
- pesta aknaid põrandalt, redelilt, tellingult;
- puhastada hoone seinu, lagesid, põrandaid ja mööblit ehitusobjektil;
- määratleda hoolduse vajadust ja sagedust pärast objekti üleandmist;
- määratleda süvapesu vajadust ja pesta põrandaid süvapesumeetodil;
- vahatada, õlitada põrandaid;
- kristalliseerida põrandaid, impregneerida põrandaid;
- pesta vaipkatteid absorbentide, vahtainete ja vaibapesuainetega ning impregneerida ;
- järgida töö- ja keskkonnaohutusnõudeid.

5. Hindamine

.

Hinnatakse

- kirjalik teoreetiliste teadmiste test (20 %) - mõistete ja terminite tundmist;
- õpimapp - (20 %) praktilise tööde juhendite ja omapoolsete täiendustega, enesehinnang
- praktilised oskused (60 %) – praktilise töö käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesandeid.

2.3.3 TEENINDUSKORRALDUS

ORGANISATSIOONIKÄITUMINE JA JUHTIMINE
2 õn

1. Eesmärgid
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab esmased organisatsioonilise käitumise ning organisatsiooni juhtimise alased teadmised ja oskused. Omandada esmased oskused meeskonda moodustada, motiveerida ning juhtida. Omandada hoiakud, mis aitavad kaasa efektiivsele tegutsemisele praktilises töökeskkonnas ja meeskonnas. Omandada teadmisi personalialase töö korraldamisest ettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1. ORGANISATSIOONIKÄITUMINE. Organisatsiooni olemus ja organisatsioonilise käitumise mõiste. Sotsiaalsüsteem ja sotsiaalkultuur. Inimese individuaalsed omadused. Motivatsioon ja töörahulolu. Osalusdemokraatia. Juhi ja liidri käitumine. Isikutevahelised suhted ja konfliktid. Toimetulek konfliktidega. Otsustamine grupis ja selle tehnikad. Meeskonnatöö. Grupid. Rollid. Normid meeskonnatöös. Meeskondade liigid. Meeskonnatöö juhtimine. Motiivide ja stiimulite seosed tööprotsessis.
3.2. PERSONALIJUHTIMINE. Personalitöö valdkonnad ja eesmärk. Värbamisprotsessi olemus ja eesmärgid. Värbamise allikad ja vahendid. Personalivaliku protsess. Ametikirjelduse ja ametikoha profiili koostamine. Töölevõtu ankeedi põhikomponendid, koostamise spetsiifika. Info kogumine ja analüüs. Intervjueerimine. Personalivaliku eetika. Töö efektiivsus ja töötasustamine. Arenguvestluse vajadus ja läbiviimine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:
- organisatsiooni ja organisatsioonilise käitumise olemust;
- inimese ja organisatsiooni vahelisi seoseid;
- erinevaid motivatsiooniteooriaid;
- konfliktide tekkepõhjusi ja nende lahendamise meetodeid;
- organisatsiooni eduka toimimise mudelit;
1. väliskeskkonna mõju organisatsioonile, tema liikmetele ja juhtidele;
- planeerimise vajalikkust ja tähtsust juhtimises;
- organisatsiooni struktuuri kujundamise aluseid;
- otsustamise käiku ja ratsionaalse otsustamise vajalikkust;
- kontrollimise eesmärke, liike ja tähtsust;
- personali värbamise allikaid ja meetodeid;
- personali hindamise üldaluseid;
- süsteemselt planeeritud personalikoolituse ja tähtsust;

oskab:
- hinnata suhete tähtsust ja vajalikkust organisatsiooni tegevuse seisukohast;
- kirjeldada organisatsiooni suhtlemisvõrku;
- analüüsida inimese ja organisatsiooni suhteid;
- kirjeldada personalitöö eesmärke ja valdkondi;

- analüüsida personali töö efektiivsust;
- kirjeldada motivatsioonitegureid ja hinnata kaubakäsitleja töö tulemuslikkust.

5.Hindamine:

Hinnatakse:

- testid (30%) – organisatsioonikäitumise, juhtimise ja personalijuhtimise alaste põhimõistete tundmist
- esseed, referaadid ja uurimustööd (30%) – hinnata praktikaettevõtte organisatsiooni kultuuri, koostada tööpakkumiskuulutus kaubakäsitleja ametikoha täitmiseks, koostada puhastusteenindaja ametikirjeldus, ette valmistada ja läbi viia tööintervjuud, koostada tööintervjuu küsimustik 6 – 8 küsimusest töövestluse läbiviimiseks puhastusteenindaja kandidaadiga ning selle alusel rollimänguna tööintervjuu läbiviimine
- probleem- ja situatsioonülesannete lahendamisega (40%) – oskust toime tulla praktiliste meeskonnatöö situatsioonide lahendamisega, oskust juhtida ja motiveerida meeskonda organisatsiooni eesmärkide saavutamiseks, tööde delegeerimise oskust, meeskonnatöö oskust läbi meeskonnaliikmete hinnangu ja eneseanalüüsi.

PROJEKTIJUHTIMISE ALUSED
1 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised projektijuhtimise tehnoloogiast ja projektitöös vajalike praktilised juhtimisalased oskused
2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1 PROJEKT. Projekti ja projektijuhtimise definitsioon. Miks ja millal projektimetoodikat kasutada. Kus ja kuidas projektitööst kasu saada.
3.2 PROJEKTI ETTEVALMISTUS. Probleemi defineerimine või idee läbivaatamine, eesmärkide sõnastamine. Projekti lähteülesande koostamine. Projekti teostatavuse kontroll ja vastavad juhtimisotsused. Projekti hindamine ja otsustusmeetodid.
3.3 PROJEKTI PLANEERIMINE JA JÄRELVALVE. Projekti planeerimine põhimõtted. Tegevuste ja nende vaheliste seoste määratlemine. Prioriteetide määratlemine, Projekti jaotamine osaprojektideks. Ressursside planeerimine (aeg, raha, inimesed). Projekti- ja lepinguhaldus.
3.4 AJAJUHTIMINE. Oma ajakasutuse strateegiate kindlaksmääramine ja muutmise võimalused. Ajavarude juhtimine projektis. Ajajuhtimine lähtuvalt prioriteetidest. Ajakao põhjused.
3.5 INFOVAHETUS. Nõuded info kvaliteedile. Kuidas kindlustada informatsiooni jõudmine kõigile, kes seda vajavad. Infosüsteem ja kvaliteet.
3.6 PROJEKTI MEESKOND. Projekti juhtrühm, meeskond ja nende vastutused/õigused
3.7 PROJEKTI TEOSTAMINE. Projekti algus. Tegevuse operatiivne organiseerimine, Tegevuse kontrollimine. Projekti edenemise mõõtmine, projektikoosolekud ja nende juhtimine. Muudatused projekti käigus. Mida peab muudatuste sisseviimisel arvestama ja kontrollima.
3.8 PROJEKTI LÕPETAMINE. Projekti lõpp projektijuhi jaoks ja meeskonnale. Projekti tulemuslikkuse analüüs.
3.9. KVALITEEDJUHTIMINE. Kvaliteedijuhtimise metoodikad ja meetodid.
4. Hinnatavad õpitulemused
Õppija teab ja tunneb
• projektijuhtimise protsessi;
• projekti meeskonna ja projektijuhi töö põhimõtteid;
• muutuste tegemise võimalusi projekti rakendamisel;
• tüüpilisi vigu projekti ettevalmistamisel, planeerimisel ja juhtimisel ning nende ennetamise võimalusi.
Õppija oskab
• püstitada ja sõnastada tegevuse eesmärke ja prioriteete;
• koostada projekti;
• hinnata projekti mõjusust ja tulemuslikkust;
• analüüsida ressursside kasutamist.
5. Hindamine
• iseseisvad tööd (30%)
• praktilised tööd (30%)
• tunnikontrollid (30%)
• aine lõputöö (10%)

KORISTUSTÖÖDE MÕÕDISTAMINE
1 õn

1.Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab koristustööde mõõdistamise põhimõtted, õpib mõõdistama koristustöid, kasutades spetsiaalset arvuti tarkvara.

2.Nõuded mooduli alustamiseks
Läbitud moodulid: koristustööde planeerimine ja arendamine, arvestus ja aruandlus, koristustööde tehnoloogia

3. Õppesisu
3.1.MÕÕDISTAMISE PÕHIMÕTTED
Koristusaega mõjutavad faktorid.
Meetodi-, aja- ja ruumistandard
Mõõdistamise kasutamine koristustööde arendamisel
3.2.MÕÕDISTAMISE TEOSTAMINE
Mõõdistustööde läbiviimise etapid.
Mõõdistuste tulemuste ellu rakendamine.
Praktilise mõõdistuse tegemine kasutades vastavat tarkvara

4. Õpitulemused
Õppija teab ja tunneb:
- millest sõltub koristustöödele kuluv reaalne tööaeg
- koristustööde mõõdistamise põhimõtteid
- mille arvelt on võimalik säästa koristusaega

oskab:
- mõõdistada koristustöid kasutades vastavat tarkvara
- kasutada oma töös mõõdistuste tulemusi
- kasutada mõõdistamist koristustööde arendamisel

5.Hindamine
Hinnatakse:
- teoreetilisi teadmisi mõõdistamisest (30%)
- praktilist mõõdistustööd ja võimalusel ellu rakendamise analüüsi(20%)
- vastava tarkvara abil tehtud erinevate koristusviiside analüüsi konkreetsele objektile (50 %)

SOOME KEEL
1 õn

1. Eesmärk
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab soome keele suhtlustasandil ja erialase sõnavara, mis on vajalik klientidega suhtlemiseks. Õppida kliente teenindama ja toodet müüma soome keeles. Õppida hankima ja töötlema soome keelset erialakirjandust.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1. SOOME KEELE GRAMMATIKA. Hääldamise põhireeglid ja tähestik, numbrid. Verbid. Numbrid isikulised asesõnad. AV-ta verbide pööramine. Verbitüübid. Kas-küsimus. Possessiivsufiksid. Omastava tüvi, AV, Aeg Osastav kääne. Kohakäänded. Mitmuse nominatiiv. Kellaajad. Ajaväljendid. Ajaperioodi planeerimine. Konsonandiga lõppevad noomenid. Noomenite AV. Vokaaliga lõppevad noomenid. Elukoht, siseruumid.. Omadussõnad. Verbide AV. *Täytyy*. Päevakava. Verbide nõrgenev AV. Verbide tugevnev AV. Järgarvsõnad. *Täytyy*– verbid. Sisseütlev kääne. Käändestki. Tee juhatamine Sisseütlev kääne Omastava tüvele liituvad käänded. Käskiv kõneviis. Tingiv kõneviis. Kokkuvõte käänamisest
3.2 SUHTLUSKEEL. Pitää/tykätä – meeldima kasutamine. Elukoht. Tervitamine, esitlemine, endast kõnelemine olla-verb. Tervitused. Maad ja keeled. Endast rääkimine. Isikuandmed Päevakava. Sõiduvahendid. Kohvikus. Kaupluses Raamatukauplus. Tee juhatamine. Turul. Puuviljad. Köögiviljad. Liha ja kala. Piimatooted. Joogid. Maiustused. Makaronitooted. Vorstid, singid. Kohv, tee. Rõivad. Kosmeetika. Parfüümid. Kodukaubad. Majapidamiskaubad. Nõud. Teenindussituatsioonid. Kaubandus Eestis. Kaubandus Soomes.

4. Õpitulemused
Õppija teab ja tunneb:
• soome keele grammatika põhireegleid
• erialase sõnavara täiendamise võimalusi
• Soome kultuuri eripära

oskab:

• ennast tutvustada soome keeles

• suhelda lihtsamatel olme-, eriala- ja päevateemadel soome keeles

• suhelda klientidega ja tutvustada kaupu soome keeles

• suhelda telefoni teel soome keeles

5. Hindamine

Hinnatakse

• testid (30%) - sõnade ja grammatika tundmise oskus

• iseseisvad tööd (20%) – enda ja kaupade tutvustamine

• praktilised ülesanded ja rollimängud (50%) – suhtlemis- ja teenindussituatsioonid, klientide teenindamine

KARJÄÄRIÕPETUS

1õn

1.Eesmärk:

Õpetusega taotletakse, et õpilane: kujundab adekvaatse enesehinnangu;. valmisoleku teadlikeks karjäärivalikuteks ja - otsusteks ning elukestvaks õppeks; oskab seada eesmärke ja nende täitmiseks süsteemselt tegutseda, tutvub erinevate ametite/elukutsetega, õppides tundma haridus- ja koolitusvõimalusi, töö-seadusandlust ning kohalikku majanduskeskkonda; teab karjäärivõimalusi valitud kutsealavaldkonnas; väärtustab kutseõppeasutuses õppimist ja isikliku karjääri arendamist.

2.Nõuded mooduli alustamiseks:

Sissejuhatus erialasse/ valdkonda I kursusel läbitud.
Õpilased on läbinud vähemalt ühe ettevõttepraktika.

3.Õppesisu:

3.1 ENESETUNDMINE JA SELLE TÄHTSUS KARJÄÄRI PLANEERIMISEL
Isiksuseomadused: närvisüsteemi tüüp, temperament ja iseloom.
Isiksuseomadused: väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, positiivne mõtlemine.
Isiksuseomadused: võimed, intelligentsus, huvid, oskused (üldoskused, erioskused)
Minapilt ja enesehinnang (k.a. eneseaustus ehk eneseväärtustamine), identiteet, reflektsioon, sotsiaalne küpsus.
3.2. ÕPPIMISVÕIMALUSTE JA TÖÖMAAILMA TUNDMINE NING SELLE TÄHTSUS KARJÄÄRI PLANEERIMISEL

Muutuv tööturg: kutsealavaldkonna olukord, arengusuunad, prognoosid, kutsestandardid, tööandjate ootused, ettevõtluse vormid, tööõiguse alused.
Muutuv tööjõuturg: valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, elukestev õpe, töö-motivatsioon, töötus, tööturuteenused.
Haridustee: valdkonna erialad, haridussüsteem, mitteformaalne haridus, hariduse ja tööturu vahelised seosed, õpimotivatsioon, elukestev õpe.

3.3 PLANEERIMINE JA OTSUSTAMINE

Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid – alternatiivid valikutes, omavastutus, aja planeerimine.
Karjääriplaneerimine kui elukestev protsess: karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad, infootsimine, karjäärinõustamine, muutustega toimetulek, elurollid, elulaad.
Tööotsimine: kandideerimisdokumendid, tööintervjuu, tööotsimisallikad.

3.4 ISIKLIKU KARJÄÄRIPLAANI KOOSTAMINE

Karjääriotsuste tegemise protsess. Lühiajaline karjääriplaan. Pikaajaline karjääriplaan.
Näidismoodul on koostatud SA Innove projekti Karjääriteenuste süsteemi arendamine Eesti Vabariigis raames

4.Õpitulemused

Karjääriõpetus keskendub õpilase adekvaatse enesehinnangu kujunemisele.
Õpilane tunneb erialade, ametite ja elukutsete vahelisi seoseid. Ta oskab näha ja mõistab töömaailmas toimuvat ja on teadlik selle mõjust isikliku tööalase karjääri planeerimisele.
Õpilane teadvustab oma vastutust ja on motiveeritud isiklikku karjääri teadlikult planeerima ning mõistab ja väärtustab elukestva õppe põhimõtteid.
Õpilane on teadlik ametialase edasiliikumise võimalustest ning on orienteeritud elukestvale õppele.

5.Hindamine

Hinnatakse

- Mõistete ja terminite tundmist ja nende kasutamise õigsust -10%
- Oma isiksuse tundmist seostatuna valitud erialaga -10%
- Karjäärialase teabe otsimise ja leidmise oskust -10%
- Koostab ühe konkreetse tööpakkumise kuulutuse alusel töökoha taotluse ja selle juurde kuuluva CV või kirjutab kaaskirja tuues välja oma tegevused, nõrkused , võimed ja oskused -60%
- Õpilane koostab iseseisvalt oma karjääriplaani lähemaks kümneks aastaks, näidates end läbi erinevate elurollide -10%

2.3..4 KODUTEENINDUS

LASTE JA EAKATE PERELIIKMETE HOOLDUS
3õn

1.Eesmärgid
Õpetusega taotletakse, et õppija arendab teadmisi lapseea psüühika iseärasustest, omandab oskused hooldada last imikueast kooliküpsuse saavutamiseni. Teab väikelapsega seotud traumasid, nende vältimise võimalusi, õpib toetama lapse igakülgset arengut, hindab oma võimeid ja oskusi hooldada erivajadusega last kodus. Omandab teadmisi eakatest inimestest, tunneb üldlevinud eakate haigusi, oskab õpetada eakaid kasutama tugiseadmeid, teadvustab eakatega seotud traumasid ja ennetamise võimalusi.

2.Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3.Õppesisu
3.1. VANEMSUS JA LAST OOTAV PEREKOND. Pere psüühiline ja sotsiaalne valmisolek. Lapse sünnieelsed kahjustused. Ema tervishoid enne ja pärast lapse sündi. Sünnitus, peresünnitus. Beebivarustus.
3.2. LAPSE PSÜHHOLOOGIA. Lapse psühholoogia eripära. Väikelapse (0- 1 a.), maimiku (1- 3 a.), mudilase (3- 6 a.) psüühika. Iseärasused. Koolis käiv laps - uued sotsiaalsed suhted. Puberteedieas toimuvad füüsilised ja psüühilised muutused. Lapse emotsionaalse maailma kujundamine. Suhtlemine eakaaslastega ja täiskasvanutega (tähelepanelikkus, headus, seltsivus, sümpaatiatunne). Foobiad. Stress.
3.3 LAPSE HOOLDAMINE. Väikelapse hooldus- toitmine; riietamine; vannitamine. Une ja nutuga seotud probleemid. Maimiku hooldamine. Mudilase hooldamine. Üldlevinud lastehaigused (köha, nohu, palavik; pea- ja kõhuvalud, krambid, oksendamine) ja nende ravi. Koduapteek, rahvameditsiin. Haige lapse põetamine ja ravimite manustamine. Lapse vastuvõtlikkus vigastustele (lämbumine, ülekuumenemine ja alajahtumine, löögid, muljumised, põletus- mürgistus- söövitus). Laste ohutuse ennetamine (talu- või kodumajapidamises; autos sõitjana; jalakäijana; veekogude juures; suhtlemisel võõraste inimestega). Lapse ohutuse tagamine lemmiklooma omamisel.

3.4. LAPSE ARENDAMINE. Tervisekasvatus; füüsiline areng ja kasvatus; tervise hoidmine; liikumisoskuste kujundamine.
Mäng ja töö lapse elus: mängu ja töö seosed, mängu liigid, mängu tingimused ja nende loomine. Töö ja laste iseseisvus (usaldamine). Mänguasjade valmistamine koos vanematega.
Muusika, rütm, käelised tegevused: lastelaulud ja tantsud, nende õpetamine. Muusika kuulamine; rütmiline liikumine; joonistamine; maalimine, voolimine, voltimine, kleepimine.
Kõne areng; lugema õpetamise alused. Loodushoid. Käitumistavad ja kombed.
3.5. ERIVAJADUS. Erivajadusega lapse koht ühiskonnas. Tugiteenuste võimalused. INVARU otstarve. Erivajadusega lapse hooldamine kodus.
3.6 EAKAS INIMENE. Geriaater, tema eesmärgid. Vananemise protsess läbi bioloogilise-, psüühilise- ja sotsiaalse tasandi. Suhtlemine eakatega.
3.7 ÜLDLEVINUD EAKATE HAIGUSED. Mäluhäired, unehäired, tasakaaluhäired, nahahaigused, dementsus, uriinipidamatus. Eakate toimetulek oma haigustega, nende abistamine.
3.8. EAKATE ABISTAMINE HÜGIEENINÕUETE TÄITMISEL. Igapäevased hügieeni-toimingud. Tubade, tugiseadmete korrastamine; nõudepesu. Rõivaste hooldamine, toiduainete säilitamine.
3.8. EAKATEGA SEOTUD TRAUMAD. Kukkumiste ja löökide saamiste põhjused ja kõrvaldamine. Tuli; vingugaas; elekter; muud ohud (eakas autojuht; ujumine; kalastaja). Traumade ennetamise võimalused, riski suurendavad tegurid; kodu ja koduümbruse muutmine ohutuks. Isiklikud abinõud ja kaitsevahendid. Kodu turvalisus. Puudega seotud traumad.
3.9 PRAKTILISED TÖÖD. Beebile vajaminevad riided ja tarvikud. Väikelapse riietamine, toitmine, vannitamine. Eakate inimeste hooldamine, tugiseadmete kasutamise juhendamine. Ravimite manustamine, traumade puhul esmaabi andmine. Lihtsamate mänguasjade valmistamine. Sünnitusmaja, hooldekodu , INVARU külastamine.

4.Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- ema ja lapse tervishoidu enne ja pärast sünnitamist;
- väikelapse ealisi iseärasusi;
- erivajaduse olemasolu ühiskonnas;
- kuidas ennetada traumasid;
- tugiteenuseid;
- INVARU otstarvet;
- mängu, muusika, joonistamise ja liikumise mõju lapse arengule;
- väikelapsega seotud traumasid, nende vältimise võimalusi;
- geriaatria eesmärke;
- üldlevinud eakate haigusi;
- eakatele mõeldud tugiseadmeid.

Oskab:

- hooldada last imikueast koolikõpsuse saavutamiseni;
- arendada last nii füüsiliselt kui ka vaimselt;
- lihtsamate mänguasjade valmistamist;
- hooldada erivajadusega last kodus;
- anda esmast abi tekkinud traumade puhul;
- abistada eakaid hügieeninõuete täitmisel;
- suhelda eakatega;
- õpetada eakaid kasutama tugiseadmeid.

5. Hindamine

Hinnatakse:

- Protsessi hindamine. Teoreetilised teadmised: aine omandamise käigus testid, vestlused jm teadmiste ja arusaamise kontroll
- Praktilised oskused: hooldada last ja eakat inimest; oskab juhendada tugiseadmete kasutamist; valmistada lihtsaid mänguasju.
- Iseseisev: tööraportite koostamine õppeekskursioonidest (sünnitusmajja, beebitarvete kauplusse, lasteaeda, hooldekodusse, INVARU-sse,)
- Kokkuvõttev hindamine. Üldine kogu mooduli tulemuste hindamine.

KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE
2 õn

1. Eesmärgid
Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi erinevate kondiitritoodete retseptide ja tehnoloogiliste kaartide koostamisest, omandab teadmisi ja oskusi kookide ja muude erinevate kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiast.
Õpib tundma ja järgima töötervishoiu ning tööhügieeni nõudeid, oskab tooteid säilitada õigetel tingimustel.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad
3. Õppesisu
3.1. KÜPSETATUD POOLTOOTED. Põhibiskviit, liivataigen, lehttaigen, pärmilehttaigen, keedutaigen. Vormimine, küpsetamine. Küpsetamise vead ja nende tekkepõhjused.
3.2 KAUNISTUSED JA SUHKRULISTE POOLTOODETE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIA. Puisted pähklitest, mandlitest, kookosest, šokolaadist. Suhkrulised puisted. Kaunistused puuvilja kaunistusmassist. Siirupite ja kreemide valmistamine. Pumatite ja glasuuride valmistamine. Martsipanist, suhkrumassist, šokolaadist kaunistused. Tarretiste valmistamine. Kreemide valmistamine. Pralinee, griljaazi ja karamelli valmistamine.
3.3. KEEKSID, KÜPSISED, PRÄÄNIKUD, KREEKERID, VAHVLID. Toorained ja valmistamistehnoloogiad.
3.4. TORDID, KOOGID, RULLBISKVIIDID, KEEKSID. Toorained ja valmistamise tehnoloogiad.

4. Õpitulemused
Õppija teab ja tunneb:
- erinevate suhkruliste pooltoodete valmistamise tehnoloogiat;
- erinevate kaunistuspooltoodete valmistamise tehnoloogiat;
- küpsiste, prääniku te, kreekerite ja vahvlite valmistusviise;
- keekside ja rullbiskviitide valmistusviise;
- tortide ja kookide valmistusviise;
- nõudeid toodete säilitamisele;
- toodete retseptide ja tehnoloogiliste kaartide vormistusnõudeid ja vajalikkust.

Oskab:
- valmistada erinevaid küpsetatud pooltooteid, erinevaid küpsiseid, prääniku id, kreekereid ja vahvleid,
- eristada ja kirjeldada erinevaid kaunistusmaterjale ja neid kasutada;
- valmistada erinevaid suhkrulisi pooltooteid, torte, kooke, rullbiskviite ja keekse;
- kasutada erinevaid pooltooteid;
- koostada kondiitritoodetele retsepte ja tehnoloogilisi kaarte;
- rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas;
- määrata praagi põhjusi;
- vältida praagi teket.

5. Hindamine
Mooduli hinne kujuneb kaalutud keskmisena. Õpilane säilitab koostatud materjalid ja sooritatud arvestustööd õpimapis.

Hinnatakse

- kirjalik teoreetiliste teadmiste test (20 %) - mõistete ja terminite tundmist;
- õpimapp - (20 %) praktilise töö kondiitritoodete valmistamise käigus teostatud küpsetiste retseptid omapoolsete täiendustega, enesehinnang;
- praktilised oskused (60 %) – kondiitritööde praktika käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesanded.

RAHVUSKÖÖGID
2 õn

1. Eesmärgid
Õpetusega taotletakse, et õppija õpib tundma maailma rahvaste toidukultuuri, avardab terviklikku maailmapilti, arendab sallivust ja tolerantsust, arendab rahvusvahelise suhtlemise oskust, saab ülevaate maailma erinevate regioonide toitumistavadest,
loob baasi edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

3. Õppesisu
3.1. SISSEJUHATUS. Ainekava tutvustus, Hindamine. Õppekäigud
3.2. BALTIMAADE RAHVUSKÖÖGID. Eesti rahvuslik köök. Läti rahvuslik köök. Leedu rahvuslik köök.
3.3. PÕHJAMAADE RAHVUSKÖÖGID. Soome rahvuslik köök. Rootsi rahvuslik köök. Norra rahvuslik köök. Taani rahvuslik köök.
3.4. IDA-EUROOPAMAADE RAHVUSKÖÖGID. Vene rahvuslik köök. Ukraina rahvuslik köök. Valgevene rahvuslik köök. Moldova rahvuslik köök.
3.5. KAUKAASIAMAADE RAHVUSKÖÖGID. Armeenia rahvuslik köök. Gruusia rahvuslik köök. Aserbaidžaani rahvuslik köök.
3.6. LÄÄNE-EUROOPAMAADE RAHVUSKÖÖGID. Poola rahvuslik köök. Saksa rahvuslik köök. Hollandi rahvuslik köök. Prantsuse rahvuslik köök. Hispaania rahvuslik köök. Inglise rahvuslik köök. Iiri rahvuslik köök. Tsehhi rahvuslik köök. Slovakkia rahvuslik köök.
3.7. ITAALIA JA BALKANIMAADE RAHVUSKÖÖGID. Itaalia rahvuslik köök. Austria rahvuslik köök. Ungari rahvuslik köök. Rumeenia rahvuslik köök. Bulgaaria rahvuslik köök. Kreeka rahvuslik köök. Jugoslaavia rahvuslik köök. Sloveenia rahvuslik köök
3.8. AASIAMAADE RAHVUSKÖÖGID. Türgi rahvuslik köök. Araabia rahvuslik köök. Juudi rahvuslik köök. Mongoolia rahvuslik köök. India rahvuslik köök. Hiina rahvuslik köök. Tai rahvuslik köök. Jaapani rahvuslik köök. Vietnami rahvuslik köök.
3.9. ARVESTUSTÖÖ. Test. Iseseisev töö. Tagasiside. Kokkuvõtted praktilistest tundidest.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb
- mõistab ja väärtustab rahvusköökе
- teab rahvusköökides kasutatavaid tooraineid
- teab rahvusköökides valmistatavaid põhitoite
- erinevate rahvaste toitumisharjumusi
- religioonide mõju toitumistavadele

Õppija oskab
- kirjeldada rahvusköökide eripära
- valmistada rahvusköökide põhitoite
- kirjeldada erinevate rahvaste toitumisharjumusi

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kaalutud keskmisena. Õpilane säilitab koostatud materjalid ja sooritatud arvestustööd õpimapis.

Hinnatakse

- 10% - iseseisvad tööd - referaat rahvusköögi kohta, mis sisaldab ka roogade tehnoloogilisi kaarte
- 30% - kirjalikud ainetestid teoreetiliste teadmiste kohta rahvusköökidest (peavad olema sooritatud vähemalt hindele "rahuldav")
- 60% - praktiline tegevus õppeköögis ja selle tagasiside

ETIKETT JA TEENINDAMINE
3õn

1. Eesmärgid
Õpetusega taotletakse, et õppija õpib tundma moraalikategooriaid, erinevaid tõekspidamisi, käitumisreegleid ja norme ning erinevate maade tavasid.
Omandab põhilised teadmised ja oskused, mis on vajalikud teenindajale.

2. Nõuded mooduli alustamiseks
Puuduvad

Õppesisu
3.1. VASTUVÕTUD. Vastuvõttude liigid (hommikused, päevased, õhtused) ja alaliigid (ametlikud vastuvõtud, tähtpäevalised vastuvõtud, pulmad, matused, soolaleivapeod, lastepeod jne). Vastuvõtu korraldamise põhinõuded. Kodused vastuvõtud. Külaliste kutsumine, kutsekaardid, vastuvõtu läbiviimine ja lõpetamine.
3.2. LAUAETIKETT. Laua katmine, menüü ja joogid, puuviljad, käitumine lauas.
3.3. TEENINDUSPERSONAL. Teenindaja isikuomadused ja oskused. Riietus, välimus Suhtlemisoskus. Üldkohustused. Teeninduspersonali struktuur ettevõttes. Teenindajate ametijuhendid. Meeskonnatöö. Tööjaotus meeskonnaliikmete vahel
3.4. TEENINDUSMEETODID. Iseteeninduse variandid. Iseteeninduse korraldamine: ettevalmistus, teenindus, teenindusjärgne töö Klientide personaalse teenindamise liigid Vastuvõttude ja bankettide teenindamine Konverentside teenindamine.
3.5. LAUDADE TÜÜBID, LINUTAMINE JA KAUNISTAMINE. Laudade tüübid Sobivate materjalide ja värvide valik. Linade kujud ja suurused. Laudlinade kokku panek Linade lauale asetamine ja liitmine. Seeliku kasutamine. Linade ja salvrättide korrashoid. Salvrättide suurus ja voltimine. Lauakaunistused: lilled, taimed, küünlad, lipud, figuurid, peeglid, nimekaardid, menüükaardid, üllatuskingitused
3.6. LAUDADE KATMINE. Lauanõude liigitus materjali, suuruse ja kasutusotstarbe järgi. Söögiriistad, nende valik. Klaaside valik olenevalt jookide liigist. Serveerimisnõud. Serveerimisvahendid. Ettevalmistus teenindustööks (mise en place). Minimaalne eelkate. Menüüd järgiv eelkate.
3.7. TEENINDAMINE. Klientide personaalse teenindamise liigid. Taldrikute kandmise võtted. Laualt nõude koristamise võtted
3.8. ROOGADE SERVEERIMINE. Portsjoni vormistamine. Roogade vormistamine vaagnatele. Serveerimine taldrikul ja vaagnal. Serveerimine kandikul. Serveerimislaua kasutamine. Eelroogade serveerimine (külmad ja kuumad). Suppide serveerimine. Munaroogade serveerimine. Teraviljast roogade serveerimine. Kalaroogade ja mereandide serveerimine. Liharoogade serveerimine. Kodu- ja metslinnuliharoogade serveerimine. Köögiviljast lisandite ja roogade serveerimine. Salatite serveerimine. Juustu serveerimine. Dessertite ja kookide serveerimine. Leiva ja saia serveerimine. Maitseainete serveerimine
3.9. JOOKIDE SERVEERIMINE. Alkoholivabad joogid, klaaside valik, suurus, kuju Alkoholi sisaldavad joogid, klaaside valik, suurus, kuju. Kokteilid ja segujoogid, klaaside valik .Kuumad joogid (kohv, tee, kakao, shokolaad). Alkoholi sisaldavad kuumad joogid, serveerimine.
4.0. VASTUVÕTTUDE LIIGID. Selvelaudadega vastuvõtud: 1. Buffet`-lauaga 2. Fourchette`-lauaga 3. Puuviljalauaga 4. Juustulauaga 5. Kokteililauaga 6. Eeljookide

pakkumine 7.Tervitusjoogilaud 8. Kohvi- ja teelauad. Bankett. Hommikusöök. Pidulik lõunasöök. Pidulik õhtusöök . Pärastlõunatee. Vastuvõtt lastele. Aiapidu.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- vastuvõttude liike;
- vastuvõttude alaliike;
- vastuvõtu korraldamise põhinõudeid;
- koduste vastuvõttude eripära;
- kutsete ja kutsekaartidega seonduvat;
- lauaetiketi nõudeid (lauapesu, salvrätikute, söögiriistade, lauakaunistuste - lilled, küünlad, kujud jm - kasutamist).

Oskab:

- lihtsamat vastuvõttu planeerida ja läbi viia;
- kutsekaarti kujundada;
- salvrätikuid voltida;
- lauda katta ja kaunistada;
- vastavalt etiketile lauas käituda;

5.Hindamine

Mooduli hindamise aluseks on eesmärkides püstitatud õpitulemuste omandamine.
Hinnatakse:

- aine omandamise käigus testid, vestlused jm teadmiste ja arusaamise kontroll (20%)
- Praktilised oskused: lauakatmine, õige lauapesu ja salvrätikute kasutamine, lauakaunistuste kasutamine (50%)
- koduse vastuvõtu projekt või osalemine kooli mõne piduliku vastuvõtu ettevalmistamisel ja läbiviimisel (30%)

LISA 1 Lõpueksami läbiviimise juhend

1. Eksami korraldus

Eksam koosneb kahest etapist:
• teadmiste eksam (teooriatest);
• oskuste eksam (praktiliste tööde teostus).

2. Eesmärk

Kooli lõpueksami eesmärk on:
• hinnata õppija terviklikke teadmisi, oskusi ja hoiakuid;
• võimaldada õpilasel demonstreerida omandatud kutsealaseid teadmisi ja oskusi;
•võimaldada eksamikomisjonil hinnata õpilase vastavust puhastusteenindaja kutsestandardi nõuetele;
• hinnata õppija valmisolekut töötamiseks õpitud kutsealal.

3. Eksami sisu

Õppija vastab teooriatesti küsimustele (teadmiste eksam) ja teostab praktilisi töid (oskuste eksam).

3.1.Teadmiste eksam

Teadmiste eksamina tuleb sooritada teooriatest.
Teooriatesti küsimused puudutavad järgmisi teemasid:

majandus, tööõigus, töö turvalisus, tule- ja elekktriohutus, esmaabi, jäätmete käitlus, töökoha korraldamine, töö normeerimise alused, koristustehnoloogia üldised alused, töövahendid ja – meetodid, puhastus-, kaitse- ja hooldusained, pinnakattematerjalid, töövahendite, -seadmete ja masinate kasutamine ja puhastamine.

Teadmiste eksami läbinud õpilane saab osaleda oskuste eksamil.

3.2. Oskuste eksam

Oskuste hindamiseks saab õpilane praktilise töö ülesande:

- akna pesemine
- seina ja sinna juurde kuuluva puhastamine
- lae ja selle juurde kuuluva puhastamine
- mööbli puhastamine
- põranda puhastamine
- vaiba pesemine
- klassi koristamine
- kabineti koristamine
- esiku ja trepikoja koristamine
- koridori koristamine
- hügieeniruumi koristamine

Õpilane sooritab praktilise proovitöö ja esitab komisjonile. Õpilase praktilist tööd hindavad kaks vaatlejat. Töö lõppedes annab esmalt hinnangu oma tööle õpilane ise, seejärel hindajad. Lõplik hinne teatakse 1 tund peale praktilise eksami lõppu.

Oskusi hinnatakse järgmise skaala alusel:

2 punkti – parim valik, tulemus

1 punkt – vastab nõuetele

0 punkti – ei vasta nõuetele

Kui esimene hindamiskriteerium on 0 – punkti vääriline, siis loetakse proovitöö mitterahuldavaks.

Hinne kujuneb järgmiselt:

22 – 24 punkti, 90 – 100% - hinne „5”, väga hea

17 – 21 punkti, 70 – 89% - hinne „4”, hea

11 – 16 punkti, 45 – 69% - hinne „3”, rahuldav

0 – 10 punkti, 20 – 44% - hinne „2”, mitterahuldav

HINDAMISNÄITAJAD	**1. KRITEERIUM**	**2. KRITEERIUM**	**3. KRITEERIUM**	**TULEMUS**
PUHASTUSLAHUSE VALMISTAMINE	Oskus valida õige aine	Oskus doseerida ainet vastavalt mustuse astmele	Oskus valmistada õige puhastuslahuse kogus puhastatavale pinnale	
TÖÖVAHENDI KASUTAMINE	Oskus valida õige töövahend	Oskus kasutada töövahendit	Töövahendi puhastamine	
PUHASTUSMEETODI VALIK JA TÖÖTAMINE	Oskus valida õige puhastusmeetod arvestades mustust ja pinnakattematerjali	Oskus töötada õiges tööjärjekorras (aseptiline puhastamine)	Oskus töötada õigete töövõtetega (ergonoomia) vastavuses tööohutusnõuetega.	
TÖÖ KVALITEET	Töötulemus	Töö planeerimine, kiirus	Oskus oma tööd hinnata	
KOKKU				

LISA 2 Õppekavaga seonduva õppebaasi kirjeldus

Puhastusteenindusalase koolituse õppebaas võimaldab kutsestandardite nõuetele vastava nii teoreetilise kui ka praktilise koolituse läbiviimist.
Koolil on kaasaegse sisustuse ja metoodiliste materjalidega varustatud õppeklassid, õppelaborid ning puhastus- ja toitlustusvaldkonna vajadusi arvestava riist - ja tarkvaraga arvutiklassid, Interneti püsiühendus.
Puhastusteeninduse eriala õpetamiseks on sisustatud:

- teooriaklass
- puhastusteeninduse ja tekstiilide hoolduse labor

Harjutustöödeks on olemas vajalikud masinad, seadmed ja käsitööriistad.

Kokanduse eriala õpetamiseks on sisustatud:

- teooriaklass
- degusteerimisklass
- olemas vajalikud masinad, seadmed ja käsitööriistad
- teenindusklass
- õppeköök praktilisteks õppusteks
- koolil on olemas kaasaaja nõuetele vastav suurköök, kus õpilased saavad omandada praktilisi oskusi

Õppetööks on olemas:

- videoaparatuur ja videoteek kutseala õppematerjalidest;
- praktiliseks õppeks vajalik kogus tööriistu, seadmeid ja materjale (kooli õppekava aluseks oleva kutsestandardi põhioskuste õpetamiseks);
- näitvahendid masinate ja – seadmete tööpõhimõtete selgitamiseks;
- puhastuses ja toitlustuses kasutatavad põhilised elektrilised käsitööriistad;
- töö- ja tervisekaitse nõuetele vastavad õpperuumid õppekavaga määratud õppetöö läbiviimiseks.

LISA 3 Õppekavaga seotud õpetajad

Õpetaja ees– ja perekonnanimi	Õppe- aine	Haridustase	Kvalifikatsioon
Lia Padu	Puhastusteeni ndus	Kesk-eri Jäneda Sovhoostehnikum 1968.a. Agronoomi eriala Tallinna Ülikool kutsepedagoogika osakond bakalauruse õpe 2005 – 2008aasta	Vanempedagoog
Rita Karask	Puhastustee-nindus	Keskharidus Aseri Keskkool 1986 Tallinna Ülikool kutsepedagoogika osakond bakalauruse õpe 2006 – 2009aasta	Pedagoog
Tea Herodes	Majandus ja ettevõtlus	Kõrgharidus Tartu Riiklik Ülikool 1976 a. psühholoogia eriala Tartu Riiklik Ülikool 1971 a. geograafia eriala	Pedagoog
Ester Altermann	Raamatupida-mine	Rakenduslik kõrgharidus Lääne-Virumaa Kutsekõrgkool 2002.a. Raamatupidamise eriala	Vanempedagoog
Helju Aasna	Majapi-damistööd, toiduvalmista-mine	Keskeri Tallinna Riiklik Kooperatiiv-kaubanduse Tehnikum 1967 toiduvalmistamise tehnik-tehnoloog, kondiiter	Pedagoog
Andres Seire	Arvutiõpetus ja asjaajamine	Kõrgharidus , Tallinna Tehnika Ülikool	Pedagoog
Ago Öövel	Töö- ja kesk-konnaohutus	Keskeri Kohtla-Järve Keemia-Mäetehnikum 1965.a.	Pedagoog
Kai Parman	Ajalugu	Kõrgharidus Tartu Ülikool Ajaloo teaduskond	Pedagoog
Jalmar Eesmaa	Keemia	Kõrgharidus, Tartu Ülikool	Pedagoog
Kati Adul	Toiduvalmista mine, kondiitritööd	Kesk-eri, Paide Kutsekeskkool, 2005	Noorempedagoog
Ene Pener	Erialane võõrkeel	Keskharidus Tallinna 20.Keskkool 1992.a. TÜ 2005	Noorempedagoog