

## Tasuta töötoad üldhariduskoolide õpilastele

Reeglina toimuvad töötoad 1,5 tundi kell 14.00-15.30, võimalikud ka erikokkulepped.

Töötubade läbiviijateks on Tartu KHK kutseõpetajad.

Soovitav grupi suurus 15 inimest.

**Info ja registreerimine:** tel: 7361 876 või e-post: [ylle.antson@khk.ee](mailto:yлле.antson@khk.ee)

<b>Pagari töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Räägime toidutööstuse erialadest tutvustades põhjalikumalt pagaritööd. Praktilise tegevusena saavad õpilased taignast vormida väikesaiu, need kergitada ja küpsetada. Kõik valminud saiad saab ka ise ära süüa.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A pagar-kondiitri õppetöökojas</p>
<b>Ehitusviimistluse töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame erinevaid ehitusviimistluse töid. Oma kätega saab valmistada plaaditükidest mosaiikpildi. Selleks saavad osalejad ettevalmistatud aluspinna ja mosaiigitükid. Alusele joonistatud pilt tuleb katta plaaditükikestega ja täita vuugivahed. Pildil lastakse natuke kuivada ja omavalmistatud pildi või kuumaaluse saab koju kaasa.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1B ehitusviimistluse õppetöökojas</p> <p><b>Lisainfo:</b> Osalejatel soovitame kaasa võtta töökindad ja rõivad mis ei karda tolmu.</p>
<b>Üldehituse töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Anname lühikese ülevaate ehitustööde sisust, järjestusest ja töövahenditest. Praktiliseks tegevuseks on müüri ladumine – saab proovida sirge müüri või aiaposti ladumist. Kui töö valmis ning tagasisidestatud, asutakse tehtut lammutama, kuna ka see on üks oluline oskus heal ehitajal.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1B ehituse õppetöökojas</p> <p><b>Lisainfo:</b> Osalejatel soovitame kaasa võtta töökindad ja rõivad mis ei karda mustust.</p>
<b>Tisleri töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame tisleri eriala. Praktilise tööna saab valmistada puidust mobiiltelefoni aluse, võinoa, pannilabida või mänguasja. Töö käigus õpime tisleritöö võtteid: puidule šablooni abil kujundi kandmist ja lõikuriga lõikamist, detailide lihvimist, liimimist ja toote viimistlemist. Omatehtud tisleritöö saab loomulikult kaasa.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1B tisleritöökojas</p> <p><b>Lisainfo:</b> Osalejatel soovitame kaasa võtta töökindad ja rõivad mis ei karda tolmu.</p>
<b>Koka töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame koka tööriistu ning õpetame ohutut lõikamist. Saame teada kuidas õigesti nuga käes hoida, kuidas liikuda noaga ruumi ühest otsast teise, kuidas toimida peale ühte sorti toiduainete tükeldamist. Mida tähendavad köögis mõisted: sektor, kuubik, kangid. Kuidas asetada tükeldatud viljad alusele ning kokkuvõtteks miks on konkreetsed tükeldatud puu- ja köögiviljad tervisele kasulikud. Praktilise tegevusena harjutame puu- ja köögiviljade tükeldamist.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1B õppeköögis</p>

<b>Teeninduse töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame lauakatmise viise ja võimalusi ning õpime tundma lauanõusid ja söögiriistu. Praktiliseks tegevuseks on lauakatmine kolmekäiguliseks lõunaks, salvrätide voltimine ja võrdses koguses vedeliku valamine pokaalidesse.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1B õppeklassis</p>
<b>Kaubanduse töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Anname põgusa ülevaate müüja ja laohoidja erialadest. Praktiliselt mängime läbi nii müüja kui ka ostja rollid ning harjutame kas kauba transpordipakendamist või kingituste pakkimist.</p> <p><b>Kus:</b> Põllu 11A õppeklassis</p>
<b>Õmblemise töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Räägime rõivaõmblusest ja rätsepatööst üldiselt, uudistame moetrende ja lappame sisustus- ja moežurnaale. Praktiliseks tegevuseks pakume tegevusi, mis haakuvad aastaegade ja pühadega:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jõuluehete valmistamine</li> <li>- helkurehted</li> <li>- kevadtibude ja jäneste valmistamine</li> <li>- kaelaehete valmistamine</li> </ul> <p>jm. erinevad pisitooted vastavalt tähtpäevadele.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A õmblustöökojas</p>
<b>Juuksuri töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Jagame infot juuste hoolduse, pesemise kuivatamise ja kammimise kohta. Praktilise tööna saab harjutada punutehnikas soengute tegemist kas nukupeadel või teineteisele.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A juuksuritöökojas</p>
<b>Lukksepa töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Räägime lukksepatööst – kuidas tükeldatakse ja lõigatakse metalli, käsitsetakse metallilõikepinke, koostatakse ja valmistatakse metallkonstruktsioone. Praktilise tööna valmistame pudeliavaja ning selleks kanname pudeliavaja pinnalaotuse metallile, lõikame välja, viilime, lihvime, poleerime ja graveerime. Isetehtud pudeliavaja saab igäüks kaasa.</p> <p><b>Kus:</b> Põllu 11B metallitöökojas</p>
<b>Elektriku töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Töötoas tutvustame elektriku tööd, räägime elektriohutust ning õpime lugema elektriskeemi ja vastavaid tingimärke. Praktiliselt saab konstruktori abiga luua erinevaid elektriahelaid ja –süsteeme.</p> <p><b>Kus:</b> Põllu 11B elektri õppetöökojas</p>
<b>Elukutsevaliku töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Räägime elukutsevalikustest ja õppimisvõimalustest Tartu Kutsehariduskeskuses. Anname kasulikke näpinäiteid kuidas läbida sisseastumiskatseid ja -vestlusi. Praktilises osas on võimalus harjutada vestluse enesetutvustust ning teha sisseastumistest.</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A õppeklassis</p>

### Tasulised töötoad üldhariduskoolide õpilastele

Tasuliste töötubade kestvus on reeglina 2-6 tundi ning juhendajateks on Tartu KHK õpetajad. Töötuba sisaldab nii vajalikke töövahendeid kui materjale ning juhendamist.

Hinnapakkumised : tel: 7361 876 või e-post: [ylle.antson@khk.ee](mailto:yлле.antson@khk.ee)

Soovitav grupi suurus 15 inimest.

<b>Tisleri töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame põgusalt tisleri eriala. Praktilises töötoas valmib ettevalmistatud detailidest kokkupandav aiatool. Detailid tuleb viimistleda ning vastavalt juhendile kokku ühendada. Iga osaleja saab oma tehtud tooli kaasa.</p> <p><b>Kestvus:</b> 4t</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1B puidutöökoda</p> <p><b>Lisainfo:</b> Osalejatel soovitame kaasa võtta töökindad ja rõivad mis ei karda tolmu.</p>
<b>Lauakommete töötuba koos lõunasöögiga</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame restorani etiketti, lauakombeid ja klienditeenindust. Osalejal on võimalus nautida kolmekäigulist lõunasööki.</p> <p><b>Kestvus:</b> 2 t (kolmapäeviti ja neljapäeviti algusega kell 14.00)</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1C õpperestoranis</p>
<b>Grill-lihade valmistamise töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Anname lühikese ülevaate hügieeninõuetest toiduainete töötlemisel. Praktilises pooles valmistavad osalejad ise lihatooted ning grillivad. Võimalik on teha toorvorste või grill-liha. Valminud tooted saab ära süüa kohapeal või võtta koju kaasa.</p> <p><b>Kestvus:</b> 4-6 t</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A lihatöökogas</p>
<b>Piparkookide valmistamise töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Anname lühikese ülevaate hügieeninõuetest toiduainete töötlemisel. Praktikas tehakse ühiselt piparkoogitaigen, millest hiljem vormitakse ning küpsetatakse erineva kujuga piparkooke. Piparkoogid kaunistatakse mitmel erineval moel. Valminud tooted saab koju kaasa.</p> <p><b>Kestvus:</b> 2-6 t</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A pagaritöökogas</p>
<b>Looduskosmeetika töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame looduskosmeetika koostisaineid (eeterlikud õlid, rasvad jms) ja vahendeid. Töötoas valmistatakse huulepalsam ja kehakoorija ning loomulikult jäävad omavalmistatud tooted tegijale kasutamiseks.</p> <p><b>Kestvus:</b> 3 t</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A õppeklassis</p>
<b>Kätehoolduse töötuba</b>	<p><b>Mida teeme:</b> Tutvustame põgusalt keha hoolduse põhimõtteid ning räägime spaateenindaja ja kosmeetiku erialast. Praktiline koolitus toimub paaristööna. Tehakse läbi järgmised kätehoolduse etapid: kätemassaaž ja maniküüri teosamine</p> <p><b>Kestvus:</b> 3 t</p> <p><b>Kus:</b> Kopli 1A õppeklassis</p>