

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk 180 EKAP				
		Cook				
		Поварь				
Õppekava kood EHS-es		134972				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekeel(ed): vene						
Õppekava koostamise alus: "Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava" haridus- ja teadusministri määrus 19.06.2014 nr 38. "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Kutsestandard "Kokk, tase 4" http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10465773/pdf/kokk-tase-4.8.et.pdf						
Õppekava õpiväljundid: Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurröökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õppija: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurröögiga või restoraniköögi töö eripärast; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurröögiga või restoranitöö eripära; 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurröögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurröögis või restoranis; 7) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 8) mõistab loetud tekstide ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; 9) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 10) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 11) omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 12) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Õppekava rakendatakse põhikoolijärgsetes õpperühmades.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kooliõpueksamiga ja/või kutseksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abikokk, tase 3						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Majutamise ja toitlustamise		2 EKAP		mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete		

valdkonna alused		<p>rolli turismimajanduses</p> <p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele</p> <p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6 EKAP	<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p> <p>mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p>
Toitlustamise alused	15 EKAP	<p>valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alusele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>
Teeninduse alused	4 EKAP	<p>mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</p> <p>lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt</p> <p>arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes</p> <p>teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p>
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<p>valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid</p> <p>töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p> <p>töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p>
Toiduvalmistamise alused	14 EKAP	<p>selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid ja nende tähtsust inimese organismile</p> <p>valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult, järgides hügieeninõudeid</p> <p>koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</p> <p>koostab põhisöögikordade toitutele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte</p> <p>planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest</p> <p>kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>
Koka praktilise töö alused	6 EKAP	<p>valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest</p> <p>teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid</p>
Toiduvalmistamine	7 EKAP	<p>käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitaitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse</p> <p>valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p> <p>selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise</p>

põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde. koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid

Koka praktiline töö	8 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest teenindab personaalselt kliente, kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Abikoka praktika I	10 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgi tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika praktikaaruande
Abikoka praktika II	5 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgi tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika praktikaaruande
Kokatöö praktika I	15 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmärgi tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab praktika lõppedes praktikaaruande töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Kokatöö praktika II	6 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmärgi tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab praktika lõppedes praktikaaruande töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega,

järgides tööhügieeni- ja tööhutusnõudeid
eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite
ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid
teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid
koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Vene keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulisel kui ka kirjalikus suhtluses arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Matemaatika	5 EKAP	Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
A Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Kunstiained	1,5 EKAP	õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja

oskab neid seostada ajalooga.
õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse.
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.
õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Valikõpingute moodulid (40 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Suurköögitöö korraldus	4 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Catering-teenindus	2 EKAP
Suurköögitöö praktika	12 EKAP
Restoranitöö korraldus	4 EKAP
Peoteenindus	2 EKAP
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP
Restoranitöö praktika	12 EKAP
Eesti keel teise keelena I	3 EKAP
Eesti keel teise keelena II	3 EKAP
Eesti keel teise keelena III	5 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3 EKAP
Grillimine ja barbeque	1 EKAP
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP
Etikett	2 EKAP
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3 EKAP
Kaunistamine ja serveerimine	1 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Võimalik spetsialiseeruda suurköögitööle või restoranitööle.

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad.

Spetsialiseerumise võimalused:

Suurköögitöö
Restoranitöö

Õppekava kontaktisik:

Anne Mäe
Juhtivõpetaja
Telefon 605 3119, anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=112

https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=112&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk 180 EKAP

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	43	44	23
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4	2	2	
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Toiduvalmistamise alused	14		14	
Koka praktilise töö alused	6		6	
Toiduvalmistamine	7			7
Koka praktiline töö	8			8
Abikoka praktika I	10	10		
Abikoka praktika II	5		5	
Kokatöö praktika I	15		15	
Kokatöö praktika II	6			6
Üldõpingute moodulid	30	12	10	8
Vene keel ja kirjandus	6	2	2	2
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Loodusained	6	4		2
Matemaatika	5	1	2	2
A Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Kunstained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	40	5	6	29
Suurköögitöö korraldus	4			
Eritoitlustus	2			
Catering-teenindus	2			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Suurköögitöö praktika	12			
Restoranitöö korraldus	4			4
Peoteenindus	2			2
Rahvus- ja regionaalköögid	2			2
Restoranitöö praktika	12			12
Eesti keel teise keelena I	3	3		
Eesti keel teise keelena II	3		3	
Eesti keel teise keelena III	5			3
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3		3	
Grillimine ja barbeque	1			1
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Etikett	2			
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3			
Kaunistamine ja serveerimine	1			

Kokk 180 EKAP

Seosed kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid												
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Abikoka praktika I	Abikoka praktika II	Kokatöö praktika I	Kokatöö praktika II
Töö planeerimine ja korraldamine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Menüü koostamine			X			X		X					
Kaupade haldamine						X		X				X	X
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindus ja müük				X									
Kaastöötajate juhendamine								X	X			X	X
Toodete arendamine			X		X	X	X	X	X				

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse omandanud õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Riina Laht, Diana Malkevits, Pirje Pärimets, Gerda Sepp, Kristi Leinus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
28 t	16 t	8 t	
Õpiväljundid	1 mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses		
	2 mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid		
	3 orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele		
	4 orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas		

Teema: **Koka kutsestandard ja õppimine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: Koka kutsestandardiga tutvumine. Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele

- orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal.

Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski.

Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel, talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet.

Praktilised tööd:

Ringäik koolis ja tutvumine kooli erinevate üksustega.

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseeetikat
- leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist
- loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas
- nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid
- koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid
- hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks
- leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid
- leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist
- kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid
- nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad
- nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele
- kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks

Õppemeetodid:

Enesetutvustus küsimuste abil.

Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.

Teema: **Turismimajanduse alused**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

1. Turismimajanduse seos majutus-ja toitlustusettevõtlusega.
2. Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikele elanikkonnale.
3. Turismiettevõtete maine.
4. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.
5. Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine

Seotud õpiväljundid:

- mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
- mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Ettekanne/esitlus Iseseisev töö Esitlus kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija koostab rühmatööna esitluse ja kaitseb seda.

Iseseisvad tööd:

Rühmatöö esitlus: vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.

Praktilised tööd:

Majutus-toitlustusettevõtete külastused

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis
- kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast
- kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana
- kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused
- sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused
- nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi
- loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid
- kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist
- kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu
- leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele

Õppemeetodid:

Loeng, õppekäik, rühmatöö, esitlus

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev moodulihinne kujuneb teemahinnete põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kooli koduleht www.teeninduskool.ee Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord www.teeninduskool.ee EURL koduleht www.ehrl.ee Kutsekoda www.kutsekoda.ee Innove koduleht www.innove.ee T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	Diana Malkevits, Eda Odar, Niina Smirina, Kaie Toomet, Maie Ründva, Liina Nurme, Jana Vaarik, Kaia Laansoo
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
98 t	58 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	Suhtlemise alused Kommunikatsiooni põhiskeem ja alaliigid. Suhtlusprotsessi komponendid, Tagasiside, suhtlustökked. Verbaalne suhtlemine (Sõnad. Dialog. Monoloog) Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktiilsed, akustilised, ruumisuhded, kineesika, olfaktoorsed). Suhtlemisvahendid Vahtu suhtlemine (rääkimine, viipekeel, kehakeel) telefoni-ja internetisuhtlus (telefonikõne, sms, mms, e-mail, e-kaart, foorum, skype, veebikaamera, jututuba) Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni-ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.	Seletus-ja virgutusmeetod, rühmatöö, paaris töö, harjutus, kõitev loeng, video, harjutus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Küsimustele vastamine teemal "Suhtlemisvahendid"

Test „Konflikt“
PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

Essee teemal "Suhtlemise roll inimese elus"

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piiratusest • selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust • koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve • loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse • täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni • leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta • kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“ 	<p>Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus.</p> <p>Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud.</p> <p>Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.</p>	<p>Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi</p> <p>Sooritab testi</p>			<p>Hindamismeetod: Test Analüüs</p>	
<h3>Lävend</h3>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast 	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond • Ettevõtluse areng Eestis <p>Ettevõtja, palgatööline.</p>	<p>Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus-ja</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte tööjõud • Ülesehitus <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisevtöö	
Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel 	Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel Töötingimused ja töökeskkonna ohutegurid Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriohutus . Elektri-traumad Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. Töötervishoiu ja tööohutusalase väljaõpe ja juhendamine.Tuleohutus. Tulekahju tekkepõhjused Tegutsemine tulekahju korral. Tulekustutusvahendid ja –ained. Tuleohutusalane juhendamine Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel. Töökeskkonna ohutegurid Tulekahju, käitumine tulekahju korral.	Köitev loeng Iseseisev töö Töötervishoiu ja tööohutuse seadus-tutvumine Loeng, videoklipid. Aktiveerimisülesanded kodutöö fotode valiku kohta Tööohutuse videoklipid, rühmatöö arutelu-halvast töökeskkonnast ja/või tööõnnetustest ning kutsehaigustest tulenevatest kahjust,	Mitteeristav

	<p>töökeskkonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni • leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust • arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 	<p>Tööõnnetused.</p> <p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.</p>	<p>riskianalüüsi vajalikkusest kasutamisest.</p> <p>Vestlus praktiliste näidete varal elektrist tulenevatest ohtudest nii valedest kui õigetest tegutsemis-viisidest.</p> <p>Žarsipildid/koomiksid</p> <p>Mõtlemisülesanne</p> <p>Probleemisituatsiooni lahendamine, arutamine.</p> <p>Iseseisev töö - töö töökeskkonnaalane kirjandusega.</p> <p>Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, ajurünnak, interaktiivne loeng</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Riskianalüüs etteantud juhtumi põhjal, vastates küsimustele, leides erinevatest allikatest materjali ja kasutades töötervishoiu ja tööohutuse alaseid seadusi.</p> <p>Kaasuse lahendamine juhendi alusel</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Arutlus</p> <p>Analüüs</p> <p>Juhtumi analüüs</p>	
<p>Lävend</p>			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18</p> <p>iseseisev töö: 8</p> <p>kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi • seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta • koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast 	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega.</p> <p>Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel.</p> <p>Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p> <p>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom.</p> <p>Ekstraversus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine.</p> <p>Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused,</p>	<p>Sotsiomeetrilised meetodid</p> <p>Küsimuste esitamine ja vastamine</p> <p>Arutelu</p> <p>Väitlus</p> <p>Testid, küsimustikud</p> <p>Analüüs</p> <p>Video, film</p> <p>Mõiste- ja idekaardid</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Coachingu meetodid</p> <p>Rollimäng</p> <p>Intervjuu</p> <p>Ajurünnak</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette ja osaleb näidistöintervjuul • koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	<p>erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.</p> <p>Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooiseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõtte, tagasiside.</p>		
--	---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne:</p> <p>I Teema: isiksuseomadused.</p> <p>a) Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust</p> <p>b) Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust</p> <p>c) Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.</p> <p>d) Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale</p> <p>(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).</p> <p>II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused</p> <p>1. Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine</p> <p>2. I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.</p> <p>II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.</p> <p>3. Esitus, arutelu</p> <p>4. Rühmatöö analüüs</p> <p>5. Enesehindamine</p> <p>III Teema: motivatsioon.</p> <p>1. Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeletult. 2. tegevused milleks pead end sundima)</p> <p>2. Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusel lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.</p> <p>3. Anna kaaslasele vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad.</p> <p>Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.</p> <p>4. Arutelu, kokkuvõtte.</p> <p>5. Anna etteantud juhist järgides kaaslasele koostöö kohta tagasisidet.</p> <p>IV Teema: kandideerimisdokumendid</p> <p>1. Leia etteantud CVdest üles vead.</p> <p>2. Arutelu, kokkuvõtte.</p> <p>2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Arutlus</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Enesehindamine</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p> <p>Intervjuu</p>
---	--

<p>V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Protsessi selgitamine. 2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine 3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta. 4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused <p>Tagasiside Enesehindamine</p>
Lävend
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel
Iseseisvad tööd
Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.
Praktilised tööd
Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamine, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplaan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamisevajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

Hindamisülesanne	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Hindamismeetod	Õpimapp/portfoolio Analüüs Juhtumi analüüs
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Nurme, Smirnova:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope 2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex 3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik 4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus 5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus 6. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee 7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf <p>Odar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Töötervishoiu ja töötervishoiu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/834134 2. Elektriõhutuseseadus https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666 3. Töötervishoiu – ja tööohutuse väljaõppe ja täiendõppe kord https://www.riigiteataja.ee/akt/23105 4. Ohumärguannete kasutamise nõuded töökohas https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv

5. Tint, P. Töökeskond ja ohutus, Tallinn 2010
6. Benjamin, O. Alli. Töötervishoiu ja tööhutuse põhimõtted. Rahvusvaheline tööbüroo-Genf. EV Sots.min 2002
7. Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee
8. Infoportaal "Tööelu" www.tooelu.ee
9. Töökeskkonnaalast infot koondav portaal "Tööbik" www.toobik.ee
10. Euroopa Tööhutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekülg <http://osh.sm.ee/>

Ründva:

1. <http://www.teeninduskool.ee/index.php/ohutusjuhendid>
2. Tööinspektsiooni kodulehekülg <http://www.ti.ee>
3. S.Rekkor, A.Kersna, I. Kivisalu, " Toiduvalmistamine suursköögis", 2010, kirjastus Agro

Malkevitš:

1. Riigi Teataja, www.eesti.ee,
2. <https://www.juristaitab.ee/ru>
3. <https://www.ti.ee/est/avaleht/>
4. <http://tooelu.ee>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	15	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Zahharova, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Diana Malkevits, Eda Odar, Heikki Eskusson, Valentina Korotkova, Tatjana Surgutskaja, Anne Mäe, Maie Ründva, Annely Raudsepp, Pirje Pärimets, Valentina Kravtšuk, Merike Mets, Gerda Sepp
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Auditorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
270 t		120 t	
Õpiväljundid	1 valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid		
	2 kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest		
	3 koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest		
	4 selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral		

Teema: **Esmaabi**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24, iseseisev töö: 15, kokku: 39
Alateemad: Esmaabi korralduse põhimõtted toitlustusettevõttes. Hädaabinumbrile helistamine. Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine. Luumurrud. Lihaste ja liigeste venitused. Põletushaavad. Külumumine. Kuumakahjustused. Mürgitused. Võõrkehad. Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabivahendid töökohal.

Seotud õpiväljundid:

- selgitab esmaabi korraldust tootlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Probleemsituatsiooni lahendamine a) sooritada esmaabitest b) lahendada juhendi alusel esmaabi hädaolukorra probleemülesanne	Eristav hindamine Hinne 3: Õppija sooritab esmaabitesti ja lahendab etteantud probleemsituatsiooni kasutades abimaterjali. Hinne 4: Õppija sooritab esmaabitesti ja lahendab etteantud probleemsituatsiooni iseseisvalt. Hinne 5: Õppija sooritab esmaabitesti ja lahendab etteantud probleemsituatsiooni iseseisvalt ning oskab põhjendada.

Iseseisvad tööd:

koostada kirjalik töö teemal esmaabi andmise võimalused kergemate vigastuste korral

Praktilised tööd:

Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabi andmine kannatanule (Luumurrud. Lihaste ja liigeste venitused. Põletushaavad. Külmmumine. Kuumakahjustused. Mürgitused. Võõrkehad. Sidumis- ja toestamisvahendid.

Hindamiskriteeriumid

- selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid tootlustusettevõttes
- hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit
- annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral
- toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt
- nimetab hädaabinumbri

Õppemeetodid:

Loeng, arutus, praktiline õpe, iseseisev töö

Teema: **Toiduvalmistamise alused****Jaotus tundides:**

teoreetiline töö: 54, iseseisev töö: 24, kokku: 78

Alateemad:

1. Tehnoloogiline ja kalkulasioonikaart B ja N arvutamine
2. Eeltöötlemine, tükelduskujud
3. Toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtted
4. Salatite liigitus, salatikastmed salatite kasutamine vastavalt toidukorrale

5. Maitseained ja maitsestamine
6. Puljongite valmistamine
7. Tükeldatud toiduainetest supid
8. Kastmed- kastmete liigitus, põhitoorained, tihendajad
9. Road putrudest, riisi ja pasta keetmine
10. muna ja munaroad
11. Köögiviljaroad, eeltöötlemisvõtted
12. Lihtsamad külmad ja kuumad joogid
13. Kissellid, toorvahud, keedetud vahud, magusad supid
14. Hakkliharoad

Seotud õpiväljundid:

- valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Õpimapp/portfoolio Kontrolltöö Arvestustöö Kirjalik arvestustöö läbitud teemadele ning toidu tehnoloogia kirjutamine tehnoloogilisele kaardile.	Mitmeeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Töölehtede ja tehnoloogiliste kaartide täitmine praktilisteks tundideks.

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhilisi valmistamisviise ja – võtteid
- valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke

Õppemeetodid:

Loeng, demonstratsioon, videod, rühmatöö, iseseisev töö.

Teema: **Toitumisõpetus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

1. Toitumine, maitsemeeled, seedimise protsess.
2. Tasakaalustatud toit ja toidupüramiid.
3. Toitumisega seotud haigused.
4. Eritoitumine - laste, vanurite, sportlaste toitlustamine
5. Toiduallergia, laktoosi- ja gluteenitalumatus

6. Taimetoitlus

Seotud õpiväljundid:

- koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Ettekanne/esitlus Arvestustöö Teostada iseseisev töö ning esitleda see rühmakaaslastele. Arvestustöö läbitud teemadele.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Analüüsi enda nädalamenüüd ja vasta küsimusele: Minu toit=tasakaalus toit?

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi
- põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest

Õppemeetodid:

loeng, rühmatöö, paaritöö, iseseisev töö, video

Teema: **Töökorralduse alused**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess.
Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine.
Head köögitöö korraldamise reeglid.
Töökorraldus toitlustusettevõttes (kooli söökla näitel).
Tööplaani koostamine (praktilises tunnis valmistatud roa näitel)
Tööplaani koostamine (kahe erineva roa näitel).

Seotud õpiväljundid:

- valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Arvestustöö Tööplaani koostamine kahe-käigulise menüü teostamiseks.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Koostab oma töökohaplaani vastavalt etteantud toidutehnoloogiale, valib sobilikud töövahendid ja seadmed.

Hindamiskriteeriumid

- planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha
- annab oma tööle enesehinnangu

Õppemeetodid:

Rühmatöö, iseseisev töö, e-õppematerjalid, esitlus, arutelu.

Teema: **Menüü koostamise alused**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

1. Menüü mõiste. Erinevad toidukorrad, eined.
2. Menüü koostamise põhimõtted eritoitumisvajadusega klientidel (taimetoitlus, gluteeni- ja laktoositalumatus).
3. Lõunasöögi toiteväärtus. Menüü koostamine lõunasöögiks.
4. Hommikueine menüüde toidud ettevõttes.
5. Toidutooraine Eestis, kuidas menüüs tuua tähtpäev esile?

Seotud õpiväljundid:

- koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Arvestustöö Koostada kahekäigulise lõunasöögi menüü vastavalt juhendile.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Võrdle kahe toitlustusettevõtte menüüd, kirjelda sarnasused ja erinevused.

Hindamiskriteeriumid	- koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest - koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest
Õppemeetodid: Rühmatöö, iseseisev töö, e-õppe objektid, paaritöö, video	

Teema: **Hügieen ja keskkonnaõpetus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30, iseseisev töö: 9, kokku: 39
Alateemad: 1. Toiduhügieeni alused 2. Toiduseadus 3. Toiduohutust mõjutavad tegurid 4. Kõrge riskiteguriga toiduained. 5. Toidu säilivusaeg, märgistamine. 6. Toidu säilitamisnõuded. Toidu säilivusaeg, märgistamine. 7. Toiduga seotud haigused 8. Personali hügieen 8. Enesekontrolli põhimõtted toiduettevõtetes 10. Keskkond ja keskkonna kaitse
Seotud õpiväljundid: • valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Sooritada hügieenitest ja esitada iseseisevad tööd.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd: Mikroorganismid, ehitus, areng. Toiduga levivad haigused	
Hindamiskriteeriumid	- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest - kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast - kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest

- põhjendab juhendamisel levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele haigustekitajate
- kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult
- loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö, arutelu, iseseisev töö

Teema: **Erialane eesti keel**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Vene õppekeel:

1. Tegusõnad,
2. Koka töövahendid
3. Toiduained
4. Omadussõnad
5. Nõud
6. Kül- ja kuumtöötlusvõtted
7. Arvestustöö

Eesti õppekeel

1. Algustäht, kokku-lahkukirjutamine, veaohklikud sõnavormid.
2. Numbrid, tühikud. Lühendid
3. Sidekriips menüüsõnades
4. Erialane sõnavara, suurkõogi toitude kirjeldamine ja esitlemine
5. Menüü ja tehnoloogiliste kaartide õigekiri

Seotud õpiväljundid:

- koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö Eestikeelne õpperühm: koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü ning tehnoloogilised kaardid. Venekeelne õpperühm: Mõistab tehnoloogilist kaarti ja tunneb koka sõnavara	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Eesti õppekeelega rühmas:

1. töölehtede täitmine
 2. korrektse menüü koostamine vastavalt juhendile
- Vene õppekeele rühmas:
1. töölehed sõnavara täiendamiseks (ristsõnade koostamine)
 2. esitlus enda koostatud menüüst (kellele, kuidas valmistada ja serveerida)

Hindamiskriteeriumid

koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü

Õppemeetodid:

kõitev loeng, selgitus, analüüs, rühmatöö, individuaalne töö

Teema: **Seadmeteõpetus ja tööohutus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 34, iseseisev töö: 5, kokku: 39

Alateemad:

1. Köögi planeerimise põhimõtted. Köögitüübid.
2. Suurköökides kasutatavad töövahendid. Väikevahendid õppeköökides. GN-nõud.
3. Nõudepesuseadmed. Kuppelnõudepesumasin. Tunnelnõudepesumasin.
4. Ettevalmistusseadmed (mikser, universaalajam, kaal). Veekeetja.
5. Ettevalmistusseadmed (multifunktsionaalne lõikur, kutter, saumikser, blender).
6. Kuumtöötlusseadmed (elektripliit, keedukatlad)
7. Kuumtöötlusseadmed (ahjud)
8. Väljastusseadmed
9. Üldised andmed külmutusseadmete kohta
8. Õppeköökides kasutatavad ettevalmistus- ja kuumtöötlusseadmed, nende sobivus köökidesse (suurköök)
9. Väljastusseadmed.
10. Teko õpilasrestoran. Suurköögiseadmed.

Seotud õpiväljundid:

- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

Tööleht " Ette antud roale - koostada seadmete kasutamise kaart"

Mitteeristav hindamine
Lävend:

Iseseisvad tööd:

koostada juhendi alusel meespea köögiseadmete kohta

Hindamiskriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab menüüsolevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid - loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest
Õppemeetodid: loeng, iseseisev töö, praktiline, töö, probleemsituatsiooni lahendamine, arutelu	

Teema: Puhastustööd köögis

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, praktiline töö: 12, iseseisev töö: 9, kokku: 39
Alateemad: <ol style="list-style-type: none"> 1. Puhastustööde eesmärk toitlustusettevõttes. 2. Mustus, mustuse liigitamine 3. Vesi, puhastuses- karedus, pindpinevus. PH skaala- puhastusained, ohtlikud ained, doseerimine 4. Koristusmeetodid 5. Pinnakatted suurköögis - omadused, igapäevane puhastamine 6. Puhastamise etapid suurköögis 7. Köögiseadmete ja töövahendite igapäevane hooldus ja puhastamine. 8. Õppeköögi puhastusplaan- töövahendid, puhastusaine, meetodid 9. Praktiline töö - labori koristamine, üldpinnad, nõude pesemine masinaga
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö Sooritada test ja esitada iseseisevad tööd.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd: Puhastusplaani koostamine	
Praktilised tööd: Praktilised tööd õppeköögis	
Hindamiskriteeriumid	- valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöö-vahendid ja –töövõtted

- selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös
- kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest
- loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus
- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse

Õppemeetodid:

loeng, iseseisev töö, arutus, tööleht, rühmatöö, probleemsituatsiooni lähendamne, ülesanne, test, praktiline töö

Teema: Toiduainete õpetus

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

1. Toidukauba pakend ja märgistus
2. Toiduainete rühmad, toidupüramiid.
3. Köögiviljade liigitus, enamkasutatud köögiviljad Eestis
4. Teraviljad ja teraviljasaadused, nende ladustamine ja säilitamine.
5. Munad
6. Piima ja piimatooted
7. Liha, lihade liigitus, lihatooted sh hakkliha
8. Maitseained
9. Toidurasvad

Seotud õpiväljundid:

- valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Arvestustöö Ettekanne/esitlus Arvestustöö läbitud teemadele. Iseseisev töö ja selle esitlemine.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Koostada vastavalt juhendil ühe toidukauba kohta kirjalik töö, lähtudes vastava toote pakendiinfost. Esitleda töö rühmakaaslastele.

Hindamiskriteeriumid

- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile

Õppemeetodid:

Degustatsioon, õppekäik, loeng, rühmatöö, paaritöö, iseseisev töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemahinnetest.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus Toiduseadus, ja määrused; Veeseadus/Joogiveeseadus: Jäätmeseadus. www.riigiteataja.ee; www.vet.agri.ee; www.agri.ee; www.epkk.ee; www.ela.ee, www.toiduliit.ee, www.leivaliit.ee, www.kokaliit.ee; www.terviseamet.ee</p> <p>Ruut, J., Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn 2000 a. Säär, R., Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn 2002 a. Toidu säilitamisnõuded Põllumajandusministri määrus nr.66, 5.08.2002 a. Toitusäilitamine: 06.07.1992.a./ Riigi Terviseameti/Nimekiri n. 57/1995 a. Toiduvalmistamine suurköögis. S.Rekkor-A. Kersna-M.Merits-I.Kivisalu. Kirjastus Argo. 2010 a Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	4	Kaimar Palm, Ilona Säälük, Gerda Sepp
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
54 t	26 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel -kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel -kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel	Toitlustusettevõtete tüübid. Nõuded teenindusruumidele, teenindajale. Teenindaja tööülesanded. Töökorraldus. Ettevalmistustööd teenindussaalis. Lauakatmisvahendid. Lauapesu. Lauanõud, söögi- ja serveerimisriistad. Teenindusviisid. Teenindusliigid. Toitlustusettevõtete lauatuübid.	Loeng, rühmatöö, arutus, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test läbitud teemadele. Praktiline töö: praktilised töövõtted ja laua katmine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada vastavalt juhendile kirjalik töö teemal "Teenindaja meelepea iseendale"				

Praktilised tööd

Harjutus kandikuga. Linutamine, salvrättide voltimine. Klaaside jt lauanõude ning söögiriistade poleerimine. Laua katmine, teenindamine, toitute ja jookide serveerimine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - valib suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel - väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras - valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele - kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus - situatsioonides 	<p>Teenindusühiskonna mõiste ja kujunemine. Valikuvabadus ja vastutus. Mis on teenindamine? Teenindamine või mitteteenindamine. Erinevad teenindustüübid. Meeskonnatöö teenindusettevõttes.</p> <p>Teenindusprotsess ja enamlevinud vead. Kliendikeskne teenindus ja isiksuse austamine.</p> <p>Klienditeenindaja isikuomadused ja kompetentsid. Klienditeenindaja rollid. Klienditeenindaja hoiakud ja väärtused.</p> <p>Kliendi vajaduste kaardistamine kliendikeskse lähenemise käigus. Küsimuste esitamine ja aktiivne kuulamine.</p> <p>Teeninduse kvaliteet. Kliendirahulolu hindamise meetodid ja vajalikkus. Rahulolu tegurid ja mõjutamine.</p> <p>Teenindusstandardite olemus ja vajalikkus.</p>	Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimängud, juhtumi analüüs etteantud juhendi põhjal, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud juhendi alusel teenindusolukorra lahendamine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Õppija valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest, kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist, pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel				
Iseseisvad tööd				
Koostada teenindusstandard konkreetsele ettevõttele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab rühmatööna globaliseerumisega seotud tegureid - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtuvalt nende kultuurilisest ja religioosest taustast 	<p>Erineva kultuurilise taustaga klientide teenindamine</p> <p>Kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur</p> <p>Religiooni mõju toidukultuurile</p> <p>Rahvuste eripära suhtlus- ja teenindussituatsioonides</p> <p>Teenindusolukordade lahendamine erineva kultuuri- või religioonitaustaga</p>	Loeng, videomaterjal, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu, suulised lühipresentatsioonid (posterettekanded),	Mitteeristav

kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - lahendab teenindusolukorra lähtudes kliendi kultuurilisest taustast - nimetab juhendi alusel erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest 	kliendite korral Rahvuskultuuri elementide kasutamine toitlustusasutuses	rollimäng, tööleht	
Hindamisülesanne: Elektroniline test "Religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele"			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Õppija sooritab testi kasutades abimaterjali.				
Iseseisvad tööd				
Koostada kirjanduse põhjal (raamat ja internetiallikad) ettekanne ühest kultuuri-, religioosest või rahvusgrupist lähtuvalt. Kohustuslikud teemad: toidukultuuriga seotud traditsioonid, kombed, religioon ja selle mõjutoidukultuurile.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> - koostab toitlustusettevõttele võõrkeele sõnastike ja teatmeteoste abil, etteantud juhendi alusel, kahes keeles keeleliselt korrekse turundussõnumi - kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel - valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel 	Turundustegevus toitlustusettevõttes Turundussõnum ja turundus erinevatele sihtrühmadele	Loeng, rühmatöö, arutelu, suulised esitlused, ülesanne, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö: valida ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel, kasutades abimaterjali.				
Iseseisvad tööd				
Koostada juhendi alusel turundusprojekt toitlustusettevõttele.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kujundab ja valmistab juhendi alusel kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid - valib sobiva ettevõtte äriidees ja toimuva sündmusega kooskõlas oleva muusikalise tausta - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtuvalt menüüst ning värvide sobivusest - koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja - katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu - katab juhendi ja menüü alusel istumisega söögilaudu - serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest - valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks - teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest -väljendab end arusaadavalt võõrkeeles etteantud teenindusolukorras - nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid - arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid - koostab juhendi alusel arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu - arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui tagastamisel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine 2. Laudade katmine ja sobiva interjööri loomine teenindusruumidesse 3. Teenindaja isiklik hügieen ja nõuetekohane riietus 4. Teenindamise põhitehnikad <ul style="list-style-type: none"> - esitleb menüüs olevaid toite ja jooke suuliselt klientidele - küsib klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasiside meeskonnale - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid - arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha 	<p>Loeng, rühmatöö, arutlus, praktiline töö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne teenindussituatsiooni lahendamiseks</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Iseseisev töö</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õppija teeb eelkatte ja teenindab klienti vastavalt etteantud juhendile.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				

Koostada juhendi alusel eneseanalüüs sooritatud teenindusülesannete täitmise kohta Teko õpperestoranis

Praktilised tööd

Teenindusprotsessi ettevalmistustööd. Praktiline klienditeenindus.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb öpiväljundite hinnete põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S; jt. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010. Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010. Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004. Karjatse, M. (1998, AS Ilo) Miks klient rahul ei ole?; Tschohl, J. (1997, Koolibri) Teeninduskunst; Tooman, H., Mae, A. (1999) Inimeselt inimesele; Unt, I. (2005, Äripäeva Kirjastus) Tulemuslikud läbirääkimised; Schumann, S. (2012, Innove) Klienditeeninduse alused lihtsas keeles. Koostaja: Service Solutions Plus (2010, EAS) Miks on kliendirahulolu väärtusetu?; Interneti õppematerjalid ja näidissalvestised (Sesame Street Customer Service - You Tube;

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktilise töö alused	12	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltsenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Anne Mäe, Maie Ründva, Pirje Pärimets, Kaimar Palm, Gerda Sepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika	
38 t	150 t	124 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 126 iseseisev töö: 30 kokku: 156	- valmistab juhendamisel toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul	Toiduvalmistamise praktilised tunnid Teemad: 1.Sissejuhatus: töövahendid, seadmed, töökorraldus ja tööohutus õppeköögis. Ülesanne töölehe põhjal „Tunne õppekööki ja töövahendeid“ 2.Köögiljade eeltöötlemine. Bruto ja neto. 3.Köögiljade eeltöötlemine. 4.Kuumtöötlemine (keetmine, praadimine, hautamine). 5.Köögiljakottletid, praadimine 6.Köögiljasupid 7.Lihapuljongi ja supi valmistamine 8.Kalapuljongi ja supi valmistamine, toorvahud 9.Segasalatid, mahlakissell 10.Toiduvalmistamine suursöögimenüü alusel 11.Pudrud, munaroad, kuumad joogid 12.Segasalatid, piimakissellid 13.Riisiroad, magusad supid 14.Pastaroad, tarretised piimatoodetega 15.Pastaroad, mahlatarretised 16.Supid tükeldatud toiduainetest, pannkoogid 17.Võileivad, puuviljasalatid 18.Hakkliharoad, põhikastmed, lisandid	Praktiline töö, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

	19.Hakkliharoad, põhikastmed, lisandid; keedetud vahud 20.Hautatud liharoad, lisandid; leivasupp 21.Kahekäigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt 22.Moodulhindamine: Kahekäigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt		
--	---	--	--

Hindamisülesanne: Praktiliste oskuste demonstratsioon. Moodulhindamine: Kahekäigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt (Road vastavalt ülesandele (supp ja segasalat või supp ja magustoit). Moodulhindamise eelduseks on iga praktilise tunni retseptide ja eneseanalüüside kogumine õpimappi.	Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Arvestustöö
--	---

Lävend

Õppija valmistab juhendamisel toite ja jooke, kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides, säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele, korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul, annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.

Iseseisvad tööd

- koostada õpimapp praktilistes tundides sooritatud töödest.

Praktilised tööd

Praktiline toituvalmistamine õppekõrgis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: praktika: 124 iseseisev töö: 6 kokku: 130	- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid - annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast - võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast	Praktiline töö kooli suurkõrgis. Töökoha korraldamine, puhastusplaani ja tööohutusnõuete järgimine. Meeskonnatöö.	Praktiline töö, rühmatöö, enesehindamine, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiliste oskuste demonstratsioon.	Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine
--	--

Lävend

Õppematerjalid

Tehnoloogilised kaardid.
Õpimapi koostamise juhend.
Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo
Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn 2010

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamise alused	14	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltsenko, Ljudmilla Zahharova, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Anne Mäe, Maie Ründva, Pirje Pärimets
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Toitlustamise alused, Abikoka praktilise töö alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ja jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
260 t		104 t	
Õpiväljundid	<p>1 selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile</p> <p>2 valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult, järgides hügieeninõudeid</p> <p>3 koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</p> <p>4 koostab põhisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte</p> <p>5 planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest</p> <p>6 kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>		

Teema: **Toitumisõpetus II**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad:

Toiduainete koostis.
Kasvatuse viiside mõju toiduainete koostisele.
Põhitoitainete tähtsus inimese organismis.
Energia ja ainevahetuse olemus inimese organismis.
Põhitoitainete sisalduse arvutamine erinevates toiduainetes.
Toiduenergia arvutamine.

Seotud õpiväljundid:

- selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Ülesanne/harjutus Juhendi alusel toitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamise ülesanne.	Eristav hindamine Hinne 3: Õppija sooritab juhendi alusel ülesande, kasutades abimaterjale. Hinne 4: Õppija sooritab juhendi alusel ülesande iseseisvalt. Hinne 5: Õppija sooritab juhendi alusel ülesande iseseisvalt ja oskab põhjendada.

Iseseisvad tööd:

Arvutada juhendi alusel toitainete sisaldus ja toiduenergia toidus.

Hindamiskriteeriumid

- selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele;
- selgitab meeskonnatööna energia- ja ainevahetuse olemust;
- selgitab meeskonnatööna toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis;
- iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelist koostist;
- arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest;

Õppemeetodid:

Loeng, arutlus, rühmatöö, test, iseseisev töö.

Teema: **Toiduainete õpetus II**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 30, iseseisev töö: 9, kokku: 39

Alateemad:

Toiduainete rühmad.

Tavatootmine ja mahetootmine.
 Ökoloogiline jalajälg ja õiglane kaubandus.
 Aedviljad, eksootilised puuviljad, marjad, seened.
 Teraviljad.
 Piim ja piimatooted.
 Liha liigid, subproduktid.
 Kala ja mereannid.
 Pähklid, seemned.
 Abiained.

Seotud õpiväljundid:

- selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Test Valikvastustega test läbitud teemadele.	Eristav hindamine Hinne 3: Iseseisev töö esitatud ja vastab juhendile. Test punktidele 50-74%. Hinne 4: Iseseisev töö esitatud õigeaegselt ja vastab juhendile. Test punktidele 75-89%. Hinne 5: Iseseisev töö esitatud õigeaegselt ja vastab juhendile ning on koostatud loovalt, iseseisvalt. Test punktidele 90-100%.

Iseseisvad tööd:

Koostada esitlus vastavalt juhendile ühest toiduainest.

Hindamiskriteeriumid

- loetleb juhendi alusel erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure;
- kirjeldab toidukultuure lähtuvalt erinevate geograafiliste piirkondade mullastiku ja kliima mõjust toidukultuuridele;

Õppemeetodid:

Loeng, arutlus, rühmatöö, test, õppekäik, iseseisev töö, degustatsioon.

Teema: **Menüü koostamine**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Menüü koostamine erinevatele kliendirühmadele hommiku- ja argieineks.

Toiduportsjoni koostamise põhialused.
Toiduideo, äriideo.
Retseptuuri standardiseerimine, toote arendus.
Menüü esitlemine.

Seotud õpiväljundid:

- koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Suline esitus Ülesanne/harjutus Koostada juhendi alusel emakeeles argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades selleks korrektset erialast terminoloogiat. Esitleda menüü.	Eristav hindamine Hinne 3: Õppija koostab juhendi alusel menüü ja esitleb selle oma emakeeles, kasutades abimaterjale ja juhendamist. Hinne 4: Õppija koostab iseseisvalt juhendi alusel menüü ja esitleb selle oma emakeeles. Hinne 5: Õppija koostab iseseisvalt juhendi alusel korrektse menüü ja esitleb selle oma emakeeles ning põhjendab.

Iseseisvad tööd:

Juhendi alusel võrrelda ja analüüsida erinevaid Tallinna toitlustusettevõtete hommikusöögi ja argipäeva ja lõunasöögimenüüsid.

Hindamiskriteeriumid

- koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat

Õppemeetodid:

Loeng, arutlus, ülesanne, iseseisev töö, rühmatöö, esitus.

Teema: **Toiduvalmistamise alused**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 56, iseseisev töö: 22, kokku: 78

Alateemad:

1. Köögiviljade tükelduskujud
2. Köögiviljade, marjade ja seente hoidistamine
3. Köögiviljalisandid, kartuliroad
4. Köögiviljatoidud, taimetoidud
5. Puljongid, liigitus, valmistamine, köögiviljasupid
6. Püreesupid, piimasupid
7. Rahvuslikud supid
8. Tangained, lisandid tangainetest

9. Road tangainetest, vormiroad
10. Põhikastmed
11. Liha eeltöötlemine
12. Hautatud liharoad
13. Praetud liharoad
14. Praetud ja küpsetatud liharoad
15. Linnuliharoad
16. Hakklihatoidud
17. Toidud subproduktidest
18. Kala eeltöötlemine
19. Kalaroad
20. Salatid suurköögis
21. Võileivad ja suupisted suurköögis
22. Magusroad – kompott, kissell
23. Magusroad- vahud, tarretised
24. Arvestustöö

Seotud õpiväljundid:

- valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult, järgides hügieeninõudeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Arvestustöö Arvestustöö läbitud teemadele	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Arvestustöö sooritatud 50-74% ja iseseisvad tööd esitatud.</p> <p>Hinne 4: Arvestustöö sooritatud 75-89% ja iseseisvad tööd esitatud.</p> <p>Hinne 5: Arvestustöö sooritatud 90-100% ja iseseisvad tööd esitatud õigeaegselt ning korrektses vormistuses.</p>

Iseseisvad tööd:

- Is töö 1: koostada juhendi alusel hoidise tehnoloogiline kaart
- Is töö 2: koostada juhendi alusel kartuliroa tehnoloogiline kaart
- Is töö 3: koostada juhendi alusel supi tehnoloogiline kaart
- Is töö 4: koostada juhendi alusel tangainetest roa tehnoloogiline kaart
- Is töö 5: liha jaotustükkide tabel
- Is töö 6: koostada juhendi alusel ühe liharoa tehnoloogiline kaart
- Is töö 7: koostada juhendi alusel subproduktidest valmistatud roa tehnoloogiline kaart
- Is töö 8: koostada juhendi alusel ühe kalaraa tehnoloogiline kaart
- Is töö 9: koostada juhendi alusel võileiva/suupiste tehnoloogiline kaart
- Is töö 10: korrata valmistatud roogade tehnoloogiaid

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid;
- koostab toitude ja jookide tehnoloogiaid lähtuvalt kasutatavate toiduainete kogustest;

- sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise;

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö, video, meeskonnatöö, õppekäik, demonstratsioon, iseseisev töö

Teema: **Erialane võõrkeel**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 30, iseseisev töö: 9, kokku: 39

Alateemad:

Eriala keele kasutamine menüüde koostamisel.
Põhisõnavara hommiku- ja argipäevade lõunasöögi menüüdes.
Erialase teksti tõlkimine menüü koostamisel.
Toidu valmistamise juhise koostamine.
Leiab erialast informatsiooni ja vastab küsimustele.

Seotud õpiväljundid:

- koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Ülesanne/harjutus Tõlkida ja esitleda juhendi alusel koostatud hommiku argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab selleks korrektset vene/eesti keelt ja erialast terminoloogiat.	Eristav hindamine Hinne 3: Õppija tõlgib juhendi alusel menüü vene/eesti keelde ja loeb ette. Hinne 4: Õppija tutvustab juhendi alusel tõlgitud menüüd, mis on tõlgitud vene/eesti keelde. Hinne 5: Õppija tutvustab ja selgitab juhendi alusel vene/eesti keelde tõlgitud menüüd.

Iseseisvad tööd:

Koostada eriala võõrsõnade konspekt.

Hindamiskriteeriumid

- tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde;
 - koostab võõrkeeles lihtsamate toitude valmistamise juhiseid;
 - leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele.
- Eesti õppekeelega rühmades võõrkeeleks vene keel.
Vene õppekeelega rühmades võõrkeeleks eesti keel.

Õppemeetodid:

Teema: **Kalkulatsiooniõpetus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

Tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaartide koostamine.

Hinnaarvutus.

Tooraine vajaduse arvutamine.

Mõõtühikute teisendamine.

% ülesanded.

Suhtarvust lähtuvalt tooraine koguste arvutamine.

Ebastandardsete retseptide järgi kalkulatsioonikaartide koostamine.

Kaubatellimuse koostamine etteantud menüü ja tehnoloogiliste kaartide põhjal.

Seotud õpiväljundid:

- koostab põhisoögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
<p>Iseseisev töö Arvestustöö Koostada juhendi alusel kalkulatsioonikaardid ja tellimisleht. Arvutada lähtuvalt menüüst toidu omahind ning toitude, jookide toitaineline väärtus.</p>	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Arvestustöös esineb vigu, töö on koostatud juhendamisel. Iseseisvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> <p>Hinne 4: Arvestustöös esineb üksikuid vigu. Iseseisvad hinnatud positiivselt ning esitatud õigeaegselt.</p> <p>Hinne 5: Arvestustöö on sooritatud iseseisvalt, vastavalt nõuetele. Iseseisvad hinnatud positiivselt ning esitatud õigeaegselt.</p>

Iseseisvad tööd:

Juhtumipõhise lähteülesande lahendamine. Töölehtede täitmine vastavalt juhendile.

Hindamiskriteeriumid

- koostab põhisoögikorra toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid nii kirjalikud kui elektroonilised, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat;
- kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi;
- sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted;
- teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid;

Õppemeetodid:

Teema: **Töökorraldus suerköögis**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Koka tööplaan.
 Meeskonnatöö planeerimine.
 Meeskonna töö planeerimine õpilasrestoranis.
 Tooraine ladustamine.
 Töökorralduslikud õigusaktid toitlustusettevõtetele.
 Tehnoloogiline skeem.

Seotud õpiväljundid:

- planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Arvestustöö Koostada juhendi alusel meeskonna tööplaan kolmekäigulise lõunamenüü teostamiseks, järgides tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid.	Eristav hindamine Hinne 3: Õppija koostab juhendi alusel tööplaani, järgides tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid, kasutades abimaterjali. Hinne 4: Õppija koostab juhendi alusel tööplaani, järgides tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid, iseseisvalt. Hinne 5: Õppija koostab juhendi alusel tööplaani, järgides tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid, iseseisvalt koos põhjendustega.

Iseseisvad tööd:

Koostada tehnoloogiline skeem vastavalt juhendile. Koostada koka tööplaan (individuaalne).

Hindamiskriteeriumid

- ladustab toorained lähtuvalt laomajanduse põhimõtetest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist;
- planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile;
- planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed

Õppemeetodid:

Loeng, arutlus, rühmatöö, ülesanne, iseseisev töö.

Teema: **Töötervishoid ja ergonoomika**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: Tööohutuse ja ergonoomika põhinõuded. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Harjutuste mõju töövõimele. Erialased turvalisuse ja ohutuse põhimõtted.
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none">planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Arvestustöö Arvestustöö läbitud teemadele.	Mitteeristav hindamine Lävend: Arvestustöö ja iseseisva töö sooritamine positiivsele tulemusele.

Iseseisvad tööd: Juhtumipõhise lähteülesande lahendamine arvestades töökeskkonda puudutavaid nõudeid ja soovitusi.	
Hindamiskriteeriumid	<ul style="list-style-type: none">- järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid;- selgitab erinevate harjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele tulenevalt koka töö eripärast;- kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile;- kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid.
Õppemeetodid: Loeng, arutlus, rühmatöö, ülesanne, iseseisev töö.	

Teema: **Köögiseadmete õpetus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: Köögiseadmete kasutusjuhendid, ehitus ja tööpõhimõtted. Toiduainetega toimuvad muutused.

Tööohutus.

Seotud õpiväljundid:

- kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid

Lõimitud teemad:

Füüsika

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Suuline esitus Arvestustöö Etteantud seadme tööprotsessi kirjeldus, võimalikud probleemid ja lahendused.	Mitteeristav hindamine Lävend: Arvestustöö on teostatud juhendamisel. Iseseisev töö on hinnatud positiivselt.

Iseseisvad tööd:

Töölehtede täitmine vastavalt juhendile.

Hindamiskriteeriumid	
	- kasutab ja puhastab köögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - kasutab juhendi alusel toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid; - kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipärasel.

Õppemeetodid:

Loeng, näitlikustatud loeng, rühmatöö, arutlus, ülesanne, iseseisev töö

Teema: **Erialane keemia suurköögis**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

1. Köögis kasutatavad materjalid, ja nendeks kasutatavad puhastusvahendid.
2. Lahused ja nende valmistamine.
3. pH mõiste, puhastusainete omadused.
4. Vee karedus, katlakivi ja selle tõrjumine.

Seotud õpiväljundid:

- kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid

Lõimitud teemad:

Keemia

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine Sooritada iseseisev töö ning tunnitööd positiivsele tulemusele.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Koostada tööjuhise etteantud tööpinna või töövahendi puhastamiseks.

Hindamiskriteeriumid

- puhastab köögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö, arutlus, uurimistöö, praktiline ülesanne, tööleht, test, analüüs, probleemsituatsiooni lähendamine, iseseisev töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemahinnete alusel aritmeetilise kesmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. 2010. ARGO Kikas, H. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. 2004. Ilo Maailma toiduainete entsüklopeedia. 2006. TEA Kirjastus Iburg, A. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002 Rausch, A. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002 http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend www.toitumine.ee Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik" Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 Õpiobjektid Küllike Varikult ja Õile Aavikult Lõimitud võtmepädevuste õppematerjalid

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Koka praktilise töö alused	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena menüüsolevaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö		
12 t	144 t		
Õpiväljundid	1 valmistab põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest		
	2 teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid		

Teema: **Teeninduspraktika õpperestoranis**

Jaotus tundides: praktiline töö: 36, iseseisev töö: 4, kokku: 40
Alateemad: Teenindaja välimus ja hügieen. Teeninduspraktika õpperestoranis või kliendi teenindamine toitlustusettevõttes. Toitlustus-teeninduse põhitehnikad-ja töökorralduse põhimõtted. Korrektne teenindusalane sõnavara ja kehakeel.
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Arvestustöö Praktiline töö mille käigus hinnatakse: korrektne välimus, ettevalmistustööde teostamine, lauakatmisoskus, menüü tundmine, tehnilised töövõtted ja klienditeenindus ning järelkoristus ja poleerimine.	Eristav hindamine Hinne 3: Osalenud teeninduspraktika päevadel õpperestoranis ja sooritanud arvestustöö juhendamisel. Hinne 4: Osalenud kõikidel teeninduspraktika päevadel õpperestoranis ja sooritanud arvestustöö abiga. Hinne 5: Osalenud aktiivselt kõikidel teeninduspraktika päevadel õpperestoranis ja positiivselt sooritanud arvestustöö.

Iseseisvad tööd:

Koostada juhendi alusel teenindusolukorra analüüs.

Praktilised tööd:

Praktiline teenindamine õpilas-ja õpperestoranis.

Hindamiskriteeriumid

- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist;
- tutvustab suuliselt, korrektses eesti keeles pakutavaid tooteid ja kasutab erialaseid termineid;
- korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest;
- serveerib toite ja jooke serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides;
- valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele;
- väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles.

Õppemeetodid:

praktiline töö, probleemsituatsiooni lahendamine, enesehindamine, iseseisev töö

Teema: Koka praktiline töö suurköögis

Jaotus tundides:

praktiline töö: 108, iseseisev töö: 8, kokku: 116

Alateemad:

- 6t - Sissejuhatus suurköögi toiduvalmistamisse (töö poolrühmana)
- 6t - Hoidiste valmistamine (soolane) (töö poolrühmana)
- 6t - Hoidiste valmistamine (magus) (töö poolrühmana)
- 6t - Tükeldatud toiduainetest supp. Magustoit (töö poolrühmana)
- Iga õpilane teeb 5 p suppi- portsjoneerib 1, teised kaalub ja saadetakse müüki
- Iga õpilane teeb 5 p magustoitu , portsjoneerib
- Oluline kaalumise, töötlemine, portsjoneerimine
- 6t - Hakkliha toit, lisandid, kaste (töö poolrühmana)
- Iga õpilane valmistab hakkmassi ja portsjoneerib 10 p, paneerib, praeb, kaalub!!!!
- Lisaks lisandid ja tuletatud kaste.
- Kõik, mis degusteerimisest üle jääb- saata saatelehega müüki.

6t - Kala puhastamine, kalaroog lisanditega (töö poolrühmaga)
 Terve kala puhastamine- räim+ mingi teine kala
 Kalaroa valmistamine+ lisandid
 Terve rühm praktilises tunnis:
TOIDUD SUURKÖÖKI
 Rühm töötab 4-5 meeskonnana.
 Iga meeskond valmistab:
 10 p suppi- 2 ports. serveeritakse degusteerimiseks, 8 portsj. müüki
 10-15 p pearooga- 2 serveeritakse mdegusteerimiseks, ülejäänud alla müüki
 4 p magustoitu serveerida
 + igakord valmistab üks meeskond
 Salatit 5,5 kg (0,5 kg ülesse, 5,0 kg alla)
 Lisandit 55 p (5 portj ülesse, 50 alla)
 Meeskonna siseselt õpilased vahetuvad ning vahetub ka salati ja lisandi tegemise kord
 Teemad:
 6t Rahvuslik supp. Hautatud liharoog. Lisandid. Magustoit.
 6t - Segatud salat. Taimetoit. Suure tükline liharoog. Lisandid. Magustoit.
 6t - Segatud salat. Püreesupp. Pannkoogid. Vormiroog
 6t - Vahehindamine - 7-võistlus meeskonniti
 6t - Segatud salat. Linnuliharoog. Lisandid. Magustoit
 Terve kana tükeldamine - erinevad road kanast!
 6t - Supp. Kalaroog. Lisandid. Taimetoit. Magustoit
 6t - Supp. Kalaroog. Lisandid. Taimetoit. Magustoit
 6t - Moodulhindamine. Teooriaosa suurköögi eksam.
 6t - Moodulhindamine. Praktiline suurköögi eksam (üks poolrühm teeb, teine vaatleb ja hindab).
 6t - Moodulhindamine. Praktiline suurköögi eksam (üks poolrühm teeb, teine vaatleb ja hindab).

Seotud õpiväljundid:

•

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö Juhendi alusel valmistada põhisoõgikorraks menüüs olevadi toite ja jooke, lähtudes tehnoloogiakaartidest.	Mitteeristav hindamine Lävend: Toidud on valmistatud meeskonnatööna, lähtudes toidu kvaliteedinõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest lähtuvalt, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest.

Iseseisvad tööd:

Koostada juhendi alusel õpimapp.

Praktilised tööd:

Praktiline põhisoõgikordade valmistamine õpilasrestorani vastavalt menüüle.

Hindamiskriteeriumid

- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke;
- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule;
- käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele;

- lähtuvalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatud tehnoloogiast, töökorralduse põhimõtetest ja säästlikkusest põhimõtetest- koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile / töökavale;
- planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud - säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;
- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;
- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;
- annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtuvalt neile toitudele iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist;
- annab hinnangu oma töötegevusele ja tööplaanile;
- töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet
- arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid;
- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt;
- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast;
- kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast

Õppemeetodid:

praktiline töö meeskonnatööna, paaritööna ja individuaalselt; enesehindamine, iseseisev töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Lähtudes juhendist koostab põhisöögikorra menüü, toitude tehnoloogilised- kaardid ja teostab meeskonnatööna praktilise töö.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor , S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo 2013 Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoranteenindus, kirjastus Argo, 2010 www.innove.ee www.ehrl.ee

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toiduvalmistamine	7	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltsenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Pille Pajula, Anne Mäe, Maie Ründva, Pirje Pärिमets
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid tootlustamise alused ja toiduvalmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke, lähtudes tootlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovide, vajadustest ja ootustest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
134 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> - valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile - annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest - kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale - kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest - kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist - arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis 	Toidukauba tundmine (12+4) Toidukauba kvaliteet ja käitlemine. Lisa- ja saasteained.	Loeng, arutlus, ülesanne, iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Määrata juhendi alusel tooraine kvaliteet ja põhitoitainete sisaldus.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õppija sooritab ülesande, kasutades abimaterjali.	Õppija sooritab ülesande iseseisvalt.	Õppija sooritab ülesande iseseisvalt ja oskab põhjendada.
Iseseisvad tööd		
- koostada juhendi alusel meelespea toidu lisaainetest		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 10 kokku: 42	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab a la carte toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist - kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude alusel - valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi a la carte menüüs olevaid toite ja jooke - valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest - kirjeldab meekonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga - kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus) - leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele - analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid 	Toiduvalmistamine (teooria a la carte) A la carte menüüsse sobivad toidud. Temperatuur toiduvalmistamisel. Toidu nõuetekohane käitlemine (s.h. säästlikuse põhimõtted). Erialane värvusõpetus ja kompositsioon. Erialase info leidmine ja analüüsimine.	Loeng, arutlus, rühmatöö, ülesanne, õpimapp, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne: Koostada vastavalt juhendile õpimapp.		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija koostab vastavalt juhendile õpimapi, kasutades juhendaja abi ning abimaterjali.	Õppija koostab vastavalt juhendile õpimapi iseseisvalt.	Õppija koostab vastavalt juhendile õpimapi iseseisvalt ja oskab põhjendada.

Iseseisvad tööd
- koostada juhendi alusel korrastatud tehnoloogiakaart ja tööplaan, koos tunni eneseanalüüsiga.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös - kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele - iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile, lähtudes juhendist - kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile - iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained) 	<p>Erialane keemia</p> <p>Agregaatolekud. Orgaanilised ühendid. Erinevate aineklasside (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained) füüsikalised ja keemilised omadused. Protsessid kulinaarsel töötlemisel. Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes. Lisaainetes lisamise keemiline põhjendus. Molekulaargastronomia.</p>	<p>Loeng, arutlus, katse, juhtumi uuring, ülesanne, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Lahendada juhendi alusel erialakeemia ülesanne.</p>		<p>Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija lahendab etteantud probleemülesande kasutades abimaterjali.	Õppija lahendab etteantud probleemülesande iseseisvalt.	Õppija lahendab etteantud probleemülesande iseseisvalt ning oskab põhjendada.		
Iseseisvad tööd				
- koostada esitlus teemal molekulaargastronomia				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 iseseisev töö: 16 kokku: 58</p>	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü - koostab juhendi alusel a la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele - kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid - koostab korrektses eesti keeles a la carte menüü, kasutades erialast terminoloogiat - kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsustamisel - tõlgib menüü ühte võõrkeelde, kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat - koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptüre lähtuvalt toitude 	<p>A la carte menüü koostamine (12+4)</p> <p>A la carte menüü planeerimine ja koostamine vastavalt menüü koostamise põhimõtetele. Erialane terminoloogia. Elektrooniline menüükaardi kujundamine. Erialane inglise keel (18+8)</p> <p>Erialane terminoloogia võõrkeeles, s.h. tooraine, töövahendid, seadmed ja töötlusviisid. Menüü tõlkimine. Standardretseptuuride koostamine võõrkeeles. Menüü ja lauaseade kujundus (12+4)</p> <p>Kutse-, nime- ja menüükaartide ning taime- ja lauaseadete kujundamine ja valmistamine.</p>	<p>Loeng, arutlus, ülesanne, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>

	valmistamise tehnoloogiast - nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi - nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise - tõlgib a la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat - viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele - kujundab elektrooniliselt menüükaardi		
Hindamisülesanne: Koostada ja kujundada juhendi alusel a la carte menüü ning tõlkida see võõrkeelde		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õppija koostab ja kujundab a la carte menüü ning tõlgib selle võõrkeelde, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab ja kujundab a la carte menüü ning tõlgib selle võõrkeelde iseseisvalt.	Õppija koostab ja kujundab a la carte menüü ning tõlgib selle võõrkeelde iseseisvalt, oskab põhjendada nii emakeeles, kui ka võõrkeeles.	
Iseseisvad tööd			
- kujundada juhendi alusel a la carte menüükaart - tõlkida juhendi alusel menüü - valmistada juhendi alusel lauaseade			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel - koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, kasutades erialast terminoloogiat ja lähtudes a la carte menüü eripärast - kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi - sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted - arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust	Kalkulasioon Kao protsent. Korrektsete tehnoloogia- ja kalkulasioonikaartide koostamine. Müügihind.	Loeng, arutlus, paaristöö, ülesanne, tööleht, suuline esitus, iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne koosneb kahest osast: a) koostada juhendi alusel kalkulasioonikaart b) kaitsta koostatud kalkulasioonikaarti			Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija koostab ja kaitseb tehtud kalkulatsioonikaardi, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab ja kaitseb tehtud kalkulatsioonikaardi iseseisvalt.	Õppija koostab ja kaitseb tehtud kalkulatsioonikaardi iseseisvalt ja oskab põhjendada.
Iseseisvad tööd		
- koostada juhendi alusel a la carte roa tehnoloogiakaart		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> - paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile - koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani - planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile - planeerib meeskonnatöona minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks - arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena - annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele - leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele - järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid - järgib töökohta korrastamisel ettevõtte puhastusplaani - kirjeldab juhendi alusel säästmise olulisust toitlustuse valdkonnas - toob näiteid tulude ja kulutamise tasakaalustamise kohta vastavalt etteantud ülesandele 	Töökorraldus (teooria a la carte) Individuaalne tööplaan. Tööde ajaline jaotumine. Meeskonnatöö. Tulud, kulud ja säästlikkus.	Loeng, arutlus, rühmatöö, ülesanne, suuline esitlus, iseseisev töö.	Eristav

Hindamisülesanne: Hindamisülesanne koosneb kahest osast: a) koostada juhendi alusel a la carte menüüle vastav tööplaan b) kaitsta koostatud tööplaani	Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija koostab ja kaitseb tööplaani, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab ja kaitseb tööplaani iseseisvalt.	Õppija koostab ja kaitseb tööplaani iseseisvalt ning oskab põhjendada.

Iseseisvad tööd

- koostada juhendi alusel säästliku toitlustusettevõtte plaan

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid - kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid - kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt - kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid - arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni - leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele 	A la carte köögi seadmed A la carte toitute valmistamisel kasutatavad seadmed ja töövahendid. Seadmete ohutusnõuded ja hooldamine.	Loeng, arutlus, ülesanne, paaristöö, iseseisev töö.	Eristav

Hindamisülesanne:

Kirjeldada vastavalt juhendile a la carte toitute valmistamiseks sobivate seadmete ohutusnõudeid ja hooldamist.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Hinne 3

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile seadmete ohutusnõudeid ja hooldamist, kasutades abimaterjale.

Hinne 4

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile seadmete ohutusnõudeid ja hooldamist iseseisvalt.

Hinne 5

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile seadmete ohutusnõudeid ja hooldamist, iseseisvalt ja oskab vastata lisaküsimustele.

Iseseisvad tööd

- koostada juhendi alusel a la carte kööki sobivate seadmete nimekiri

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Lähtudes juhendist koostab a la carte menüü ja tõlgib selle ühte võõrkeelde; toitute ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades; arvutab tooraine vajaduse; toitainete sisalduse ning kaloraaži; planeerib töö köögis lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest; selgitab juhendamisel orgaanilise keemia seost erialaga; selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi; kasutades erinevaid teabeallikaid. Meeskonnatööna valmistab müügikõlbuliku lõunamenüü, vastavalt juhendile, ettenähtud ajaga, kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgides tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, toiduainete säilitamise reegleid, kasutades sobivaid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011, Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria. 2013, Argo e-õppe materjalid Kuhii, M. Eesti ametikeel. Ilo 2006

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Koka praktiline töö	8	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltsenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Anne Mäe, Maie Ründva, Pirje Pärimets, Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; toitlustuse alused; teeninduse alused; abikoka praktilise töö alused; toiduvalmistamise alused; koka praktilise töö alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö		
52 t	156 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 120 iseseisev töö: 36 kokku: 156	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale - käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele - säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeninõuetele - korraldab oma töökohta kogu töö protsessi vältel, järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul - annab hinnangu valmistatud toitule ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 	Koka praktiline töö õpperestoranis Juhendi alusel a la carte toitule valmistamine.	Praktiline töö, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast - koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale - planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile - serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimlaiku ajaga - töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet - kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele arvestades koka töö eripära - kirjeldab füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi koka töö eripärast lähtuvalt - selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele arvestades koka töö eripära - kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile 			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne: Koostada juhendi alusel õpperestoranis valmistatud roogade alusel õpimapp.		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija koostab õpimapi, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab õpimapi iseseisvalt.	Õppija koostab õpimapi iseseisvalt ja oskab põhjendada.		
Iseseisvad tööd				
- anda hinnang õpperestoranis valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.				
Praktilised tööd				
Praktiline a la carte menüüs olevate toitude ja jookide valmistamine õpperestorani.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab personaalselt kliente, kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse	<ul style="list-style-type: none"> - loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel - tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles a 	Restoraniteenindus Teenindustöö õpperestoranis. Korrektnete keelekasutus info edastamisel. Kliendikeskne teenindamine.	praktiline töö, arutlus, üllesanne, harjutus, suuline esitus, iseseisev	Eristav

teenindamise põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid - annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist - tutvustab suuliselt ja võõrkeeles a la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid - serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest		töö	
Hindamisülesanne: Juhtumipõhise probleemülesande lahendamine vastavalt juhendile.		Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Probleemsituatsiooni lahendamine		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija lahendab juhtumipõhise probleemülesande, kasutades abimaterjale.	Õppija lahendab juhtumipõhise probleemülesande iseseisvalt.	Õppija lahendab juhtumipõhise probleemülesande iseseisvalt ja oskab põhjendada.		
Iseseisvad tööd				
- koostada juhendi alusel teenindusolukorra analüüs				
Praktilised tööd				
Praktiline teenindustöö a la carte menüü alusel õpperestoranis.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on täidetud vähemalt lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Rekkor, S. jt. Kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Kotkas, M.;Roosipõld, A. Restoranteenindus, kirjastus Argo, 2010 Tehnoloogilised kaardid www.innove.ee www.ehrl.ee

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Abikoka praktika I	10	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltsenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Pirje Pärimets
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Teeninduse alused (õpiväljundid nr 1, 2) ja Abikoka praktilise töö alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
6 t	24 t	360 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6	- koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) - koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu - teeb praktikajuhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse - kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed - kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes - kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes	Sissejuhatus praktika moodulisse. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu Praktikapäeviku täitmise nõuded; Praktika-aruande koostamise juhendiga tutvumine; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine); Dokumentide vormistamine ning edastamise võimalused (post, elektrooniline post, isiklik kohale toimetamine). Töötervishoiu ja tööohutuse alane instrueerimine. Praktikaettevõtte äriidee tutvustamine. Praktikaettevõtte kui organisatsiooni kirjeldamine. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus.	Analüüs, arutelu. Iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Iseseisev töö

Lävend

Õppija koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks; koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu. Tutvub praktikakohaga ja allkirjastab seal praktikalepingu. Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, ruumide paigutust, toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust.

Iseseisvad tööd

Praktikaga seotud dokumentatsiooni täitmine Kirjaliku aruande (praktikaaruanne) koostamine juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid</p> <p>teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 360 iseseisev töö: 14 kokku: 374</p>	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel - valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained - töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega - järgib ettevõtte sisekorraeeskirju - kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid - järgib juhendamisel tööd tehes tööhügieeninõudeid - kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid - töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult - puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha - eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest - valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi - korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel - teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile - teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti - tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale 	<p>Peamised toiduainete eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitute valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine.</p> <p>Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte (igapäevane) tööplaan. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p>	Praktiline töö	Eristav

	- teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid		
Hindamisülesanne: praktiline töö juhendamisel, hindab ettevõttepoolne praktikajuhendaja		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
- töötab aeglaselt ja loiult - vajab pidevat juhendamist ja valvamist - töö tulemus kehvapoolne - hoolikus jätab soovida - suhtub töösse kui möödapääsmatusse ja teeb seda vaid sellepärast, et peab teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	- töötab hästi - täidab antud tööjuhiseid - töö tulemus on hea - sooritab antud ülesandeid iseseisvalt - töötab hoolikalt ja puhtalt - suhtub töösse hästi	- töötab väga hästi, hoolikalt ja ilma probleemideta - täidab antud tööjuhiseid, temale võib loota - töö tulemus on väga hea - oskab oma tööd plaanida, sooritab ülesandeid iseseisvalt - suhtub töösse innustunult ja huviga - oskab väärtustada oma tööd ja soovib seda pidevalt parandada ja täiustada	
Iseseisvad tööd			
Praktikapäeviku täitmine			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	- koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele - kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast - esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks - annab suulisel esinemisel edasi erialast infot	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Mooduli kokkuvõte. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Enesehinnang.	Praktiline töö. Arutelu. Analüüs. Suuline esitus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitus.			Hindamismeetod: Suuline esitus Enesehindamine Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast;				

esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks;
annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ÕIS-s

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Abikoka praktika II	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Teeninduse alused (õpiväljundid nr 1, 2), Abikoka praktilise töö alused, Abikoka praktika I.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvõtmisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
Auditõorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
6 t	4 t	120 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärged tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> - koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) - koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu - teeb praktikajuhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse - kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed - kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes - kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes 	Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu Praktikapäeviku täitmise nõuded; Praktika-aruande koostamise juhendiga tutvumine; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine); Dokumentide vormistamine ning edastamise võimalused (post, elektrooniline post, isiklik kohale toimetamine). Töötervishoiu ja tööohutuse alane instrueerimine. Praktikaettevõtte äriidee tutvustamine. Praktikaettevõtte kui organisatsiooni kirjeldamine. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Analüüs, arutelu. Iseseisev töö juhendi alusel.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	

Lävend
Õppija koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks; koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu. Tutvub praktikakohaga ja allkirjastab seal praktikalepingu. Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, ruumide paigutust, toitlustusettevõtte toiminguid ja

töökorraldust.

Iseseisvad tööd

Praktikaga seotud dokumentatsiooni täitmine Kirjaliku aruande (praktikaaruanne) koostamine juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktika: 120 kokku: 120	<ul style="list-style-type: none">- järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid- töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega- järgib ettevõtte sisekorraeeskirju- kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid- järgib juhendamisel tööd tehes tööhügieeninõudeid- kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid- töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult- puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha- eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest- valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust- täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi- korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel- teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile- teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti- tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke- serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale- teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid	Peamised toiduainete eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitade valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte (igapäevane) tööplaan. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.	Praktiline töö	Eristav
Hindamisülesanne: praktiline töö juhendamisel, hindab ettevõttepoolne praktikajuhendaja		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<ul style="list-style-type: none">- töötab aeglaselt ja loiult- vajab pidevat juhendamist ja valvamist	<ul style="list-style-type: none">- töötab hästi- täidab antud tööjuhiseid	<ul style="list-style-type: none">- töötab väga hästi, hoolikalt ja ilma probleemideta- täidab antud tööjuhiseid, temale võib loota		

- töö tulemus kehvapoolne - hoolikus jätab soovida - suhtub töösse kui möödapääsmatusse ja teeb seda vaid sellepärast, et peab teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	- töö tulemus on hea - sooritab antud ülesandeid iseseisvalt - töötab hoolikalt ja puhtalt - suhtub töösse hästi	- töö tulemus on väga hea - oskab oma tööd plaanida, sooritab ülesandeid iseseisvalt - suhtub töösse innustunult ja huviga - oskab väärtustada oma tööd ja soovib seda pidevalt parandada ja täiustada
---	---	---

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele - kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast - esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks - annab suulisel esinemisel edasi erialast infot	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Mooduli kokkuvõte. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Enesehinnang.	Praktiline töö. Arutelu. Analüüs. Suuline esitus.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitus.

Hindamismeetod:

Suuline esitus
Enesehindamine
Ettekanne/esitlus

Lävend

Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;
annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele;
annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele;
kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast;
esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks;
annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ÕIS-s
-----------------------	--

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kokatöö praktika I	15	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltsenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Pirje Pärimets
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmäärke tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit - koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel - koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist 	<p>Sissejuhatus moodulisse. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktikapäeviku koostamine. Praktikaaruande planeerimine. Praktika dokumentide ettevalmistamine.</p>	Analüüs, arutelu, iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Materjali koostamine praktikale asumiseks juhendi alusel.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Iseseisvad tööd

Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktika juhendist. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid</p> <p>teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub ettevõtte menüüsolevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides - valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega - järgib ettevõtte sisekorraeeskirju - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid - järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid - töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha - arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel - teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile - teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale - tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale - teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Kokatöö praktika II	6	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgi tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande		Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
eeltötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isikud		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Vene keel ja kirjandus	6	Valeria Mõstkovski
Nõuded mooduli alustamiseks	Omandatud põhiharidus		
Mooduli eesmärk	Keele ja kirjanduse mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane loeb ja õpib tundma kirjanduse teoseid, mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
108 t		48 t	
Teemad ja alateemad	.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Eristab kõne- ja kirjakeelt; kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest; kasutab kõnes ja kirjas õpitud vene kirjakeele norme; mõistab suulist ja kirjalikku teksti, nii selgesti väljendatud mõtet kui ka allteksti; koostab erinevaid suulisi ja kirjalikke tekste.	Kõnekultuur. Õige kõnelemine kui kirjakeele valdamise esimene aste. Teksti peamised karakteristikud: teema ja peamõte. Keele süsteem. Keeleteadmised. Õigekirja tundmine	Praktilised harjutused, mõistekaart, loeng, rühmatöö.	Eristav
Hindamisülesanne: Kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile		

--	--	--	--	--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- asutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut - avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate - põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi - tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.	Funktsionaalne lugemine. Arutleva teksti koostamine. Oma tekstide toimetamine. Teabeotsing. Arvamusloo, retsensiooni mõiste; teatri – ja filmikunsti erinevad väljendusvõimalused ja – vahendid võrreldes ilukirjandusega.	Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine; arutlus, rühmatöö, esitlus	Eristav

Hindamisülesanne:

Esitlus, väitlus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Suudab oma arvamust avaldada ja põhjendada võimetekohaselt		

Iseseisvad tööd

Kirjandusteoste lugemine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.	Teksti koostamise põhimõtted. Teksti liigid. Teksti ülesehitamise põhimõtted. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng.	Arutlus, kirjand	Eristav

Hindamisülesanne:

Kirjand

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 15 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides; koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi.	Teabeotsing, infoallikate kriitiline hindamine ja oma infoallikate põhjendamine. Seotud ja sidumata tekstid: tabelite koostamine, nende kasutamine tekstide koostamisel. Pilttekst ja joonised.	Analüüsiv kirjutamine. Küsimuste esitamine ja/või vastamine, intervjuu. Materjalide kogumine ja süstematiseerimine. Lünktekstide täitmine/põhjenduste ja kokkuvõtte koostamine tabelite, graafikute abil. Teksti illustreerimine ja põhjenduse sõnastamine.	Eristav

Hindamisülesanne:

Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Suudab tabelite ja diagrammide analüüsida, koostada teksti tabeli või diagrammi põhjal.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 7	- põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi - kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi - avaldab ja põhjendab oma arvamust - kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate - selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	Lugejaoskused. Teadlik lugeja: tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaalkultuuriline kuuluvus.	Arutus, esitus, paaristöö.	Eristav

Hindamisülesanne:

Arutus, ilukirjandusteksti analüüs.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Suudab põhjendada oma lugemis-eelistusi ja –kogemusi, selgitada ja kasutada teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid, iseloomustada tegelasi ja avaldada ja põhjendada oma arvamust.		

Iseseisvad tööd

Kirjandusteoste lugemine.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	Omab ettekujutust kirjandusprotsessist ning kirjanduse tähtsamatest perioodidest; omab ettekujutust suurimate kirjanike elust ja loomingust, nende parimate teoste loomise ajaloost; teab peamisi kirjandussuundi; teab kuulsaid kirjanikke ja poeete, nende teoseid; tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi, järgib kõnes ja kirjas õpitud kirjadeelennorme.	Antiikkirjanduse ülevaade, keskaja kirjanduse ülevaade, renessanssi kirjanduse ülevaade, klassitsismi ja romantismi ülevaade (18+8 t. teisel kursusel). 19. sajandi kirjanduse ülevaade (18+8 t. kolmandal kursusel). 20. sajandi kirjandusprotsesside ülevaade (18+8 t. kolmandal kursusel).	Loeng, infootsing, rühmatöö, arutlus, esitlus.	Eristav
Hindamisülesanne: Kontrolltöö.			Hindamismeetod: Kontrolltöö	
Hinne 3		Hinne 4		Hinne 5
hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile		hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile		hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile
Iseseisvad tööd				
Kirjandusteoste lugemine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Hinne kujuneb jooksvate hinnete keskmisena
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>S.Митюрёв "Мировая литература 1,2", Koolibri, 2008</p> <p>В.Г.Маранцман "Художественная литература", Просвещение, 1991</p> <p>Ю.М.Лотман "Учебник по русской литературе для средней школы", Москва, 2001</p> <p>С.В.Стахорский "Русская литература", Дрофа-Плюс, 2007</p> <p>С.В.Стахорский "Русская культура", Дрофа-Плюс, 2006</p> <p>С.Митюрёв "Русская литература второй половины XIX века", Koolibri, 2001</p> <p>Е.Н.Басовская "Русская литература второй половины XIX века", Олимп, 1998</p> <p>И.Н.Сухих "Русская литература для всех", Лениздад, 2013</p> <p>"Русская литература XX века, 1,2", Москва, 1999</p> <p>"Русская литература XX века", Koolibri, 2001</p> <p>И.З.Белобровцева "Новейшая русская литература", Koolibri, 2004</p> <p>Розенталь, Голуб "Орфография и пунктуация", Айрис-Пресс, 1998</p> <p>Розенталь "Русский язык", Дрофа, 1999</p> <p>Громов "Русский язык. Курс практической грамотности для старшеклассников", "Московский Лицей", 1996</p> <p>Розенталь "Справочник по правописанию и литературной правке", Айрис-Пресс, 2013</p> <p>Розенталь "Говорите и пишите по-русски правильно", Айрис-Пресс, 2007</p> <p>"Сборник экзаменационных материалов по русскому языку", Лексис, 2003</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Alari Põlm, Niina Smirmina
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seondult iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
126 t	56 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 13 kokku: 39	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid	Tervise õpetus 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded, erinevad treeningud 2 tund 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 2 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 4 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihasingeteleevendamiseks. 2 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 2 tund 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 4 tundi	1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Esmaabikapi tutvustamine. 5. Õpilaselt õpilasele õpe ja treenimise juhendamine. 6. Iseseisvate treeningkavade koostamine ja treeningkavade läbitegemine. 7. Praktiliste harjutuste ettenäitamine. 8. Liikumisapp-i	Eristav

			<p>tutvustamine. 9. Liikumismängud. 10. Arvamismäng tootumiseest „Müüt või tegelikkus“. 11. Rühmatööna pakendi info analüüs (kartulikrõpsud, energiajook, värvilised kommid, kokakoola, kiirnuudlid). 12. Rühmatööna ühe päeva ideaalse menüü koostamine, arvestades toidupüramiidi ja soovituslikke portsjoneid. 13. Paaristöö "Uimasti tarvitamise riski- ja kaitsefaktorid". 14. Arvamismäng narkootikumidest „Müüt või tegelikkus“. 15. Ajurünnak alkoholi tarvitamise riskidest. 16. Paaristöö "Mis on õnn?" 17. Rühmatöö „Pidu sõltuvusaineteta“. 18. Väitlus „Kanep - legaliseerida või mitte?“ 19. Tubakateemaline viktoriin, hiljem arutelu. 20. Arvamismäng seksuaalkasvatusest „Müüt või tegelikkus“. 21. "Tuline tool". 22. Filmide vaatamine. 23. Näitlike õppevahendite kasutamine. 24. Paaristööna üheöö- ja paarisuhte võrdlus –plussid ja miinused.</p>	
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta.
2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.

Hindamismeetod:

- Rühmatöö
- Praktiline töö
- Õpimapp/portfoolio
- Suuline esitus
- Ülesanne/harjutus
- Tööleht

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgruppe treeniti. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, käsitletud on täpselt kõik päevad. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on võrdlev, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, lisatud on põhjendused, miks on valitud just need toidud ja treeningud. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on analüüsiv, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited ja selgitused, mida ja miks antud analüüsi alusel peaks õpilane oma elus muutma.
Iseseisvad tööd		
1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 13 kokku: 39	- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel	Ajalugu 1. Ajaloo periodiseerimine. 2 tundi 2. Ajalooallikad ja allikakriitika, arheoloogia ja ajaloo teadus. 2 tundi 3. Kultuuripärand, Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 2 tundi 4. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 5. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 6. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 7. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 8. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 9. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 10. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 11. Taasiseseisvumine. 2 tundi	1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine läbi diskussiooni. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid)-rühmatöö 3. Teaduslike või populaarteaduslike käsitluste lugemine. 4. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusest arutlus 5. Kodukoha ja kooli lähipiirkonna kultuurimälestiste otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 6. Seoste loomine maailma ajalooga läbi etteantud sündmuste-arutlus 7. Filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine/kuulamine-rühmatöö/tunnikontoll	Eristav

			info põhjal 8. Intervjuu läbiviimine või mälestuste kogumine. 9. Mälestuse või päevikute lugemine 10. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes. 11. Virgutusharjutus „Orienteeru ajaloos“. 12. Ajalooliste sündmuste lavastamine/ läbi mängimine. 13. Kontrolltöö: pöördedpunktid Eesti ajaloos	
Hindamisülesanne: 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördedpunktid. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll Essee Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördedpunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördedpunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördedpunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördedpunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördedpunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördedpunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.		
Iseseisvad tööd				
1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 36</p> <p>iseseisev töö: 16</p> <p>kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs - kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse - demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde - kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti 	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi 2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi 3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tundi 4. Kaitsejõud. 4 tundi 5. Ajateenistus. 4 tundi 6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi 6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi 7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi 8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi 9. Esmaabi. 2 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. 2. Kaitsepolitseilase või naiskodukaitsja loeng. 3. Kaitseväe väeosa külastus. 4. Väeüksuste nimede otsimine segipaisatud sõnade hulgas. 5. Situaatioone/praaktilised harjutused (kiirabi väljakutsumine, sidumine). 6. Kehaliste võimete testi sooritamise vastavalt kaitseväe füüsilise ettevalmistuse nõuetele ja hindamise korrale. 7. Ajateenistuse läbinud sõprade/sugulaste/tuttavate küsitamine ja saadud informatsiooni jagamine kaasõpilastele, sh võimalusel võrdlus nõukogude perioodiga. 8. Kaitseväe üksuste embleemide äraarvamismäng. 9. „Siksak“ - NATO, ÜRO ja EL. 10. Muuseumikülastus (Eesti Sõjamuuseum, KVÜÖA muuseum, Okupatsioonide muuseum). 11. Filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine. 12. Praktiline relva tundmaõppimine ja riviharjutused. 13. Ajurünnak „Lahenda hädaolukord“. 14. Mõne konkreetse kriisi analüüs ajakirjanduse põhjal või 	<p>Eristav</p>

			välississioonil käinud inimese loeng.
Hindamisülesanne: 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutlus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus põhjendused on selgitatud mõne näitega.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus, põhjendused on selgitatud konkreetsete näidetega.	
Iseseisvad tööd			
1. Mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”. 2. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldnimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 38 iseseisev töö: 14 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel - selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas 	Ühiskonnaõpetus 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused, arengumaad ja arenenud riigid. 2 tundi 3. Maaailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 4 tundi 4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: Riigikogu, Valitsus, president 4 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: maavalitsus, kohalik omavalitsus 2 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi 7. Üleilmastumine, inimõigused 2 tundi 8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi 9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused, perekonna roll ühiskonnas 2 tundi 10. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 2 tundi 11. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 2 tundi 12. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. 2 tundi 13. Globaliseerumise mõju majandusele, erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi 14. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi 15. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi	Ühiskonnaõpetus 1. Heaoluühiskonna ja arengumaade näidete põhjal erinevate ühiskonna korralduste võrdluse koostamine 2. Esitluste kohta arvamuste avaldamine meetodil "Vastaruumi nurk" 3. Mäng „Ringi vahetamine“ (erinevad väited riikide kohta). 4. Kontrolltöö: riigid ja nende peamised tunnused-rassid, religioonid, riigikord. 5. Eesti ühiskonnakorralduse kaardistamine rühmatööna, tuginedes põhiseadusele ja riigiportaalil eesti.ee Eesti	Eristav

- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimetehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel
- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs
- kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust
- tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike

Vabariigi kohta esitatud infole.
6. Kontrolltöö: Eesti valitsemiskorraldus
7. Riigiportaali eesti.ee külastamine ja praktiliste ülesannete lahendamine.
8. Eesti Statistika andmebaasi rahvastiku andmete uurimine.
9. Diskussioon või väitlus või arutus teemal „Mida teha, kui rahvastikvananeb?“
10. Ajakirjanduses esitatud päevakajaliste sündmuste analüüs
11. Arutelu, kuidas mõjutab Eesti majandust, kui välismaa investorid ostavad meie firmasid.
12. Mõne suurfirma ajaloo uurimine (nt Coca-Cola) - kuidas tootmist alustati ja kuhu on valdkond tänapäeval laienenud, mida see tööhõive ja majanduse arengu mõttes kaasa on toonud-rühmatöö
13. Mõistekaart - tänapäeva ideaalse perekonna rollid ja ülesanded
14. mõistekaart - vanemlus ja lapse areng.
15. paaristöö - üheöö ja paarisuhte võrdlus - plussid ja miinused
16. rühmatöö - seksuaalsuse tähendus ja mõtteviis. Seksuaalvähemused
17. Juhtumi analüüs Riigikohtu kaasuskonkursil pakutud juhtumite põhjal.
18. Näidisprotsessi läbimängimine.
19. Info otsimine Riigi Teatajast.

			20. Poliitiliste erakondade tutvustus veebikeskkondade valijakompass ja parlamendikompass kaudu. 21. Tunnikontroll-ideoloogiad ja nende esindajad Eestis.
--	--	--	--

Hindamisülesanne: 1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega.	Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll Essee
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine või pole otseselt teemaga seotud. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud mõne näitega, teise riigi valik pole põhjendatud, mõni etteantud tunnus pole käsitletud.	1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud enamasti õige õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud üldiste näidetega, teise riigi valik pole põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot.	1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud konkreetsete näidetega. Teise riigi valik on põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot, on lisatud võrdlevaid tegureid õpilaste huvist lähtuvalt.

Iseseisvad tööd
1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal. 3. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub kui on saavutatud kõik väljundid. Hindamisele pääsemiseks peavad olema esitatud ja sooritatud kõik jooksivad tööd ja ülesanded. Hindamisel osaleb vähemalt kaks Sotsiaalainet mooduli õpetajat. Õpilane tutvustab moodulhindamisel oma õpimappe ja esitlust ning loob seoseid Sotsiaalainete vahel, põhjendades oma valikuid ja võimalusi osaleda ühiskonnas aktiivse liikmena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	1.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 1. osa. AS Bit 2003 3. 2.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 2.osa. AS Bit 2005 3. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 4. Internet, teatmeteosed (EE kirjastus A ja O)

5. Andres Adamson "Eesti ajalugu"1999
6. Mart Laar, Lauri Vahtre "Lähiajalugu II" Avita 2007
7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005
8. Sotsiaalsed [Võrguteavik] : valdkonnaraamat gümnaasiumile / koostaja: Milvi Martina Piir ; sisutoimetajad: Milvi Martina Piir (ajalugu), Maidu Varik (ühiskonnaõpetus), Katri Pern
9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp
10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Loodusained	6	Kaido Tiits
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on läbinud põhikooli.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
110 t	46 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 74 iseseisev töö: 30 kokku: 104	selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljenemist ja arengut ning eristab rakutüüpe iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurus kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurus ja nendevahelisi seoseid iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi	1. Universum ja selle kujunemine (18+8) I kursus 1.1 Maakera kui süsteem (Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala; Maa sfäärid) 1.2 Universumi evolutsioon (evolutsiooniteooriate põhiseisukohad; mikro- ja makroevolutsioon) 1.3 Astronoomia 1.4 Kehad ja nende mõõtmed.(18+8) I kursus Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia) 2. Mikromaailm ja aine ehitus (18+8) I kursus 2.1 Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid (keemilised elemendid Maal; keemiline side; anaorgaanilised aineklassid; metallid, mittemetallid) 3. Organism kui tervik (18+8) I kursus 3.1 Orgaanilised ained eluslooduses (organismide keemiline koostis; biomolekulide tähtsus eluslooduses; toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega; organismi energiavajadus) 3.2 Organismi ehitus ja talitlus (rakkude ehitus ja talitlus; organismide aine- ja energiavahetus; paljunemine ja areng; pärilikkus; inimene kui tervikorganism)	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, ülesannete lahendamine kasutades perioodilisustabelit, reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine, ülesanded massi-, ruumala ning saagise ja kadu kohta, animatsioonid, demonstratsioonkatsed, laboratoorsed tööd, isoprotsesside demonstratsioonid ja simulatsioonid, graafikute koostamine ning lugemine, esitus, loodusteaduslike	Eristav

	kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga		mudelite kasutamine, mõistekaart	
--	--	--	----------------------------------	--

Hindamisülesanne: Esseevastustega arvestuslikud kontrolltööd. Mitteeristavalt hinnatud ülesanded/testid - evolutsiooniteooriad ja evolutsioon, kehad ja nende mõõtmed, mikromaailma ehitus, orgaanilised ained eluslooduses, organismide ehitus ja talitlus, orgaanilised aineklassid.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Uurimustöö
--	--

Hinne 3 1. Nimetab Päikesesüsteemi koostisi, Maa sfääre 2. Kirjeldab mehaanika, elektromagnetismi, valguse ja soojusfüüsika nähtusi nähtusi kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid 3. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ja radioaktiivsust kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid ja perioodilisuse tabelit 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut	Hinne 4 1. Võrdleb Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed. 2. Oskab lahendada mehaanika, soojusõpetuse, elektromagnetismi ja astronoomiaülesandeid. 3. Oskab leida aatomi eri komponentide arvu, määrata oksüdatsiooniastet ja koostada lihtsamaid valemeid. 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid	Hinne 5 1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed ning olulisemad aineriided Maal 2. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas, soojusõpetuses, elektromagnetismis ja astronoomias. 3. Oskab lahendada moolülesandeid ja koostada reaktsioonivõrrandeid. 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid ning toob 1 näite sugulitelisusest pärandumisest
--	---	---

Iseseisvad tööd

Enesekontrollitised - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test Enesekontrollitised - Evolutsioon. Enesekontrollitised - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontroll: Aatomiehitus. Enesekontrollitised - Anorgaanilised ained ja nende ühendid. Enesekontrollitised - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitised - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Uurimistöö - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus.
--

Praktilised tööd

Ristsõnade lahendamine, töölehtede täitmine katsete ja vaatluste põhjal.
--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel Jaotus tundides:	nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku	1. Keskkond ja keskkonnakaitse 9+4 (III kursus) 1.1 Majanduskeskkond (globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid) 1.2 Elukeskkond, selle süsteemid ja kaitse (ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted; ökosüsteemid ja selle muutused; looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö; liikide hävimist põhjustavad tegurid ning liikide kaitse võimalused ja vajadus)	loeng, rollimäng, ajurünnak, debatt, küsimuste koostamine ja neile vastamine, rühmatöö, võrdlustabelite koostamine	Eristav

teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	omavahelisi seoseid		
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine/esitlus		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Uurimustöö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Teab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.	Nimetab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötme, millest 1 on parasvööde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega	Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötme, millest 1 on parasvööde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega ja lisab 3 rahvusvahelise koostöö näidet Eesti kohta.	
Iseseisvad tööd			
Õpimapi koostamine (õpimapp peegeldab läbitud ÕV1 ja ÕV2 teemasid; esitatu on loogilises järjekorras, varustatud korrektsete kommentaaridega; lisatud õppetegevuse käigus kogunenud materjalid; eraldi välja toodud õpimapi koostamisest saadud kogemus ja enda areng ning seos õpitava erialaga)			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks kirjeldab oma elukoha (loodus)keskkonda, uurides ja analüüsides seal esinevaid probleeme	1. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 18+8 (IIIkursus) 1.1 Loodusteaduste rakendamisvõimalused tehnoloogias ja majanduses (geeni- ja biotehnoloogia; transgeensed organismid; nakkushaigused ja nende vältimine; nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus; bioenergeetika; organismi kahjustavad ained; alused, happed soolad igapäevaelus) 1.2 Tehnoloogiline ehk tehiskeskond (tehis- ja looduslikud ained)	loeng, vaatlus, laboratoorne töö, ülesannete lahendamine, võrdlustabelite koostamine, mõistekaart	Eristav
Hindamisülesanne: Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist	Nimetab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi,	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi,		

biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest	kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja puuduste eristamisega
--	---	---

Iseseisvad tööd

Enesekontrollitest - Rakendusbioloogia - Orgaanilised ained.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust lahendab loodusteaduslikke ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmodeli ning fikseerib otsitava suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset	1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võrkeelne ja elektrooniline (riskitegurid, kriitiline hindamine; loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste mõju prognoosimine keskkonnale) 2. Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised 3. Tabelid, graafikud, diagrammid- nende koostamine ja tõlgendamine	loeng, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test, võrdlustabelite koostamine, graafikute, diagrammide koostamine ja tõlgendamine, mõõtmistulemuste vea hindamine	Eristav

Hindamisülesanne: Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.	Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast (sh 1 võrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamiskiivid koos toetava tabeli/grafiiku/diagrammiga	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamiskiivid koos toetava tabeli/grafiiku/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile

Iseseisvad tööd

Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrollitöö alusel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Õppematerjalid

1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003
2. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003
3. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003
4. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006
5. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008
6. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärnmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu
7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012
8. Üldine Keemia, H.Karik
9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Matemaatika	5	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
90 t		40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi 	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine - Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega - Elulise sisuga tekstülesanded <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osa ja tervik, protsent 	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 		
Hindamismeetod:			
Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	
Iseseisvad tööd			
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust 	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arvu aste. - Elulise sisuga tekstülesanded <p>MÕÕTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elulise sisuga tekstülesanded - Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine - Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elulise sisuga tekstülesanded 	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, peaarvutamine, infootsing internetist</p>	<p>Eristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Kontrolltöö

Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab konsekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu ja annab tõepärase vastuse. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konsektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valeimid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</p>	<p>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED - Alavaldiste lihtsustamine - Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine - Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan) - Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand - Elulise sisuga ülesanded FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD.</p>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<ul style="list-style-type: none"> - Võrdeline seos - Pöördvõrdeline seos - Graafikute lugemine 		
--	---	--	--	--

Hindamismeetod:
Kontrolltöö
Õpimapp/portfoolio
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanalil kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<p>TRIGONOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pythagorase teoreem - Teravnurga siinus, koosinus, tangens - Täisnurkse kolmnurga lahendamine - Elulise sisuga tekstülesanded <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud, pindalad - Elulise sisuga tekstülesanded <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse elemendid, pindala, ruumala. - Elulise sisuga ülesanded, 	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>
--	---	--	--	----------------

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsepti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemiteid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p>	<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetria-, ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektselt lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p>

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none">- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid	<p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none">- Punkti asukoha määramine tasandil- Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus- Sirge võrrand- Sirge joonestamine võrrandi järgi- Lineaarfunktsioon <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none">- Raha ja valuuta- Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik- Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)- Diagrammide lugemine <p>TÕENÄOSUSTEooria JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none">- Sündmuse tõenäosus- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, diagrammid, keskvääratus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:
Pere eelarve koostamine

Hindamismeetod:
Rühmatöö
Õpimapp/portfoolio
Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Koostab sirge võrrandi, joonestab sirge võrrandi järgi.
Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid.
Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle.
Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid.
Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente.
Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konseptidega, harjutusülesannete lahendamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Allar Vellmaa. Matemaatika töövihik 7.klassile. MAURUS Allar Veelmaa. Matemaatika töövihik. Kordamisülesanded 6.klassi tasemetööks. MAURUS Allar Veelmaa. Matemaatika tööraamat. Põhikooi lõpetajale. MAURUS T. Leego, L. Vedler, S. Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutusele. Tartu, Atlex 2002. T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 10. klassile. Tallinn, Mathema 1996. L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika X klassile. Tallinn, Koolibri 1995. T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 12. klassile. Tallinn, Mathema 1996.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	A Võõrkeel	4,5	Roman Fokin
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
81 t		36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt</p> <p>- esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>- kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p>	<p>Mina ja maailm. 6t.</p> <p>Mina ja Euroopa maad. 4t.</p> <p>Mina ja keskkond. 4t.</p> <p>Tervisilikud eluviisid. 4t.</p>	<p>Lugemis-ja kuulamisülesanded.</p> <p>Dialog/rollimäng.</p> <p>Fimi vaatamine ja arutelu.</p> <p>Mõistekaardid.</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Mõistab lihtsamaid ingliskeelseid keskkonnaalaseid tekste ja toob näiteid keskkonna probleemidest. Analüüsib oma eluviisi, nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme ja nende ennetusvõimalusi. Leiab Euroopa erinevate maadega seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal) ja tutvustab seda.</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta		Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle.	

terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet tervisliku eluviisi järgimiseks. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal).	küsimusi. Analüüsib oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. ia nende põhjusi. Leiab Internetist Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.	Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste omaga. Vestleb soravalt Eestis sagedasti esinevate terviseprobleemide teemal ja nimetab ennetusvõimalusi. Leiab Internetist kiiresti Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.
--	--	--

Iseseisvad tööd
Ettevalmistus väitluseks. Grammatika harjutusleht.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast -koostab oma kooli (lühit) tutvustuse -põhjustab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Mina ja eakaaslaste/kutseõppurid. 6t. Mina reisijana. 4t. Mina kui teenindaja.6t. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused.4t.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.	Eristav

Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Suuliselt tutvustab iseennast ja eakaaslast, vastab lisaküsimustele.	Hindamismeetod: Essee Tööleht Intervjuu
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele.	Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjustab erialavalikut, loogiliselt vastab lisaküsimustele soravas keeles,	Põhjalikult tutvustab ja analüüsib kooli ja valitud eriala. Kirjutab ja räägib kooli ja eriala tugevatest ja nõrkadest küljedest, analüüsib enda eeliseid ja puudujääke teenindajana. Pisisjalikult tutvustab iseennast isiksuse- ja teenindajana. Analüüsib enda tugevaid ja nõrku küljeid, võrdleb enda omadused teise isiku omadustega. Põhjustab.

Iseseisvad tööd
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika harjutusleht.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnade arendamiseks endale sobivaid võõrkeelesõnade õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeelesõnade	- Analüüsib elukestva õppe põhimõtet. - Põhjustab) (k.a.võõrkeelesõnade) õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info	Elukestva õppe põhimõte. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks ja keelekasutamiseks 2t. Mina õppijana.2t. Kool ja kooli korraldus.2t. Rahvusvahelised keeletestid.1t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs.	Eristav

elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.		Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.
Hindamisülesanne: Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		Hindamismeetod: Enesehindamine Tööleht Essee	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
Iseseisvad tööd			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga - tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 6t. Inglisekeelne maailm. 4t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladiusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäände ja/või nalju, anekdoote.		

Iseseisvad tööd
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeelses tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeelses hetkeseku tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Mina tööturul. 6t. Karjäär. 6t. Tööalased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. Sooritab töövestluse inglise keeles.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Intervjuu		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tuleb toime tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. juhendi abil kirjeldab oma oskusi/isikuomadusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks.	Iseseisvalt kirjeldata tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladasalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise küsimusi. Koostab põhjaliku kirjeldamise oma tööalaste oskuste ja isikiomaduste kohta. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.		
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab isikuomadused ja oskused, vajalikud valitud töökoha jaoks.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Õppematerjalid	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Click On, Virginia Evans, Neil O'Sullivan, Express Publishing 2003 Enterprise 4, Virginia Evans, Jenny Dooley; Express Publishing 2002

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
24 t	9 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid.	Kunstiajalugu Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst. Muusikaajalugu instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid.	Arutlus - kunsti ja muusika mõisted, liigid ja nende vahelised seosed. Visuaalne vaatlus ja analüüs. Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

Lävend

ARVESTATUD -

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.
 Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel - tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid - uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta 	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur - Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng. - Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel. - Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud. - Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis. - Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis. - 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism). - Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis. 	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud. Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi.</p>			<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Arvestustöö Tööleht</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>ARVESTATUD Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9	- koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.	Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine.	Iseseisev töö Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Virtuaalse ajatelje koostamine. Õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost).			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
Iseseisvad tööd				
1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektset teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust - mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost. Põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale	Vahetu kultuurikogemus. Kontserdi või muusikaetenduse külastus. KUMU külastus Kunstinäituse külastus.	Õppekäik kultuuriasutustesse. Õppekäigu kokkuvõte: nähtu ja kuuldu analüüs kogetu põhjal. Praktiline muusika ja kunsti tunnetamine. Kogemuste vahetamine ja vestlus pildiseeria põhjal.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane analüüsib muusika ja kunstisündmuselt saadud emotsioone. Õpilasele on antud küsimustik, mis võimaldab analüüsida teoseid. Kirjeldab kogetud elamust ja selle emotsionaalset mõju. Analüüsib ja seostab nähtut ja kuuldu varasemate teadmiste pinnal.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Tööleht	
Lävend				

ARVESTATUD - korrekselt vormistatud iseseisva töö esitamine; osalemine õppekäikudel ja saadud kogemuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.
Iseseisvad tööd
Kunsti- ja muusikaelamuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja omaloomingu eelistusi.	Joone- ja värvi karakteristik. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Teemad: muusikaajalugu ja kunstiajalugu.			Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs	
Lävend				
Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb emotsioonid paberile.				
Praktilised tööd				
Joonistamine ja maalimine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://kunstiabi.weebly.com Loengukonspekt Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Öhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Öhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. "Kunstikultuuri ajalugu" 10., 11., 12. Klassile. 2003-2005. Tallinn, Kunst. "Lääne kunsti ajalugu" A. Mason. 2009. Tallinn, Varrak. "Külmetav Eesti kunstnik. 50 tähtsamat teost läbi aegade." A. Juske. 2006. Tallinn, Eesti Päevaleht. Maailma ajaloovertapostid. P. Clarke. 2007. Tallinn, Ersen.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Suurköögitöö korraldus	4	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab suurköögi tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse toidu- ja tööohutuse põhimõtteid rakendades		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
26 t	18 t	60 t	
Teemad ja alateemad	Moodulhindamine		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab tootlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	- loetleb juhendi alusel tootlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme - võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid	Tootlustusettevõtte ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus	Praktiline töö, näitlikustatud loeng, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija loetleb juhendi alusel tootlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid.				
Lävend				
Õppija loetleb juhendi alusel tootlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab tootlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	- kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi	Tootlustusettevõtte köögitöö- ja teeninduse korraldus	Rühmatöö	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	- põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale			
---	---	--	--	--

Hindamisülesanne: Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale	Hindamismeetod: Arutus Probleemsituatsiooni lahendamine
---	--

Lävend
Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suuköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab juhendamisel alusel suuköögi laomajandust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	- kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise - demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu - ladustab juhendamisel kaubad - viib läbi juhendamisel inventuuri	Suuköögi laomajandus	Probleemülesannete lahendamine, õppekäik, praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Suuköögi laomajanduse korraldamine.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Lävend
Õppija kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri.

Praktilised tööd
Õppija kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab meeskonnatööna suuköögi eripärale vastava menüü Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega - arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega - koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid	Suuköögi menüü koostamine	Praktiline ülesanne.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Suurköögimenüü koostamine rühmatööna juhendi alusel.	Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö
Lävend	
<p>Õppija arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid.</p>	
Iseseisvad tööd	
Meeskonnatööna 5- nädalase suurköögimenüü koostamine.	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused - valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed - ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule - planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele - koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid 	<p>Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine vastavalt suurköögi nõuetele</p> <p>Tooraine tellimisleht ja tellimine</p> <p>Vajalike töövahendite, seadmete planeerimine</p> <p>Tööde ajastamine, tööplaani koostamine</p> <p>Toitude väljastamiseks vajalikud töövahendid.</p> <p>Teeninduse korraldus.</p>	<p>Probleemülesannete lahendamine, suuline esitus, analüüs.</p>	<p>Mitteeristav</p>
Hindamisülesanne: Suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise planeerimine vastavalt suurköögi tootmissüsteemile.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
<p>Õppija valib meeskonnatööna tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused.</p> <p>Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed.</p> <p>Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule.</p> <p>Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele.</p> <p>Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.</p>				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine

<p>valmistab juhendi alusel suursöögi roogasid ja jooke</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 60 iseseisev töö: 6 kokku: 66</p>	<p>- valmistab juhendi alusel road, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest</p> <p>- teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös</p> <p>- väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt</p> <p>- kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel</p> <p>- teenindab suursöögi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile, nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta</p>	<p>Tooraine vastuvõtt ja ladustamine.</p> <p>Suursöögi toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Klientide teenindamine.</p> <p>Mooduli hindamine ja tagasiside.</p> <p>Õppija esesehinnang ja hinnang meeskonnatööle.</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	--	---------------------

<p>Hindamisülesanne: Juhendi alusel suursöögi toitute valmistamine ja serveerimine kliendile.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine</p>
---	---

Lävend

Õppija valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suursöögi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib ja korraldab suursöögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suursöögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4</p>	<p>- planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse</p> <p>- järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p>- töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet</p>	<p>Meeskonnatöö planeerimine</p>	<p>Praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>Hindamisülesanne: Suursöögitöö planeerimine ja korraldamine meeskonnatöona.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö</p>
--	---

Lävend

Õppija planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

järgib juhendamisel töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte - arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid	Toitlustusettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid	Praktiline töö. Tööleht	Mitteeristav
--	--	--	-------------------------	--------------

Hindamisülesanne:

Õpiülesanne juhendamisel. Toitlustusettevõtete tööd reguleerivad õigusaktid.

Lävend

Õppija järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte.
Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.

Hindamismeetod	Praktiline töö
Praktilised tööd	Õppija valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurköögi kliente vastavalt ettevõttes kasutusolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on kõikide õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. Moodulhindamine toimub kooli lõpueksami või kutseeksami vormis. Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi kindla aja jooksul (3 h) 3 toitu: ühe eelroa, ühe pearoa lisanditega (2 lisandit ja kaste) ja ühe järeelroa, igat toitu 2 portsjonit ning ühe külma või kuuma joogi; vormistab portsjonid ja esitleb toite ning jooki ning selgitab toiduvalmistamisel toimunud keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes.
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu Toiduvalmistamine suurköögis. 2010 kirjastus Argo S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Ö. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Kulinaaria“, kirjastus Argo, 2011 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Önnela Muuga „Praktiline kulinaaria“, kirjastus Argo, 2013

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Eritoitlustus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab tootumiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke, rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
18 t	10 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi 	Toitainete vajadus - energia vajadus. Tsöliaakia Laktoositalumatus, Diabeet Toiduallergiad Taimetoitlus	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal "Erinevate toitumisealaste iseärasustega klientide toitumine".			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus	
Lävend				
Esitatud nõuetele vastav iseseisev töö.				

Aruteluses "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".
osalemine. Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine"

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> - kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele - arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele - koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi - koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid - arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse - arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära 	<p>Menüü kohandamine erivajadustega klientidele</p> <p>Retseptuuri kohandamine erivajadustega klientidele</p> <p>Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.</p>	Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, 1 ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 2 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke - kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid - korraldab iseseisvalt oma töökoha 	<p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.</p> <p>Tagasiside moodulile.</p> <p>Õppija enesehinnang.</p> <p>Mooduli hindamine</p>	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööhutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööhutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel.	
Praktilised tööd	
Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt (toimub suursöögitöö korralduse moodulhindamisega koos).
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suursöögis, Argo, 2010 Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-ope.ee/login/index.php

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Catering-teenindus	2	Roman Fokin
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
18 t	16 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendi alusel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- koostab menüü lähtuvalt kliendi soovidest ja sündmusest, teenuse pakkumise ajast ning kohast - planeerib juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu - koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja	Sissejuhatus moodulisse. Catering ürituse planeerimine. Menüü koostamise põhialused. Kliendile pakkumiskirja koostamine.	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel.		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Rühmatööna catering ürituse planeerimine juhendi alusel.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja)</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt - kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju - teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal - esitab kirjalikult olulise info, kuulates juhendi alusel telefonikõnet - osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid 	<p>Teenindusalane võõrkeel. Klienditeenindusel kasutatavad väljendid.</p>	<p>Arutelu, harjutuste ja ülesannete lahendamine, tekstiga töö, rollimängud.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Info edastamine kolmandale isikule kuulu telefonikõne alusel märkmied tehes. Küsimustele vastamine edastatud info kohta.</p>			<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Edastab info edukalt ja teisele inikule ühetähenduslikult arusaadavalt. Saab aru täiendavatest küsimusest edastatud info kohta, vastab nendele.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Lihtsama mitteametliku kirja koostamine.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine	
<p>loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni</p> <p>Jaotus tundides: iseseisev töö: 8 kokku: 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja - väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt - kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju - oskab teha märkmeid loetu ja kuulatu põhjal - loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti, sh kasutamisujuhiseid - leiab võõrkeelsest erialasest tekstist vajaliku erialase informatsiooni - jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni - eristab kuulatud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused 	<p>Erialane ja olmeinfo. Info edastamine. Kasutamisujuhised.</p>	<p>Mitteeristav</p>	
<p>Hindamisülesanne: Erialase seadme kasutusjuhise iseseisev tõlkimine.</p>			<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Saab piisavalt aru erialase seadme kasutusjuhise selleks, et kirjalikult tõlkida osa sellest.</p>				

Iseseisvad tööd
Kasutamishühistute lugemine ja tõlkimine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	- komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks - valmistab juhendi alusel catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid - pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks, järgides toiduohutuse nõudeid - planeerib juhendamisel ja korraldab ruumid catering-teeninduseks	Catering- teeninduse ettevalmistustööd.	Praktiline töö, probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.				
Iseseisvad tööd				
Catering- teeninduse tarvis ettevalmistustööde etapilise kirjelduse koostamine juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel catering-teeninduses Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	- kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest - järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Kliendikeskse teeninduse põhimõtted catering-üritusel	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilise ülesande lahendamine: õppija teenindab kliente catering-üritusel. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Praktilise ülesande lahendamine: õppija teenindab kliente catering-üritusel. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.

Praktilised tööd

Catering- teeninduse teostamine juhendamisel.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	- pakib juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks - korraldab sündmuse lõppedes juhendamisel korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas - korraldab ja teeb juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes	Catering- teeninduse järeltööd sh. puhastustööd. Tagasiside moodulile. Hindamine. Õppija hinnang oma tööle.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Catering- teeninduse järeltööde teostus: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks Catering- teeninduse praktilistest tundidest osavõtt. Projektitöö planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toitlustuse alused http://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?10_Catering-teenused Maie Kotkas, Anne Roosipõld, Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Suurköögitöö praktika	12	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd suurköögis, koostöös köögimeeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
12 t	20 t	280 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi aluselt isikliikud praktika eesmärgid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	-koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) - koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) - koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu	Praktika dokumentatsioon. Praktika eesmärkide planeerimine ja saavutamine.	Arutelu. Analüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikajuhendi alusel materjalide koostamine.				
Lävend				
Õppija koostab praktikajuhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, motivatsioonikiri, praktikalepingu, ametlik tutvustuskiri tööandjale)				
Iseseisvad tööd				
Praktika dokumentatsiooni sisse seadmine ja praktika eesmärkide sõnastamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: iseseisev töö: 2 kokku: 2	- kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektis	Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktööri läbimine ettevõttes. Toitlustusettevõtte ruumid. Toitlustusosakonna toimingud. Toitlustusvaldkonna ettevõtete koduleheküljed.	Praktikaettevõtte juhendaja juhendamine ja iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Praktikaaruande koostamine. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest Jaotus tundides: praktika: 280 iseseisev töö: 16 kokku: 296	- orienteerub ettevõtte menüüs, menüüsolevate päeva põhisoogikordade toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides - valib päeva põhisoogikordade toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega - järgib ettevõtte sissekorraeeskirja - täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit - kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid - järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid - kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid - töötab vastavalt kasutusjuhendite seadmetega ohutult - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel - arvutab tehnoloogilise kaardi abil päeva põhisoogikordade toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid - valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - ajastab päeva põhisoogikordade toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile - teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolli plaanist - korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel - teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile	Praktiline töö juhendamisel	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> - teenindab juhendamisel kliente vastavalt ettevõtte eripäralt - tutvustab ja soovib klientidele päeva söögikordade toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat - serveerib juhendamisel päeva söögikordade toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripäralt - teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid 		
--	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel. Hindab ettevõttepoolne juhendaja hindamislehe alusel	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Hinne 3 <ul style="list-style-type: none"> - töötab aeglaselt ja loiult - vajab pidevat juhendamist ja valvamist - töö tulemus kehvapoolne - hoolikus jätab soovida - suhtub töösse kui möödapääsmatusse ja teeb seda vaid sellepärast, et peab teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid. 	Hinne 4 <ul style="list-style-type: none"> - töötab hästi - täidab antud tööjuhiseid - töö tulemus on hea - sooritab antud ülesandeid iseseisvalt - töötab hoolikalt ja puhtalt - suhtub töösse hästi 	Hinne 5 <ul style="list-style-type: none"> - töötab väga hästi, hoolikalt ja ilma probleemideta - täidab antud tööjuhiseid, temale võib loota - töö tulemus on väga hea - oskab oma tööd plaanida, sooritab ülesandeid iseseisvalt - suhtub töösse innustunult ja huviga - oskab väärtustada oma tööd ja soovib seda pidevalt parandada ja täiustada
---	---	--

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine.

Praktika

Suurkõigiti ettevõttes. Meeskonnatöö Toitlustusettevõtte menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine. Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös. Praktikaettevõtte seadmed ja töövahendid, nende ohutu kasutamine ja igapäevane hooldamine. Toidu- ja isikliku hügieeni nõuded. Puhastustööd. Klientide teenindamine lähtuvalt ettevõtte eripärast. Kliendikeskne teenindus. Toitude ja jookide tutvustamine ja soovimine kliendile. Erialane eesti keel. Roogade serveerimine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> - koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande - esitleb juhendi alusel praktikaaruannet - viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele - annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel - esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks - annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot 	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande esitamine juhendi alusel. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööle. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Suuline esitus. Iseseisev töö	Mitmeeristav

Hindamisülesanne:	Hindamismeetod:
--------------------------	------------------------

Praktikaaruande koostamine ja esitlemine suuliselt. Enesehindamine.

Iseseisev töö
Suuline esitus
Enesehindamine

Lävend

Õppija koostab vastavalt juhendile korrektset kirjakeeles praktikaaruande.

1. Koostatud aruanne sisaldab juhendis toodud õpiväljundeid.
 2. Õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.
 3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.
 4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.
 5. Praktikaaruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.
 6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.
 7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni esitamine etteantud keskkonnas.
- Õppija esitleb juhendi alusel praktikaaruannet.
Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ÕIS-s

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Restoranitöö korraldus	4	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
26 t	18 t	60 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate restoranide äriideid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest - koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid	Erinevate restoranide äriideed. Kooli õpperestorani äriidee ja teemapäevade valik.	Rühmatööd. Esitlused.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.				
Iseseisvad tööd				
Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna selvelaudades - planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna osalise teenindusega laudades - kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades	Restoranis kasutatavad teenindusviisid. Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus ning teadmised, oskused ja hoiakud. Erinevad lauatuübid ja nende paigutamine restoranis. Lauapesu ja lauakaunistused. Lauanõud ja söögiriistad. Töö planeerimine saalis. Ettevalmistustööd õpperestoranis saalis. Klientide teenindamine ja arveldamine. Koristustööd saalis.	Teoreetiline ja praktiline õpe toitlustusettevõtte teenindussaalis. Klientide teenindamine ja arveldamine ning koristustööd.	Mitteeristav
---	---	---	---	--------------

Hindamisülesanne:

Praktiline teenindustöö- serverimise korraldamine.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õppija planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna selvelaudades.

Planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel.

Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, valmistab ja serverib meeskonnatööna restoraniroogasid meeskonnatööna Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 5 kokku: 71	- koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest - koostab juhendi alusel menüüst lähtudes tehnoloogilised, kalkulatsiooni- ja roakaardid - korraldab juhendamisel restorani laomajandust - valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serverimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed - planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd, lähtudes ettevõtte tööplaanist - valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serverib road ja joogid, lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööhutusnõuetest - töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet	Restoranimenüü koostamine. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Töö planeerimine köögis. Portsontoitude valmistamine ja serverimine ning koristustööd meeskonnatööna. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja).	Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt, ladustamine, tööde korraldamine, toitide valmistamine ja serverimine ning koristustööd.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	- kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte - arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid	Toitude omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine. Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ülesande lahendamine juhendi alusel.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on kõikide õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. Moodulhindamine toimub kooli lõpueksami või kutseeksami vormis. Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi kindla aja jooksul (3 h) 3 toitu: ühe eelroa, ühe pearoa lisanditega (2 lisandit ja kaste) ja ühe järelroa, igat toitu 2 portsjonit ning ühe külma või kuuma joogi; vormistab portsjonid ja esitleb toite ning jooki ning selgitab toiduvalmistamisel toimunud keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes.
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“ S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Ö. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Kulinaaria“, kirjastus Argo, 2011 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Önnela Muuga „Praktiline kulinaaria“, kirjastus Argo, 2013

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Peoteenindus	2	Roman Fokin
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
24 t	10 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> - koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati - koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid - planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu - kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega - seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga 	Köögi- ja saalitöö planeerimine. Eesti köögi areng. Eesti köögi seosed teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Ajaloolised traditsioonid toiduainete kasutamisel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine- peomenüü koostamine juhendi alusel.		Hindamismeetod: Rühmatöö Õpimapp/portfoolio	
Lävend			
Õppija planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt - kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju - teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal - esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet - osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid - täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja 	<p>Klienditeenindus võõrkeeles.</p> <p>Info edastamine.</p>	<p>Rühmatöö. Rollimängud.</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Suhtlemisülesanne juhendamisel.</p>		<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Juhendi abil kliendi tellimuskirjale vastamine.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu - katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle 	<p>Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis.</p> <p>Laudade linutamine.</p> <p>Eelkatted.</p> <p>Laudade kaunistamine.</p>	<p>Praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õppija planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				

Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis. Laudade linutamine. Eelkatted. Laudade kaunistamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	- valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid - vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel	Roogade ja jookide valmistamine. Roogade ja jookide serveerimine tehnoloogilise kaardi alusel. Toiduohutus.	Praktiline töö juhendamisel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö- vastavalt menüüle toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.				
Praktilised tööd				
Roogade ja jookide valmistamine, serveerimine tehnoloogilise kaardi alusel järgides toiduohutust.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel peoteenindust Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	- kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest - kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele - korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd - järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Teenindusviisid. Kliendikeskne teenindus. Nõude kandmise võtteid. Korrastustööd.	praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline teenindus juhendamisel			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvatest töödest (õpimapp) ning projektitööst. Projektitööna peo vms. sündmuse planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S; jt. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010. http://klienditeenindus.wordpress.com/2008/03/01/teema-2teenus-teenindus-ja-teenindamine/

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Rahvus- ja regionaalköögid	2	Roman Fokin
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköövide eripärast		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
18 t	10 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuskööke, tuues välja eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- loetleb Eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist - loetleb juhendi lausel rahvusköövide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist - kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid	Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus.	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Mõistekaardi koostamine. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated). Rühmatöö. Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse (Turismitalu, Eesti Vabaõhumuuseum vms.).	Mitteeristav

Lävend

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>loeb võrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võrkeelseid tekste, sh kasutamisujuhiseid - leiab juhendi alusel võrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni - jälgib võrkeelset raadio- ja TV-uudist, tuues juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni - eristab kuulnud võrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused - koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile 	<p>Töö võrkeelse tekstiga.</p> <p>Menüü koostamine vastavalt rahvusköögi omapärale</p>	<p>Interaktiivne loeng.</p> <p>Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine.</p> <p>Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated).</p> <p>Õppekäik rahvusrestorani.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab kirjaliku kokkuvõtte loetud erialase teksti kohta.</p>			<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Analüüs</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Kirjalik kokkuvõtte võrkeeles loetud erialase teksti kohta on koostatud arusaadavalt, oskab eristada olulise mitteolulisest infost, lühendada ja olla täpne ja arusaadav.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Inglisekeelse video vaatamine ja analüüs.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökkide roogasid ja jooke</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 2 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökkide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid - serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil 	<p>Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <p>Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga.</p> <p>Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule.</p> <p>Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris.</p> <p>Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile.</p> <p>Rahvusköökkide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Puhastustööd.</p> <p>Enesehinnang ja hinnang meeskonnatöele.</p>	<p>Praktiline töö.</p> <p>Enesehindamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö "Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine." Puhastustööd.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	

Lävend
Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.
Iseseisvad tööd
Stendiettekande koostamine projektitööks.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koosneb kolmest osast: Moodulhinne koosneb kolmest osast: 1. Kirjalik teoreetiliste teadmiste test (käsitletud teemad ja praktilise tööna valmistatud roogade tehnoloogia) 2. Praktilised tööd (sh rühmatöö praktiline teostus) 3. Kirjalik aruanne rühmatööst: komplektmenüü ühest rahvusköögist ja rühmatöö esitlus.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite.Valgus, 1981; 2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998; 3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004; 4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012; 5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011; 6. http://www.eestitoit.ee 7. Eesti Vabaõhumuuseum: http://www.evm.ee http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Restorani töö praktika	12	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd restoranis, koostöös meeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
12 t	20 t	280 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) - koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) - koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu	Praktika dokumentatsioon. Praktika eesmärkide planeerimine.	Arutelu. Analüüs	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Praktikajuhendi alusel materjalide koostamine.

Lävend

Õppija koostab praktikajuhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, motivatsioonikiri, praktikalepingu, ametlik tutvustuskiri tööandjale)

Iseseisvad tööd

Praktika dokumentatsiooni sisse seadmine ja praktika eesmärkide planeerimine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: iseseisev töö: 2 kokku: 2	- kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist	Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktööri läbimine ettevõttes. Toitlustusettevõtte ruumid. Toitlustusosakonna toimingud. Toitlustusvaldkonna ettevõtete koduleheküljed.	Praktikaettevõtte juhendaja juhendamine ja iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Praktikaaruande koostamine. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest Jaotus tundides: praktika: 280 iseseisev töö: 16 kokku: 296	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides - valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel - töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega - järgib ettevõtte sissekorraeeskirju - täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit - kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid - järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid - kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid - töötab vastavalt kasutusjuhendite seadmetega ohutult - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel - arvutab tehnoloogilise kaardi abil päeva põhisoogikordade toitade ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid - valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - ajastab päeva põhisoogikordade toitade ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile - teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist - korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel - teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile - teenindab juhendamisel kliente vastavalt ettevõtte eripärale 	Praktiline töö juhendamisel	Eristav

- tutvustab ja soovib klientidele päeva söögikordade toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat
- serveerib juhendamisel päeva söögikordade toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale
- teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid

Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel, hindab ettevõttepoolne praktikajuhendaja		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<ul style="list-style-type: none"> - töötab aeglaselt ja loiult - vajab pidevat juhendamist ja valvamist - töö tulemus kehvapoolne - hoolikus jätab soovida - suhtub töösse kui möödapääsmatusse ja teeb seda vaid sellepärast, et peab teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	<ul style="list-style-type: none"> - töötab hästi - täidab antud tööjuhiseid - töö tulemus on hea - sooritab antud ülesandeid iseseisvalt - töötab hoolikalt ja puhtalt - suhtub töösse hästi 	<ul style="list-style-type: none"> - töötab väga hästi, hoolikalt ja ilma probleemideta - täidab antud tööjuhiseid, temale võib loota - töö tulemus on väga hea - oskab oma tööd plaanida, sooritab ülesandeid iseseisvalt - suhtub töösse innustunult ja huviga - oskab väärtustada oma tööd ja soovib seda pidevalt parandada ja täiustada
Iseseisvad tööd		
Praktikapäeviku täitmine		
Praktika		
Restoranitöö ettevõttes. Meeskonnatöö Toitlustusettevõtte menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine. Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> - koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande - esitleb juhendi alusel praktikaaruannet - viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele - annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel - esitleb IT-lahendusi kasutades praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks - annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot 	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande esitamine juhendi alusel. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööle. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Suuline esitus. Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine ja esitlemine suuliselt. Enesehindamine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine		

Lävend

Õppija koostab vastavalt juhendile korrektset kirjakeeles praktikaaruande.

1. Koostatud aruanne sisaldab juhendis toodud õpiväljundeid.
2. Õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.
3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.
4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.
5. Praktikaaruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.
6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.
7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni esitamine etteantud keskkonnas.

Õppija esitleb juhendi alusel praktikaaruannet.

Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ÕIS-s

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Eesti keelest erineva emakeelega õppijad		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Eesti keel teise keelena I	3	Valentina Korotkova, Tatjana Surgutskaja, Kristina Johannes
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); tutvustab iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli lühitutvustuse, esitleb seda oma kaaslastele; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks; hindab oma eesti keele oskuse taset; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja	1. Tutvumine. Enesetutvustus. Grammatika: olevik, tegusõnade pööramine (2 tundi) 2. Perekond. Sugulased. Grammatika: lihtminevik (2 tundi) 3. Iseloomuomadused ja omadussõnad. Grammatika: omadussõnade moodustamine sufiksrite abil (4 tundi) 4. Sõbrad ja hovid. Grammatika: omadussõnade võrdlusastmete moodustamine (2 tundi) 5. Kehakeel ja välimus. Grammatika: ma- ja da-infinitiv. (4 tundi) 6. Hovid. Vaba aja veetmine. Grammatika: infinitiivide käändelised vormid (2 tundi) 7. Aktiivne ja passiivne puhkus. Puhkuse veetmise viisid Eestis. (2 tundi)	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsetest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu, ristsõna koostamine.	Eristav

	suhtlemist nendes keskkondades.		
Hindamisülesanne: Hindamisülesandena on esitatud kõik iseseisvad tööd ning demonstreeritud suulist keeleoskust tundides.		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd ja on omandanud teemakohase sõnavara rahuldavalt (vähemalt poole nõutust).	Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd. Töodes võib esineda puudujääke, mis ei takista loetu mõistmist. Õpilane on omandanud teemakohase sõnavara ning demonstreerib seda tundides, kasutades vajadusel abimaterjale.	Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd tähtaegselt. Töodes võib esineda mõningaid vigu, mis ei takista loetu mõistmist. Õpilane on omandanud teemakohase sõnavara ning demonstreerib seda iseseisvalt tundides.	

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisvad tööd	
Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid. Õpimapis sisalduvad iseseisvad tööd on: 1. Sugupuu/perekonna joonistamine ja kirjeldamine/jutustamine (1 tundi) 2. Essee "Mis mulle meeldib/ei meeldi minu sõbras?" (2 tundi) 3. Ettekanne vaba aja veetmise võimalustest ja hobidest. (2 tundi) 4. Ristsõna koostamine teemal "Puhkus" (1 tund) 5. Pildikirjeldus (kehakeel ja välimus) (1 tund) 6. Sõnavara õppimine ja grammatikaharjutuste lahendamine (1 tund)	
Praktika	
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus, sh Teko õpilasrestoranis ja praktikaaruande koostamisel.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	1. Haridus ja elukestev õpe. Grammatika: Täis- ja enneminestik. (4 tundi) 2. Erinevad keeleõppestrateegiad. Juhised iseseisvaks keeleõppeks. (4 tundi) 3. Vajaliku teabe hankimine: tee küsimine ja juhatamine. Grammatika: käskiv kv (4 tundi) 4. Asukoha kirjeldamine: toimetulek võõras linnas/hotellis/õppeasutuses. (4 tundi) 5. Aastaajad ja Ilmastik. (4 tundi) 6. Loomad. Grammatika: tingiv kv. (4 tundi) 7. Tervis ja eluiga. Grammatika: umbisikuline tegumood. (4 tundi) 8. Tervislik toitumine. Grammatika kordamine. (4 tundi) 9. Grammatika ja teemade kordamine. Arvestus. 10. Õpimapi esitlemine (2 tundi)	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsust allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav
Hindamisülesanne: Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.
Iseseisvad tööd		
Õpilane jätkab õpimapi komplekteerimist, lisades sinna nii tunnitöid kui iseseisvaid töid, samuti muid tunniväliseid, kuid teemakohaseid materjale, sh varasemate aastate riigieksamite abimaterjale, õpetaja antud materjale. Kohustuslikud iseseisvad tööd on: 1. Kiri sõbrale "Õpin uues koolis" (haridus ja (keele)õppestrateegiad) (2 tundi) 2. Töö ilma-teemalise tekstiga, kasutades IKT vahendeid (Ilm.ee, Ilmateenus.ee) (2 tundi) 3. Essee "Lemmikaastaaeg ja loodus sellel ajal" (2 tundi) 4. Power Point esitlus vabalt valitud loomast " (2 tundi) 5. Sõnavara omandamine ja grammatikaharjutuste lahendamine. (4 tundi) 6. Toitumisharjumuste analüüs (2 tundi) 7. Õpimapi komplekteerimine - vormistamine, struktureerimine ja esitluskõne ettevalmistamine.		
Praktika		
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus, sh Teko õpilasrestoranis ja praktikaaruande koostamisel.		

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3:</p> <p>Hinne 4:</p> <p>Õpilane on alustanud õpimapi komplekteerimist, kuid vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunnitööd ja iseseisvad tööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p> <p>Hinne 5:</p> <p>Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p>
Lõimitud teemad	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukseid. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Eesti keelest erineva emakeelega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Eesti keel teise keelena II	3	Valentina Korotkova, Kristina Johannes
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli Eesti keel teise keelena I õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeikasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1.2 tasemel); eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga; tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta.	1. Kultuuridevahelised erinevused ja sarnasused Vestluskäitumine ja etikett. 2t 2. Peretraditsiooni eesti, vene jm rahvuste kultuurikontekstis. 2t 3. Erinevad tähtpäevad ja nende tähistamine, sh rahvakalendri tähtpäevad. Riipühad. 4t 4. Eesti muuseumid, teatrid. 2t 5. Lühike kultuurilugu: tuntumad kultuuritegelased ja nende tähtsus Eesti ajaloos. 4t 6. Lühülevaade Eesti geograafiast: jõed, järved, kõrgustikud, linnad, maakonnad (haldusjaotus). 4t 7. Vaatamisväärsused kodulinnas ja Eestis. 4t 8. Õpime kirjutama poolametlikku kirja. 2t 9. Reisimine ja turism. 2t 10. Elukeskkond ja tarbimine. 4t 11. Keskkonnaprobleemid Eestis ja keskkonnasõbralik käitumine. 2t 12. Kuidas kirjutada väidet. 2t 13. Säaeste eluviis ja taaskasutus. 2t	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

Hindamisülesanne: Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.
Iseseisvad tööd		
1. Töö artikliga (küsimustele vastamine, sõnavara tõlkimine, väited) 2t 2. Jutustus oma pere ja riigi tähtpäevadest.2t 3. Esitlus (paaristöona) "4 aastaaga rahvakalendis" 2t 4. Esitlus ühest kultuuritegelasest. 2t 5. Poolametlik kiri reisimise teemal.2t 5. Väide keskkonna teemal. 2t 6. Õpimapi täiendamine keskkonna teemalise artikliga (ning töö sellega) 2t 7. Autentse teksti otsimine keskkonna, säästva eluviisi, taaskasutuse ja jäätmekäitluse või säästliku eluviisi kohta ja selle jutustamine klassikaaslastele. 2t		
Praktika		
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusedokumentid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1.2 tasemel); põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks; hindab oma eesti keele oskuse taset; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga; kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles; tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi;	Dokumentide koostamine (CV/Europass, kaaskiri, jm). Tööintervjuu. Enesetutvustus, sh erialase töökogemuse tutvustamine. Praktika, sh välispraktikal viibimise eelised. Õppimine ja haridus. Elukestev õpe. Noored ja karjäär. Võõrkeele õppimine. Tulevikuplaanid.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsetest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

	koostab eesti keeles praktikakohale/ töökohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi; viib läbi eesti keeles näidistööintervjuul.		
Hindamisülesanne: Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	
Iseseisvad tööd			
Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid.			
Praktika			
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.			

Lõimitud teemad	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud uksed. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Eesti keelest erineva emakeelega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Eesti keel teise keelena III	5	Valentina Korotkova, Kristina Johannes
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodulite Eesti keel teise keelena I ja Eesti keel teise keelena II õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
54 t	24 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane suhtleb õpitavas eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/ suhtlussituatsioonides oma seisukohti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1.2/B2.1 tasemel); hindab oma eesti keele oskuse taset; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	EN Keeleõppe Raamdokumendi enesehindamise skaala. Riigieksami ja B2-taseme eesti keele eksamite tutvustamine, sh võrdlemine. Leiutised. Kodumasinad ja -elektroonika. Transport ja liiklus. Meedia, ajakirjandus, sotsiaalsuhtlus. Riik ja ühiskond. Inimene ja ühiskond. Riik ja selle tugistruktuurid. Riigieelarve. Pangandus ja panga teenused. Kaubandus ja tarbijakaitse. Turvalisus ja heaolu. Naabrivalve. Linnaelu ja maaelu eelised ja puudused. Eluasemekuulutus internetiportalides.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav
Hindamisülesanne: Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele. Õpimapp sisaldab mh vähemalt 2 läbilahendatud riigieksami näidist täies mahus koos lühianalüüsiga oma tugevustest ja nõrkustest eesti keele kasutamisel.			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis		

kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.
--	---	---

Iseseisvad tööd

Õpilane jätkab õpimapi süsteemset komplekteerimist. Õpimapp sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid. Õpimapis sisalduvad iseseisvad tööd on: suhtluskeskkondade kaardistus - eelised ja puudused; enesetutvustus, sh iseloomustus, teemakohane väide ja essee (vt varasemaid riigieksami materjale)

Praktika

Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.

Lõimitud teemad	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukсед. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Kaido Tiits, Ants Viljus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja emaile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest - haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada - tunneb arvutietikat ja käitub sellele vastavalt	Arvutikasutuse põhitõed Failihaldus Arvutietika Veebi kasutamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile. Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
Töölehe täitmine vastavalt juhendile ja selle laadimine ja/või saatmine korrektse emailiga.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil - kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile - sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme - kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi - prindib dokumendi paber kandjale vastavalt etteantud juhendile 	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud teemal ja vastavalt nõuetele wordis ja excelis tööde esitamine.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õpilane koostab nõuetekohase iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
Etteantud teemal vastavalt nõuetele wordis ja excelis tööde esitamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> - loob esitlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile - lisab esitlusesse erinevaid pilte ja objekte - valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseansi 	<ul style="list-style-type: none"> - esitlusprogrammis uue dokumendi loomine - esitluse erinevate piltide ja objektide lisamine - esitlusele taustade lisamine 	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Esitleb oma esitlust kogu rühmale.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus
Lävend	
Koostab PowerPoint programmis esitluse, esitleb enda esitlust kasutades riistvara võimalusi.	
Iseseisvad tööd	
Loob esitlusprogrammis vastavalt juhendile esitluse.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti.	- navigeerimine ja kopeerimine veebis - elektronposti haldamine.	Rühmatöö, avastusõpe.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus				
Lävend				
Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
Õppematerjali otsimine ja korrektse emaili saatmine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete ja iseseisvate tööde täitmise tulemusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	TEKO kirjalike tööde vormistamise juhend www.metshein.com http://office.microsoft.com/et-ee/word http://office.microsoft.com/et-ee/excel http://office.microsoft.com/et-ee/products/?CTT=97

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise- ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
24 t	18 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti -nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted -nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel mittealkohoolseid jooke -kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid -selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid	Mittealkohoolsete jookide sortiment Mineraalvee tootmine ja peamised piirkonnad Kohvi, tee ja kakaoubade tootmine ja peamised kaubamärgid Mittealkohoolsete jookide serveerimine ja sobivad klaasid Joogikaardi koostamise põhimõtted	Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

Õppija kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	Rühmatöö Ülesanne/harjutus
Lävend	
Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel	
Iseseisvad tööd	
Joogikaardi koostamine.	
Praktilised tööd	
Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	-koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja -täidab kauba tellimislehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi -kontrollib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu ja olemasolu -kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure	Kaubatellimuse vormistamine Kaupade realiseerimisajad, ladustamine Kaupade serveerimistemperatuurid	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel			Hindamismeetod: Praktiline töö Tööleht	
Lävend				
Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel				
Praktilised tööd				
Praktiline ülesanne töölehe alusel				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides:	-tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke -soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlasolevaid jooke, lähtudes toidu ja	Jookide tutvustamine Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted	Suuline esitlus	Mitteeristav

teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	joogivaliku sobivuse põhimõtetest -selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles			
Hindamisülesanne: Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel			Hindamismeetod: Suuline esitus	
Lävend				
Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel.				
Iseseisvad tööd				
Tööleht: etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	-võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest -vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele -nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke	Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendi alusel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija selgitab kliendiga suheldes tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks - valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi ja tee valmistamiseks, lähtudes klienditellimusest ja juhendis - saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest	Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.	Praktilised ülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel "Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks".			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Lävend
Õppija valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel, valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Õppija saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest lihtsamatest joogivalmistamisjuhistest.
Iseseisvad tööd
Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine
Praktilised tööd
Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24	-valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid -valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelist sobivust -serveerib juhendi alusel valmistatud jooke -täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid -puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha	Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine. Tagasiside moodulile. Õppija hinnang oma tööle. Mooduli hindamine.	Praktiline ülesanne.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamise eelduseks iseseisva töö esitamine. Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel

Lävend

Hindamise eelduseks iseseisva töö esitamine. Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö "Tee- ja kohvijoojad" juhendi alusel.

Praktilised tööd

Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks, peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid. Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Argo. Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. TEA Kikas, H.; Koger, E. (2004) Toidukaubad. Ilo

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Grillimine ja barbeque	1	Diane Sarapuu-Kelder
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 8 kokku: 10	- loetleb grillseadmeid - kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid - kirjeldab erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamisel - koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele	Grillimise põhimõtted ja eripärad Grillseadmed Grilltoitude retseptuuride koostamine vastavalt grillseadmele	interaktiivne loeng, arutlus, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisva töö koostamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
???				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

õppija planeerib ja teostab ettevalmistustööd välitingimustes grillimiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	- planeerib grillvahendid välitöödeks vastavalt menüüle - paigutab seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna	Ettevalmistus- ja planeerimistööd välitingimustes toidu valmistamiseks	Loeng, meeskonnatöö	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 12 kokku: 14	- valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid - serveerib toidud grillroogadele omasel viisil	Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes Grillitud toitude serveerimine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö, kus õpilane näitab eelnevates tundides omandatud teadmisi. Õpilane valmistab üllatustoorainest grillseadmel grillroa.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö		
Lävend				
Praktilised tööd				
Toitude valmistamine ja serveerimine söegrillil välitingimustes Toitude valmistamine ja serveerimine BBQ ahjus välitingimustes				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: roa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhisele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Grillfest. http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html E. Tobreluts jt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjade kirjastus 2005 H. Ilves. Grillime aasta ringi. Ajakirjade kirjastus 2008 S. Pitelkov jt. Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Ajakirjade kirjastus 2012

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid - teeninduse alused - joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
42 t	34 t	54 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti - kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse - kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist - kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamiseviisi, kasutamiseviisi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust - kirjeldab juhendi alusel serveerimisviisi ja valib joogile sobivaid klaasid - kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid	Alkohoolsete jookide klassifikatsioon. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiad, säilitamine, degusteerimine, dekantimine, serveerimine. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. Veinimaad, veinitradiitsioonid. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamiseviisid. Joogikaardi koostamine.	loeng, e-õpe, arutelu, videoloeng, degustatsioon	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkohoolsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisviisid".

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend**Iseseisvad tööd**

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuval - koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja - koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja - kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu - kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure 	Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serverimistemperatuurid.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel: Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.				
Praktilised tööd				
Praktiline ülesanne juhendi alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile vastavalt	- tutvustab juhendi alusel kliendile	Joogikaart.	Praktiline töö	Mitteeristav

toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	joogikaardis olevaid jooke - soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest - suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektelt	Toitude ja jookide sobivus. Klientidega suhtlemine.		
---	--	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend

Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektelt.
--

Iseseisvad tööd
Õppija koostab meeskonnatööna joogikaardi.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	- selgitab vestlusel kliendi valikut - võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest - vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökordadusele	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine	praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökordadusest	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend

Õppija selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökordadusele.
--

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides:	- valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele - valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks - valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks - valmistab segujooke, kasutades	Töökoha ettevalmistamine. Töövahendid. Toorainete tundmine. Segujookide valmistamine. Segujookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded. Tagasiside moodulile.	praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 10 kokku: 46	asjakohaseid töövõtteid - serveerib juhendi alusel valmistatud jooke - täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid	Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.		
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendi alusel. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks, lähtudes tellimusest valib komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid.			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				
Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks, lähtudes tellimusest valib komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid				
Iseseisvad tööd				
Töö kirjandusega segujookide retseptuuride koostamiseks				
Praktilised tööd				
Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujunemise eelduseks on iseseisva töö esitamine. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks sooritab õppija praktilise töö: valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele; valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks; valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks; valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid; serveerib juhendi alusel valmistatud jooke; täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010 http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf Veinietikett http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/index.html Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Etikett	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt eetika ja etiketi reeglitele erinevates tööalastes situatsioonides, tunneb igapäevaetiketti, riietuse etiketti, ärietiketti ja vastuvõtuetiketti aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
36 t		16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb eetika ja etiketi olemust ja nende vahelisi seoseid. Käitub ametlikul ja mitteametlikul suhtlemisel nii suuliselt, kui ka kirjalikult viisakalt arvestades eetikat ja etiketti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab eetika ja etiketi põhimõisteid, - kirjeldab eetika ja etiketi vahelist seost, - selgitab ärietiketa mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale. - tunneb suulise ja kirjaliku suhtlemise etiketti - tunneb ja kasutab tervitamise, esitlemise ja helistamise etiketti 	Eetika olemus. Kutse-eetika olemus ja mõisted. Ärietiketa olemus ja mõisted. Eetika mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale. Etikett ja selle tähtsus. Protokolli mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: koostada eetikakoodeks majutusettevõtte teenindajale			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Vastavalt juhendile analüüsida ühe toitlustusettevõtte näitel teenindaja suhtlemist ja etiketiga arvestamist tervitamisel, esitlemisel ja helistamisel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb kultuuridevahelisi erinevusi nii ametlikul, kui ka mitteametlikul suhtlemisel ja oskab suhelda erineva kultuuritaustaga inimestega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	- tunneb erinevate rahvaste käitumise erinevusi ja oskab suhtlemisel arvestada nende erinevustega - kasutab igapäevaetiketti ja ärietiketti erinevate rahvastega suhtluses, tervitamisel esitlemisel - kirjeldab ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisusi	Erirahvuste kultuurilised erinevused Ametlik ja mitteametlik suhtlemine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: koostab etteantud juhendi alusel referaadi ühe rahvuse kultuurilistest erinevustest ja esitleb seda lühikokkuvõttena rühmale			Hindamismeetod: Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Teeb lühikokkuvõtte enda koostatud referaadist				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
riietub ametialaselt korrektselt ning tunneb riietumise etiketti ametlikel vastuvõttudel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	- kirjeldab majutus-toitlustusasutuse töötaja ametialast riietust arvestades ametikohaga - kirjeldab riietuse valikut olenevalt üritusest	Tavad ja tabud riietuses. Riietumise etikett Välimus. Rõivaste valik vastavalt üritusele	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjeldab enda riietuse, soengu ja aksessuaaride valikut kooli lõpuaktusel, lõpupeol ja töökohal				
Lävend				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab mõne hotelli näitel ametialst riietust.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

vormistab ametlikeks vastuvõttudeks kutseid, oskab valida ärikingitusi ning ärikohtumisteks lilli Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	- koostab ja kujundab ametlikuks vastuvõtuks korrektse kutse jälgides üritust - kirjeldab olenevalt sündmusest lillede ja kingituste valiku põhimõtteid - kirjeldab ärikohtumisteks lillede ja kingituse valiku põhimõtteid	Kutse erinevad vormid. Kutsete esitamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Lillede valimine ja kinkimine. Kingituste tegemise tavad ja kombed. Ärikingitused ja nende kinkimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab ja kujundab ametlikuks vastuvõtuks korrektse kutse jälgides tähtpäeva			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab ja põhjendab etteantud juhendi järgi vastuvõtuks valitud lillede ja kingituse valikut				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb lauaetiketti ja oskab koostada vastuvõtu kava ja lauaplaani ametliku vastuvõtu läbiviimiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	- tunneb lauaetiketti ja kirjeldab ametlikul vastuvõtul lauas viisakat käitumist - tunneb lipuetiketti - koostab lihtsama ametliku vastuvõtu läbiviimiseks vastuvõtu kava ja lauaplaani	Lauaetikett. Erineva sisu ja vormiga vastuvõttud. Ürituse läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Lipuetikett	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab rühmatööna etteantud juhendi alusel vastuvõtu kava			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö	
Lävend				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab käitumist erinevates vastuvõtu laudades.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete lahendamisel lävendi tasemel ja iseseisvate tööde sooritamisel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Meel, M.2003.Ärietiika.

www.eetika.ee
www.eetikakeskus.ee
Tšatšua, T., Lukas, M. 1999. Protokoll ja etikett.
Joonas, I., Joonas, L. 2008. Ärietikett.
Kallast, M. 2001. Käitumise kuldraamat.
Kallast, M. 2013. Oh ajad, oh kombed.
Jay, M. 2001. Kultuuridevahelised erinevused.
Kroon, G. 2012. Tänapäeva etikett.
Tooman, H., Mae, A. 2002. Inimeselt inimesele. Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat.
McKay. 2000. Suhtlemisoskused.
Virovere, A. jt. 2008. Organisatsioonikäitumine

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3	Maria Stulova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoote valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
18 t	24 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 17	- iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure	Peamiste taignate valmistamise tehnoloogiad. Taignas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel. Taigna kihitamine. Toodete vormimine	Loeng, PP- esitlus. Video taigna töötlemisest- kihitamise kohta. Arutelud slaididel esitatud toodete kvaliteedist ja vigadest	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kontrolltöö taignate tehnoloogia tundmisele			Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Kirjalik töö "Minu omaloomingulised suupisted leht-, keedu- ja muretaignast"				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 7 kokku: 13	- iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi	Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad spetsiifilised toorainete grupid ja kasutusomadused	Loeng, arutelu, praktiline töö, video, analüüs	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi Jaotus tundides: praktiline töö: 36 iseseisev töö: 12 kokku: 48	- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) - teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele - kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid - valmistab tooteid ressursisäästlikult ning peab kinni toiduhügieeni reeglitest - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi - ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile ja planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele	Kvaliteetsete pagari- ja kondiitritoodete valmistamine pärimi- ja pärmileht, mure- ja liivataignast, biskviit, lehttaignast, keedutaignast ja beseetaignast. Kaunistuste ja kreemide valmistamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Praktilised tööd				
Kvaliteetsete pagari- ja kondiitritoodete valmistamine pärimi- ja pärmileht, mure- ja liivataignast, biskviit, lehttaignast, keedutaignast ja beseetaignast. Kaunistuste ja kreemide valmistamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud: õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Retseptuuride kogumik. Erialainete konspekt http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/ Õppematerjalid ÕIS-is 1. E. Martma "Retseptuuride kogumik praktilisteks tundideks" 2. Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid 3. E. Kiisman; M. Piirman " Küpsetuskunst" Tallinn 2005 4. Tamkivi, M. "Jahuliste kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia" II 1986

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Kaunistamine ja serveerimine	1	Irina Horosihh
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude serveerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 kokku: 6	- kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid - tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel	Värviring Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine	Loeng, ideekaart	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Praktilised tööd				
Värviring Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 kokku: 6	- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile - valib ja kasutab töövahendid - valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente	Fruktodisain Taignakaunistused Šokolaadikaunistused Karamellkaunistused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 kokku: 6	- valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile - valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule	Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused	ideekaart, joonised ja joonistamine, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastmepaigutamiseks				
Lävend				
Praktilised tööd				
Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab molekulaargastronomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronomia võtteid Jaotus tundides: iseseisev töö: 8 kokku: 8	valmistab lihtsamaid molekulaargastronomilisi elemente roa kaunistamiseks	Molekulaargastronomia olemus ja kasutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamismeetod:				

Praktiline töö
Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitada iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimise saladusi 2. Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine ,kaunistamine, Dekoreerimine 3. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada toite (vene keeles) 4. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada magustoite (vene keeles) Ajakirjad "Cake Decorating", "Cake and sugargraff" Erialased artiklid ajakirjades ja internetis