

**TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA**

<b>Õppekavarühm</b>	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
<b>Õppekava nimetus</b>	Toitlustusteenindus
	Catering service operation
<b>Õppekava kood EHS-es</b>	134976

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		<b>X</b>				

**Õppekava maht:** 180 EKAP

**Õppekava koostamise alus:**

Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014  
 "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. <https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013>

**Õppekava õpiväljundid:**

- pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;
- 2) väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;
  - 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;
  - 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes;
  - 5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
  - 6) kasutab töötamisel arvutit;
  - 7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
  - 8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
  - 9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
  - 10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
  - 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
  - 12) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

**Õppekava rakendamine:**

Õppekava rakendatakse statsionaarse ja/või mittestatsionaarse õppe puhul.

**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 toitlustusteenindaja eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

**Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kelner, tase 4” vastavad kompetentsid.

**Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Abikelner, tase 3

**Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:**

Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

**Õppekava struktuur**

**Põhiõpingute moodulid (123 EKAP)**

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Toitlustuse alused	8 EKAP	kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki
Toitlustusteeninduse alused	18 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B) korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Toiduvalmistamise alused	12 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid
Catering ja peoteenindus	5 EKAP	kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid koostab juhendi alusel praktikaaruande
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub

praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega  
teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile  
koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Lõpphindamine	2 EKAP	koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni
Restoraniteenindus I	10 EKAP	kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid
Restoraniteenindus II	16 EKAP	kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid

### Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Eesti keel ja kirjandus	6 EKAP	Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
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
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 vastastikkusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
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 ajalooa. 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.

Loodusained

6 EKAP

Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalse objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu 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

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 võõrkeeleoskuse 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

### **Valikõpingute moodulid (27 EKAP)**

*Nimetus*

*Maht*

Baaritöö

13 EKAP

Esmaabi

1 EKAP

Erialane soome keel (A2)

3 EKAP

Eriala toetav arvutiõpetus

2 EKAP

Ruumikujundus ja lilleseade

2 EKAP

Erialane eesti keel

2 EKAP

Kutsealane soome keel

3 EKAP

Eritoitlustus

1 EKAP

Eritoitlustus

1 EKAP

### **Valikõpingute valimise võimalused:**

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

### **Spetsialiseerumise võimalused:**

baaritööle

### **Õppekava kontaktisik:**

Kaimar Palm

Juhtivõpetaja

Telefon , kaimar.palm.001@mail.ee

### **Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=84](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=84)

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=84&rakenduskavad=jah](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=84&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Toitlustusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>123</b>	<b>42</b>	<b>44</b>	<b>37</b>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustuse alused	8	8		
Toitlustusteeninduse alused	18	18		
Toiduvalmistamise alused	12		12	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3		3	
Catering ja peoteenindus	5		5	
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Toitlustusteeninduse praktika	12	12		
Abiknelneri praktika	12		12	
Restoraniteeninduse praktika	12			12
Lõpphindamine	2			2
Restoraniteenindus I	10		10	
Restoraniteenindus II	16			16
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Eesti keel ja kirjandus	6	2	2	2
Matemaatika	5	1	2	2
Sotsiaalsained	7	1,5	3,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Loodusained	6	4		2
A Võõrkeel	4,5	2	2,5	
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>27</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>15</b>
Baaritöö	13			13
Esmaabi	1	1		

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Erialane soome keel (A2)	3	3		
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Ruumikujundus ja lilleseade	2		2	
Erialane eesti keel	2			2
Kutsealane soome keel	3		3	
Eritoitlustus	1			
Eritoitlustus	1		1	

## Toitlustusteenindus

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid													
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse alused	Toiduvalmistamise alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Catering ja peoteenindus	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	Toitlustusteeninduse praktika	Abikleneri praktika	Restoranteeninduse praktika	Lõpphindamine	Restoranteenindus I	Restoranteenindus II
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindussituatsiooni alustamine				X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tellimuste vastuvõtmine ja edastamine				X		X		X	X	X	X	X	X	X
Jookide valmistamine						X		X						
Toitude ja jookide serveerimine			X	X	X		X		X	X	X	X	X	X
Teenindussituatsiooni lõpetamine				X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Catering- ja peoteenindus							X							
Koristus – ja puhastustööd			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

---

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



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Maie Ründva, Kristi Leinus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
28 t	16 t	8 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis</li> <li>• kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast</li> <li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana</li> </ul>	<p>Majutusettevõtete roll turismimajanduses</p> <p>Turismiettevõtted linnas ja regioonis.</p> <p>Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikele elanikkonnale.</p> <p>Turismi ettevõtete maine.</p>	<p>Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p>	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Analüüs

**Lävend**

Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

**Iseseisvad tööd**

Rühmatöö. Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</li> <li>• 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</li> <li>• nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi</li> <li>• loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid</li> <li>• kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> <li>• kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu</li> <li>• leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele</li> </ul>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine</p>	<p>Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitlus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õppija koostab rühmatööna PowerPoint esitluse ja kaitseb seda : vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Majutusettevõtete külastused.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</li> <li>• leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist</li> <li>• loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas</li> <li>• nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid</li> <li>• koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid</li> <li>• hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks</li> </ul>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Majutusteenindaja õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus</p>	<p>Etteantud küsimustele vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvutusest. Rühmatöö õpetajate töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õppija koostab majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid</li> <li>• leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist</li> <li>• kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid</li> <li>• nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad</li> <li>• nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele</li> </ul>	<p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine</p> <p>Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste abil . .</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p>	<p>Mitteeristav</p>

dokumentidele  
• kasutab sobivat õppemeetodit etteantud  
õppeülesande lahendamiseks

**Hindamisülesanne:**

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

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö

Iseseisev töö

**Lävend**

Õppija leiab koolist paaristööna talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Õppija kirjeldab rühmatööna etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet

**Iseseisvad tööd**

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

**Praktilised tööd**

Ringäik koolis ja tutvumine kooli erinevate üksustega.

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena

1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.
2. Õpikäigud majutusettevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine
3. Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal

**Mooduli hindamine**

mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Kooli koduleht [www.teeninduskool.ee](http://www.teeninduskool.ee)  
Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord [www.teeninduskool.ee](http://www.teeninduskool.ee)  
EHRL koduleht [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee)  
Kutsekoda [www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)  
Innove koduleht [www.innove.ee](http://www.innove.ee)  
T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus  
Erinevate hotellide kodulehed.

## Tallinna Teeninduskool

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Külliki Türi, Kaie Toomet, Liina Nurme, Jana Vaarik
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi</li> <li>- seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>- koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, soovivaldus</li> <li>- valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>• koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega. Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted. Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstraversus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega. Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, 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.</p>	<p>Sotsiomeetriselised 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>	Mitteeristav

		<p>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 karjääriplaan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Tööotsimine. Tööotsija vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõte, tagasiside.</p>		
<p><b>Hindamisülesanne:</b></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 (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, tööülevaade tutvustamine, jagamine</p> <p>2. I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega. II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.</p> <p>3. Esitlus, 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 meelega. 2. tegevused milleks pead end sundima)</p> <p>2. Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest 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. Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.</p> <p>4. Arutelu, kokkuvõte.</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, kokkuvõte.</p> <p>2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.</p> <p>V Teema: tööotsimine, kandideerimine, tööintervjuu</p> <p>1. Protsessi selgitamine.</p> <p>2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine</p> <p>3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.</p> <p>4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused</p> <p>Tagasiside Enesehindamine</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Intervjuu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Enesehindamine</p> <p>Arutlus</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		

<b>Lävend</b>
Õppija koostab CV ja osaleb tööintervjuu simulatsioonis. Õppija koostab eneseanalüüsi ning isikliku lühi- ja pikaajaline karjääriplaani, mis on õpimapi üks osa.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.
<b>Praktilised tööd</b>
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 täiendamise vajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest</li> <li>- selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>- koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>- loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>- täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</li> <li>- kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“</li> </ul>	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu, meeskonnatöö, paaristöö, situatsioonülesande lahendamine, ülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Vaatab majandusuudiseid ja koostab majandusuudiste analüüsi Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve Õppija koostab näidistuludeklaratsiooni. Sooritab testi.			<b>Hindamismeetod:</b> Test Ülesanne/harjutus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve				

Õppija koostab näidistuluteklaratsiooni.  
 .Õppija koostab majandusuudiste analüüsi ja sooritab testi

**Iseseisvad tööd**

Vaatab majandusuudiseid ja koostab majandusuudiste analüüsi Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve Õppija koostab näidistuluteklaratsiooni.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas            Jaotus tundides:            teoreetiline töö: 18            iseseisev töö: 8            kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab meeskonnatööna õpitava valdkonna Eesti ettevõtluskeskkonda</li> <li>- võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>- tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele</li> <li>- kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani</li> </ul>	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtluse olemus ja definitsioon</li> <li>• Ettevõtjaks kujunemine</li> <li>• Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond</li> <li>• Ettevõtluse areng Eestis</li> </ul> <p>Ettevõtja, palgatöoline.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtlikkus</li> <li>• Ettevõtja palgatöötaja</li> <li>• Ettevõtja küsitlusleht</li> <li>• Töötaja küsitlusleht</li> </ul> <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte nimetus</li> <li>• Asukoht</li> <li>• Ettevõtlusvorm</li> <li>• Asutamise aeg ja ajalugu</li> <li>• Tegevusvaldkond</li> <li>• Ettevõtte kaubad ja teenused</li> <li>• Turg, konkurendid</li> <li>• Ettevõtte tööjõud</li> <li>• Ülesehitus</li> </ul> <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte algab äriideest</li> <li>• Äriidee leidmise võimalused</li> <li>• Äriplaani ja selle ülesehitus</li> <li>• Ettevõtte äriplaani struktuur</li> <li>• Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks</li> </ul>	<p>Interaktiivne loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus-ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**  
 Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid  
 Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus

**Hindamismeetod:**  
 Iseseisev töö  
 Kontrolltöö  
 Suuline esitus

**Lävend**

Rühmatöö  
 Koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani ja esitleb seda. Sooritab kontrolltöö positiivsele tulemusele

**Iseseisvad tööd**



Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtuvalt riiklikust strateegiast</li> <li>- loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust</li> <li>- tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks</li> <li>- tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>- leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel</li> <li>- leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>- võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi</li> <li>- loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente</li> <li>- arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis</li> <li>- koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>- kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja</li> </ul>	<p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel</p> <p>Töötingimused ja töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused ja kutsehaigused.</p> <p>Elektriohutus . Elektrihaigused</p> <p>Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid.</p> <p>Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras.</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutusalase väljaõpe ja juhendamine.Tuleohutus. Tulekahju tekkepõhjused</p> <p>Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>Tulekustutusvahendid ja –ained. Tuleohutusalane juhendamine</p> <p>Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel.</p> <p>Töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused.</p> <p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine</p>	<p>Kõitev loeng. Iseseisev töö.</p> <p>Aktiviseerimisülesanded.</p> <p>Probleemisituatsiooni lahendamine, arutelu.Ajurünnak, interaktiivne loeng</p>	<p>Mitteeristav</p>

	seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega		
<b>Hindamisülesanne:</b> Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs	
<b>Lävend</b>			
Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist</li> <li>- kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>- selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>- kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> <li>- loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</li> <li>- lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi</li> </ul>	Suhtlemisoskused. <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuulamine, eneseavamine, - väljendus</li> <li>- verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides</li> <li>- telefoni- ja internetisuhtluse hea tava</li> <li>- meeskond: eesmärgid, areng, rollid, meeskonnatöö põhimõtted ja oskused</li> <li>- kliendikeskse teeninduse põhimõtted ja käitumine tavapärastes teenindussituatsioonides.</li> </ul>	Rühmatöö. Harjutus. Iseseisev töö. Kõitev loeng. Video vaatamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teemaline õpimapp vastavalt juhendile. Kõik teised hindamisülesanded on õpimapi osad Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus” Küsimustele vastamine teemal “Suhtlemisvahendid” Test „Konflikt”		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio Essee Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Õppija paneb kokku teemalise õpimapi vastavalt juhendile				

**Iseseisvad tööd**

Teematiline õpimapp vastavalt juhendile. Kõik teised hindamisülesanded on õpimapi osad Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus” Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde ja iseseisvate tööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Nurme:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope</a></li><li>2. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik</li><li>3. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter;2014 Äripäev Kirjastus</li><li>4. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus</li><li>5. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a></li><li>6. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf</a> Kulu, L. 7. 7. 8. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Rahandusministeerium <a href="http://www.fin.ee">www.fin.ee</a></li><li>9. Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008</li><li>10. Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013</li><li>11. Maksu- ja tolliamet <a href="http://www.emat.ee">www.emat.ee</a></li><li>12. Äriseadustik <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a></li></ol> <p>Karjääriinfoportaal <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisõskused. 2004 Naesseń, L-O., Parema teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a> Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf</a> Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Rahandusministeerium <a href="http://www.fin.ee">www.fin.ee</a> Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Maksu- ja tolliamet <a href="http://www.emat.ee">www.emat.ee</a> Äriseadustik <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a> Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <a href="http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf">http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf</a> Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060">https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060</a> Töölepingu seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030">https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</a> Võlaõigusseadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009">https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009</a> Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html">http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</a></p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitlustuse alused	8	Dina Aarma, Riina Laht, Maie Ründva, Gerda Sepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
96 t	52 t	60 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 14 kokku: 44	loetleb ja iseloomustab toitlustusettevõteteid äriideest lähtuvalt kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist valmistatavast toidust lähtuvalt koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, lähtudes enesekontrolliplaanist selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutuses loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks planeerib enda töö vastavalt Eesti	- Toitlustusettevõtete liigitus ja äriideed. - Tööplaan ja töökoha korraldamine. - Toiduhügieeni üldpõhimõtted. - Mikroorganismide kavu mõjutavad põhitegurid. - Toiduainete säilitamise nõuded. - Töötaja isiklik hügieen. - Tööohutus, ohuõpetus.	loeng, arutelu, iseseisev töö, esitlus, ideekaart, ajurünnak, rühmatöö.	Eristav

õigusaktidest tulenevatele nõuetele		
<b>Hindamisülesanne:</b> Hinne kujuneb toidu- ja töötaja isikliku hügieeni ning tööohutuse testist ja kolmest tööst: 1. Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele 2. Iseseisva tööna toiduhügieenialastele küsimustele vastamine kasutades toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid. 3. Valmistatavast toidust lähtuv tööplaani		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilasel on hügieeni ja tööohutuse testis vähemalt 49% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kolm tööd: 1.rühmatööna kahe erineva toitlustusasutuse võrdleva analüüsi, 2.iseseisva töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega, 3.juhendi alusel koostatud tööplaani lähtuvalt valmistatavast toidust Iseseisvas töös ja tööplaanis on vigu/puudusi.	Õpilasel on hügieeni ja tööohutuse testis vähemalt 70% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kolm tööd: 1.rühmatööna kahe erineva toitlustusasutuse võrdleva analüüsi, 2.iseseisva töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega, 3.juhendi alusel koostatud tööplaani lähtuvalt valmistatavast toidust Iseseisvas töös ja tööplaanis on vigu/puudusi, mille õpilane juhendamisel parandab	Õpilasel on hügieeni ja tööohutuse testis vähemalt 90% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kolm tööd: 1.rühmatööna kahe erineva toitlustusasutuse võrdleva analüüsi, 2.iseseisva töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega, milles on vähemalt 90% õigeid vastuseid 3.juhendi alusel koostatud korrektse tööplaani lähtuvalt valmistatavast toidust
<b>Iseseisvad tööd</b>		
- Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele - Iseseisva tööna toiduhügieenialastele küsimustele vastamine kasutades toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist kirjeldab erinevate toitumisvajadustega klientiderühmi ja nimetab neile sobivaid toiduaineid ja toite loetleb toitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toidueineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks arvutab etteantud toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot protsentides	Tervislik toitumine Erinevad toitumisvajadused Toitumisprobleemid Toitained ja nende peamised allikad Toidu energeetiline väärtus	Loeng, arutelu, mõtlemisülesanne, ideekaart, tööleht, rühmatöö, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hinne kujuneb tervisliku toitumise testist, ja kahest iseseisvast tööst: 1.Juhendi alusel lahendatud mõtlemisülesanne "Toiduainete sobivus ja asendamisvõimalused erivajadusega kliendi menüüs". 2.Tööleht „ Ühe päeva lõunasöögi toiduenergia ja põhitoitainete arvutamine ja analüüs"			<b>Hindamismeetod:</b> Test Ülesanne/harjutus Analüüs Tööleht	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilasel on tervisliku toitumise testis vähemalt 49% õigeid vastuseid.	Õpilasel on tervisliku toitumise testis vähemalt 70% õigeid vastuseid.	Õpilasel on tervisliku toitumise testis vähemalt 90% õigeid vastuseid.		

Õpilane esitab kaks nõutud iseseisvat tööd. Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi.	Õpilane esitab kaks nõutud iseseisvat tööd. Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi, mille õpilane juhendamisel parandab.	Õpilane esitab kaks nõutud korrektset iseseisvat tööd.
---	--	--

### Iseseisvad tööd

- Juhendi alusel mõtlemisülesande lahendamine "Toiduainete sobivus ja asendamisvõimalused erivajadusega kliendi menüüs". - Tööleht juhendi alusel „ Ühe päeva lõunasöögi toiduenergia ja põhitaitainete arvutamine ja analüüs“.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid kirjeldab erinevate toiduainete gruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi aluse seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga	1.Toiduseadus. Nõuded toiduaine pakendile. 2.Toiduainete grupid (päritolu, omadused, toitaineline koostis, kvaliteet, seotud toitumisprobleemid, säilitusnõuded, realiseerimisajad, kasutamine tänapäeval ja ajaloolised traditsioonid) 2.1 Teraviljad ja teraviljatooted 2.2 Köögiviljad 2.3 Puuviljad ja marjad 2.4 Piim ja piimatooted, muna 2.5 Liha ja lihatooted 2.6 Kala ja kalatooted 2.7 Toidurasvad, maitseained, magusained.	Loeng, ideekaart, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hinne kujuneb 1. toiduainete gruppide omadusi, kvaliteeti, säilitamist ja kasutamist käsitlevatest täidetud töölehtedest 2.testist toiduainete gruppide omaduste, kvaliteedi, säilitamise ja kasutamise kohta 3.kahest iseseisvast tööst: -küsimustikule vastamine toiduseaduse ja pakenditele esitatavate nõuete kohta -paaristööna juhendi alusel ettekande koostamine ja esitlemine ühe toiduaine omadustest ja kasutamisest			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Ettekanne/esitlus Tööleht	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilasel on testis vähemalt 49% -69% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kõik nõutud töölehed ja kaks iseseisvat tööd. Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi.	Õpilasel on testis vähemalt 70%-89% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kõik nõutud töölehed ja kaks iseseisvat tööd. Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi, mille ta iseseisvalt parandab.	Õpilasel on testis 90%-100% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kõik nõutud töölehed ja kaks korrektset iseseisvat tööd õigeaegselt.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
- Toiduseadusest tulenevate toiduainete käitlemise nõuete ja toiduainete pakendile kehtestatud nõuete kohta küsimustele vastamine, kasutades toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid. 2h - Juhendi alusel paaristööna ühe etteantud toiduaine omaduste ja kasutamise kohta ettekande/esitluse koostamine 6h				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab vastavalt juhendile erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid, tuues asjakohaseid näiteid nimetab menüüde liike vastavalt juhendile nimetab vastavalt juhendile toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud analüüsib einekorda, lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevatest võõrkeelsetest allikatest, kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid	Menüüde tüübid. Menüü koostamise põhimõtted. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Roogade järjestus menüüs. Toiduportsjoni koostamine. Terminoloogia. Erialane eesti keel. Erialane võõrkeel.	Loeng, rühmatöö, paaristöö, töölehed, iseseisev töö, arutelu.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija esitab juhendi alusel koostatud nõuetekohase õpimapi.			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab õpimapi kõigi nõutud töölehtede ja kahe kirjeldatud iseseisva tööga.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostada juhendi alusel menüü Teko õpilasrestoranile üheks nädalaks. Koostada juhendi alusel tähtpäevamenüü. Analüüsida menüüd lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid Jaotus tundides: praktiline töö: 60 iseseisev töö: 8 kokku: 68	kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid, lähtudes käideldavast toiduainest valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise töövõtted ja -vahendid kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõrgis korraldab oma töökoha, järgides hügieeninõudeid	Toiduainete käitlemise põhiviisid ja meetodid. Köögiseadmed- ja väikevahendid. Toiduainete kül- ja eeltöötlemisvõtted. Toiduainete kuumtöötlemisvõtted. Toiduainete ja roogade lühiajaline säilitamine. Maitsestamise põhialused. Tehnoloogiline-, kalkultatsiooni- ja serveerimiskaart. Kül- ja kuumtöötlemiskaod. Kaubatellimus. Erialane matemaatika. Töökoha planeerimine. Tööde järjekord ja ajastamine.	Loeng, arutlus, iseseisev töö, praktiline töö, rühmatöö, analüüs, õpimapi koostamine.	Mitteeristav

	arvutab etteantud toidu toorainevajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötuskadusid ja juhendit täidab tehnoloogilise kaardi, kasutades kül- ja kuumtöötlemise kadude tabeleid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Hinne kujuneb teostatud praktilistest töödest, õpimapist, mis sisaldab praktiliste tööde tehnoloogiakaarte, tunnis täidetud töölehti ja kolme ettenähtud iseseisvat tööd.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Tööleht	
<b>Lävend</b>			
Õpilane on sooritanud kõik praktilised tööd, esitab nõuetekohase õpimapi.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Köögivilja tükelduskujud - töölehe koostamine juhendi alusel. Tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel. Kaubatellimuse koostamine juhendi alusel.			
<b>Praktilised tööd</b>			
Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kül- ja kuumtöötlemine). Toiduainete käitlemine vastavalt tehnoloogilisele kaardile. -Kokanoa käsitlemine, köögivilja tükeldamine. Püreeritud köögiviljasupp. - Köögiviljasupp: minestrone, kapsasupp, talupojasupp. - Segasalatid. - Köögiviljatoidud: kapsa-hakklihahautis, ratatouille, ühepajatoit - Toorvahud. - Kissellid ja puuvilja-marjasupid. - Keedetud vahud.			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, lähtudes toidupüramiidist võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid kasutades eesti- ja võõrkeelseid allikaid kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitide maitsestamist, toite, kasutades raadiost, televisioonist ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni leiab toitlustusalasest sidumata tekstist	Eesti rahvusköök - toiduained - toiduvalmistusviisid - tähtpäevatoidud - kaasaegne Eesti toidukultuur Rahvusköögid - Põhjamaad - Baltimaad - Vene - Euroopa tuntumad köögid - Aasia köögid - Ameerika köögid Usundid ja toitumiskultuur	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, arutlus, analüüs, töölehed, õpimapi koostamine.	Eristav



	vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega		
<b>Hindamisülesanne:</b> Hinne kujuneb: - rahvusköökide testist - juhendi alusel koostatud õpimapist - kahest iseseisvast tööst		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio Tööleht	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilasel on testis 49-69% õigeid vastuseid. Õpilane esitab juhendi alusel koostatud õpimapi, mis sisaldab ka iseseisvat tööd. Iseseisvas töös on puudusi.	Õpilasel on testis 70-89% õigeid vastuseid. Õpilane esitab juhendi alusel koostatud nõuetekohase õpimapi, mis sisaldab tunnitöid ja iseseisvat tööd. Iseseisvas töös on puudusi, mille õppija parandab.	Õpilasel on testis 90-100% õigeid vastuseid. Õpilane esitab õigeaegselt juhendi alusel koostatud nõuetekohase õpimapi, mis sisaldab tunnitöid ja iseseisvat tööd.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Koostada juhendi alusel tuntud rahvustoitude seletav sõnastik.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulhindamise ülesanne: Praktiliselt on valmistatud müügikõlblik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid, -meetodeid ja võtteid.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis Tallinn, Argo. 2010

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Toitlustusteeninduse alused	18	Roman Fokin, Maie Ründva, Annely Raudsepp, Kaimar Palm, Ilona Säälik, Gerda Sepp
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
236 t	118 t	60 t	54 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	-kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid -kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas -kirjeldab tööplaani koostamist, kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid -kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline ja täisteenindus), tuues välja sarnasused ja erinevused -kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe, tuues välja sarnasused ja erinevused -leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles -kirjeldab juhendi alusel majutus- ja toitlustustöötaja töös vajaminevaid füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi	TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED 3 EKAP: Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus 0,5 EKAP Teeninduse liigid toitlustuses 0,5 EKAP Toitlustusteenindaja 0,5 EKAP 1. Toitlustusteenindaja 2. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus 3. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud 4. Toitlustusteenindaja kuvand  Erinevat tüüpi laud toitlustusteeninduses 0,5 EKAP 1. Selvelaud toitlustusteeninduses 2. Istumisega söögilaud toitlustusteeninduses  Osaline ja täisteenindus serverimisel 1EKAP 1. Osaline teenindus 2. Täisteenindus 3. Söögilaudade ettevalmistamine teenindamiseks 4. Teenindus mitmekäigulistel bankettidel	Loeng, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö, arutelu.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane koostab portfoolio, mis sisaldab kõiki iseseisvaid töid.  
Esitab töö ettenähtud ajaks õpetajale.

**Hindamismeetod:**

Õpimapp/portfoolio

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Kõik iseseisvad tööd on vormistatud ja esitatud õpimapina ettenähtud ajaks. Materjali kõik punktid on täidetud.	Kõik iseseisvad tööd on vormistatud ja esitatud õpimapina ettenähtud ajaks. Materjali kõik punktid on täidetud. Töö on hästi vormistatud, vastused on põhjalikud.	Kõik iseseisvad tööd on vormistatud ja esitatud õpimapina ettenähtud ajaks. Materjali kõik punktid on täidetud. Töö on hästi vormistatud, vastused on põhjalikud. Õpilane analüüsib kõiki ülesandeid, on lisatud näitematerjali, tabelleid, jooniseid.

#### Iseseisvad tööd

1. Restorani külastamine. Individuaalne töö a. Külasta üht spetsialiseeritud restorani. b. Tee proovikülastuse ajal võimalusel (telefoniga) fotosid ettevõttest (väljast, kui lubatakse, ka seest) või filmi väike videoklipp. c. Tutvu ettevõtte kodulehega. d. Leia proovikülastuse ajal vastused järgmistele küsimustele: Millised on ettevõtte peamised kliendirühmad? Millised on klientide vajadused, soovid ja ootused? Mida ettevõttes pakutakse (toidud joogid) Kuidas on teenindus korraldatud? Milline on hinnatase? Milline on interjäär? e. Koostage proovikülastuse järel ühiselt tabel f. Tutvustage töö tulemusi teistele töörühmadele g. Võrrelge ettevõtteid omavahel. Millised on sarnasused? Millised on erinevused? 2. Klienditüübid. Individuaalne töö. Loetlege, millised klienditüübid on iseloomulikud: a. esindusrestoranile b. lõunasöögi restoranile c. hotellirestanile Kirjeldage, mille poolest erineb toitlustusteenus ja toitlustusteeninduse neis ettevõtetes, lähtudes klientide erinevustest. 3. Teenindaja jälgimine kliendi rollis. Individuaalne töö. a. Jälgige teenindajaid, kellega puutute kokku igapäevaelus (näiteks poes, toitlustusettevõttes). b. Püüdke tähele panna teenindaja kuvandit (rietus, jalatsid, juuksed, käed, ehted, kehakeel, näoilmed, žestid, käitumine jne). c. Arutlege, mis on õigesti, mis peaks olema teisiti. d. Millist nõu te oma tähelepanekute põhjal teenindajale annaksite? 4. Selvelaudade mõõtmed ja kuju. Individuaalne töö. 1. Arvutage, milliste mõõtmetega ovaalset lauda vajad 100 -le külalisele furšettlauda katmiseks? 2. Milliste mõõtmetega ja mis kujuga astmeplaati võiksite sellel laual kasutada? 3. Millise läbimõõduga ümmargust lauda vajate sama külaliste arvu korral? 4. Joonistage kombineeritud laudade skeeme, kui kasutada on: a. 5 ruudukujulist lauda 80 x 80 cm b. 3 ristkülikukujulist lauda 80 x 120 cm c. 1 ümmargune laud Ø150 cm ja d. 2 ristkülikukujulist lauda 80 x 120 cm 5. Mitmele külalisele furšettlauda katmiseks neist laudadest piisaks? 6. Arutlege, milliseid laudu (lauaplaate ja muud laudade koostamiseks vajalikku) vajaksite, kui korraldaksite pidevalt 100 - 150 külalisega erinevate selvelaudadega vastuvõtte. Koostage tarvikute nimekiri koos vajalike mõõtmetega.

#### Praktilised tööd

1. Restorani äriidee koostamine. Rühmatöö a. Sõnastage ühiselt fantaasiarestorani äriidee. b. Koostage töörühmas ideekaart erinevatest fantaasiaideedest. Valige neist üks. c. Koostage valitud ideed edasi arendades tabel vastavalt näitele. d. Koostage oma ideerestoranist illustreeritud poster (plakat) e. Tutvustage töö tulemusi teistele töörühmadele 2. Teeninduse liigid. Rühmatöö. Ülesanne sooritatakse lõimitult õppekäiguga ettevõtetesse. Määratlege, milliseid teeninduse liike külastatud ettevõttes kasutatakse. Kirjeldage teeninduse liike. 3. Positiivse kogemuse esiletoomine toitlustusteenindaja kohta. Rühmatöö a. Tooge rühmas välja positiivseid näiteid oma kogemustest toitlustusteenindaja kohta. b. Püüdke algul enda kogemusest mõni positiivne näide välja mõelda, seejärel jutustage sellest rühmakaaslastele. c. Arutlege, kas teie kogemus vastab kõigi rühma liikmete kujutlusele toitlustusteenindajalt oodatud teadmiste, oskuste, hoiakute, kuvandi kohta. 4. Koostage ideekaart selvelaudadest. Tooge ideekaardil välja erinevate selvelaudade kasutamise võimalused. 5. Söögi ruumi planeerimine Arvutage, kui suurt ruumi vajate, et katta buffet -laud 100 inimesele? Ülesande lahendamiseks arvutage: a. kui suurt selvelauda vajad b. kui mitut 80 x 120 cm söögilauda vajad c. kui suur liikumisruum jääb laudade vahele d. joonistage ruumi planeeringu skeem

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 38 iseseisev töö: 14 kokku: 52	-valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad -vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu -katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist -valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serveerimisvahendid klientide teenindamiseks -täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid	TÖÖKORRALDUSE ALUSED 2 EKAP Lauapesu, lauakaunistused 1. Laudlinad 2. Laudade katmine linadega 3. Salvärätid 4. Lauakaunistused Lauanõud ja söögiriistad 1) Lauanõud 2) Söögiriistad ja tõstmisvahendid 3) Muud serveerimisvahendid  Laua katmise põhimõtted	Loeng, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö, arutelu.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koosta vajalike laudade, nõude, lauapesu ja kaunistuste nimekiri kogustega (lauapesu ka mõõtmetega) furšettlauda katmiseks 30-le inimesele, mille menüüs on:			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus	

a. suupisted kalast b. suupisted lihast c. suupisted seentest ja köögiviljadest d. profitroolid täidisega e. soe suupiste krevettidest f. minikoogikesed g. puuviljad h. kohv/tee i. koor j. suhkur k. vesi, mahlad l. vahuvein		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi on võimalik laud katta.	Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi on võimalik laud katta ja teenindada. Kogused on reaalsed.	Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi, mis on väga põhjalik saab edukalt laua katta ja teenindada. Kogused on reaalsed, on arvestatud varuga.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1. Planeerige ovaalse selvelaua (mõõdud on 300 x 150 cm) katmine laudlinadega, mille mõõdud on 310 x 135 cm. Joonistage skeem. Mitut lina on vaja? 2. Mitut laudlina vajate sama laua katmiseks, kui kasutate seelikut?		
<b>Praktilised tööd</b>		
1. Harjutage erinevaid salvrätide voltimisviise. Määratlege erinevatele voltimisviisidele kuluv aeg. Võrrelge salvrätide voltimiseks kuluvat aega. Milline voltimisviis on kõige vähem aega nõudev? Milline voltimisviis on kõige aeganõudvam? 2. Võrrelge salvrätikute voltimisviise. Lähtuge näiteks: a) sündmuse pidulikkusest b) salvrätiku suurusest c) voltimiseks kuluvast ajast d) varem valmisvoltimise võimalusest e) salvräti materjalist 3. Koostage vajalike söögi- ja serveerimisnõude nimistu buffet - lauale, mille menüüs on: a. külmad kalasuupisted, kastmed nende juurde b. külmad lihasuupisted c. või d. salatid e. soojad road kalast ja linnulihasest, kastmed nende juurde f. soojad kartuli- ja köögiviljalisandid g. järeloomad h. puuviljavaagen i. juustuvaagen j. kohv/tee k. koor l. suhkur m. vesi n. punane vein		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 120 praktiline töö: 48 praktika: 54 iseseisev töö: 64 kokku: 286	-võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist -teenindab selvelaua kliente, kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti menüü piires -väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt, valides sobivateenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele -serveerib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja -võtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril -lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades	Klienditeeninduse alused 2,0  Praktiline teenindusõpe 3,0 Selvelaud 1. Furšettlaud 2. Rootsi laud ehk buffeelaud 3. Kohvipausid 4. Hommikusöök selvelauast 5. Lõunasöök selvelauast 6. Puuviljalaud 7. Juustulaud 8. Eeljoogilaud 9. Tervitusjoogilaud 10. Joogilaud  Teeninduse põhitehnikad:	Loeng, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö, rollimäng, arutelu.	Eristav

ennast võõrkeeltes(A ja B) arusaadavalt ja korrektset  
-koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile  
-küsib kliendilt tagasisidet teenindusstandardist lähtudes  
-saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades  
-edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile, lähtudes teenindusstandardist

1. Kandiku kandmine
2. Taldrikute kandmine
3. Vaagnate kandmine ja vaagnatelt serveerimine
4. Klaaside kandmine
5. Kelneri käeräti kasutamine ja kandmine
6. Serveerimisvahendite kasutamine
7. Laua katmine linaga
8. Serveerimise stiilid
9. Koristamine, koristusvõtted

Roogade ja jookide serveerimine  
Erialane eesti keel 1,0  
suhtluskeel kliendiga

Erialane võõrkeel 2,0

1. Teeniduskett 4 t.
2. Laua reserveerimine 4 t.
3. Kliendi tervitamine ja vastuvõtt 2t.
4. Kliendi istuma suunamine 2t.
5. Tellimuse võtmine 4 t.
6. Serveerimine 8t.
7. Toitude seletamine - 6 t.
7. Tagasiside 2t.
8. Maksetoimingud ja ära saatmine 4t.

Teeninduspraktika õpperestoranis 3 EKAP

Teeb ettevalmistus tööd restorani avamiseks- lülitab masinad sisse, löikab leiva ja otsib välja töötamiseks vajaliku inventari (söögiriistad ja serveerimiseks vajalikud vahendid ja nõud)

Linutab laua ja katab laud vastavalt table d'hote ja a la carte kattele õigete võtetega.

Loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga aktiivselt otse ja kasutades kommunikatsioonivahendeid.

Selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab iseseisvalt kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires.

Tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile.

Kujundab, katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu.

Kasutab asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid.

Serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.

Serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteilid jne).

Kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale.

Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks.

Arveldab klientidega kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved)

Sulgeb restorani ja teostab järelkoristuse.

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö:

Kata etteantud menüü järgi laud 2-le

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

Pane valmis teenindamiseks vajaminevad vahendid Võta kliendid vastu. Serveeri road ja joogid asjakohaste töövõtetega. Korista laud sobilikel momentidel. Arvelda. Saada kliendid välja.		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Laud on kaetud menüüle vastavalt. Kliendid on teenindatud st neile on serveeritud kõik vajalik.	Laud on kaetud menüüle vastavalt. Kliendid on teenindatud hästi st nad on rahul. Enne kui tagasi tuleks, peaks teenindaja enesekindlust juurde saama.	Laud on kaetud menüüle vastavalt, ilma vigadeta. Kliendid on teenindatud suurepäraselt st nad on väga rahul ja tuleksid tagasi selle teenindaja juurde.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1.Vastuvõtu planeerimine puuviljalauaga. 1.1. Koostage erialase kirjanduse abil puuviljalaua menüü kunstinäituse avamise vastuvõtule. 1.2. Arvutage puuviljade, muude suupistete ja jookide vajadus orienteeruvalt 100 - 150 külalisele. 1.3. Planeerige oma menüü järgi vajalikud nõud. 1.4. Planeerige: a. laudade ja lauapesu vajadus b. lauakaunistuste ja muu vajadus c. ruumi vajadus 1.5. Planeerige laua katmiseks kuluv aeg, tööjõud. 1.6. Koostage tööde ajakava. 1.7. Planeerige teenindajate arv ja töökorraldus. 2. Harjutada teeninduse põhitehnikaid.		
<b>Praktilised tööd</b>		
1. Aseta kandik vasakule käele. Kandikule aseta reegleid järgides kaks jalaga pokaali kaks madalat klaasi. Jälgi kehahoidu, et kandikukäe õlg ei oleks teisest madalam. Kõnni ringi ubes 5 minutit, võimalusel kasuta treppi. 2. Aseta lauale kaks pearoa taldrikut ja katseta kõiki taldrikute hoidmise ja kandmise võimalusi. Leia endale õpetaja juhendamisel sobivaim, millega edasi harjutada. 3. Aseta lauale kolm järelroa taldrikut ning proovi kolmest taldriku kandmise võtet kasutada. 4. Pane lauale 3-4 pearoa taldrikut ja nendele noad ja kahvlid, kella 5 suunas - nagu oleks kliendid söömise lõpetanud. Harjuta taldrikute koristamisvõtet. Võimalusel liigu koristusvõttel taldrikutega 5 minutit. 5. Pane lauale 2 taldrikut. Üks jäta tühjaks, teisele aseta mõned leivaviilud ja kuklid. Tõsta neid ühelt taldrikult teisele, kasutades serveerimisvahendeid, serveerimisvõtet ning näpitsvõtet. Korda tegevust, kuni võtted on selged. 6. Harjuta puru koristamist kaabitsat kasutades, seejärel salvrätikut ja taldrikuid kasutades. 7. Harjuta linutamist ja lina ära võtmist. 8. Harjuta leivataldrikute ja võinugade koristamist samaaegselt. 9. Harjuta kohvitasside koristamist laualt. 10. Rollimäng. Õpilased on jaotatud 5 liikmelistesse rühmadesse: 4 klienti ja 1 kelner. Teha läbi teenindussituatsioon ja tagasiside andmisel pooled kliendid jagavad positiivset tagasisidet, pooled negatiivset. Kuidas lahendab olukorra kelner. Analüüs.		
<b>Praktika</b>		
Teeninduspraktika õpilasrestoranis 3,0 1. Ettevalmistustööd 2. Laua katmine 3. Kliendi tervitamine ja vastuvõtt 4. Kliendi istuma suunamine 5. Tellimuse võtmine 6. Serveerimine 7. Tagasiside 8. Maksetoimingud ja ära saatmine		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 52	-valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained -koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid -arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse	PUHASTUS- JA KORISTUSTÖÖD 2 EKAP Puhastustööde tähendus ja tähtsus Puhastustööde planeerimine ja korraldamine Koristamise alused Hügieen Koristusainete märgistus ja liigitus koristusainete doseerimine koristustarvikud erginoomika koristustöös koristusmeetodid katematerjalide puhastamine ja hooldus üldruumide koristamine	Loeng, praktiline töö, ülesannete lahendamine, arutelu.	Eristav

<b>Hindamismeetod:</b> Test		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Vastatud on vähemalt 69% testi küsimustest	Vastatud on 84%-70% testi küsimustest	Vastatud on 100%-85% testi küsimustest
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1.Uurige järgmisi ökomärgiseid: 1) Põhjamaade luik 2) Euroopa Liidu lilleke 3) Saksamaa ökomärgis "sinine ingel" 4) Eesti ökomärgised loodussõbralik toode ja puhas keskkond		
<b>Praktilised tööd</b>		
1. Tutvuge erinevate koristusainete pakenditega. Leidke iga aine pakendil olevad a) ohumärgised b)kasutusmärgised c) ökomärgised 2. Mõelge, kuidas on võimalik ristsaastumist vältida ainult üht värvi koristuslappe kasutades (lappe on palju). arutlege mõlema süsteemi (värvikoodi- või muu süsteemi) puudused ja eelised. 3. Harjutage tolmulapi kokkuvoltimist ja lapi erinevate tööpindade kasutamist. 4. Komplekteerige mopikomplekt ja reguleerige töövahendi vars endale parajaks. Harjutage liikumist kuiva ja niiske mopiga. Tutvuge mopi hooldussildil oleva infoga ja peske mopp nõuetekohaselt. Puhastage mopialus, varrekinnituskoht ja vars niiske lapiga. 5. Doseerige põrandapesemiseks kasutuslahus		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Moodulhindamise eelduseks on hindamisülesannete ja iseseisvate tööde täitmine mooduli jooksul.</p> <p>Moodulülesanne: praktiline rühmatöö vormistada laua eelkatteskeem koosta vajaminevate vahendite tabel koos kogustega</p> <p>Praktiline tegevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Voldi 5 erinevat õhtusöögi salvrätikut</li> <li>Valmista ette, kata ja teeninda laud 2-le kliendile etteantud menüü (2 käiku) alusel.</li> </ol> <p>hinne 3-Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Menüüd on vormistatud, esineb rohkelt vigu. Eneseanalüüs on napisõnaline, eesti-ja võõrkeeles esineb rohkelt vigu, kuid on arusaadav. Voldib 5 salvrätti, kuid iga salvräti voltimisel esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures rohkelt vigu.</p> <p>hinne 4- Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Vormistatud menüüdes võivad esineda mõned vead. Eneseanalüüs on hea, eesti-ja võõrkeeles esinevad vead, hästi arusaadav. Voldib 5 salvrätti, kuid iga salvräti voltimisel esinevad pisivead. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures vähesel määral vigu.</p> <p>hinne 5- Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Vormistatud menüüdes ei leidu vigu. Eneseanalüüs on põhjalik, eesti-ja võõrkeeles esinevad mõned vead. Voldib 5 salvrätti, mõne veaga. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, mõningate vigadega.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu: "Teenindamise kunst" T.Tamm, E.Kuura, S. Lapp: "Majapidamistöo majutusettevõttes"

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Toiduvalmistamise alused	12	Dina Aarma, Kaido Tiits, Annely Raudsepp, Gerda Sepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid - majutuse ja toitlustuse alused - toitlustuse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
126 t	70 t	116 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 praktiline töö: 116 iseseisev töö: 30 kokku: 182</p>	<p>kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist</p> <p>kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke</p> <p>valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke</p> <p>planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel (ettevõtte enesekontrolliplaani alusel)</p> <p>käitleb toiduaineid ja toitu, järgides hügieeninõudeid</p> <p>kasutab juhendi alusel toiduaineid ja ressursse säästlikult</p> <p>täidab kaubatellimise lehe toitude ja jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades korrekseid toiduainete nimetusi</p>	<p>Toiduvalmistamise põhimõtted roarühmade kaupa, toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Maitsestamine.</p> <p>-Puljongid ja supid -Kastmed -Salatid ja võileivad -Köögiljaroad -Munaroad -Liharoad -Kalaroad -Pasta-, riisi- ja tangainetest road -Magusroad -Külmad ja kuumad mittealkohoolsed joogid</p> <p>Töökorraldus köögis. Seadmed ja töövahendid. Toiduhügieen. Säästlikkus. Keskkond ja jäätmemajandus. Erialane eesti keel.</p>	<p>loeng, praktiline töö, iseseisev töö, analüüs</p>	<p>Mitteeristav</p>



	kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis		
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Eksam			
<b>Lävend</b>			
Õppija planeerib oma tööaja ja -vahendid ning vajalikud toiduained, korraldab töökoha, valmistab vastavalt tehnoloogilisele kaardile toite, mis vastavad kliendi ootustele järgides hügieeninõudeid ja säästlikkuse põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamisel. Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.			
<b>Praktilised tööd</b>			
Praktiline toiduvalmistamine õppeköögis.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile puhastab vastavalt juhendile seadmeid ja töövahendeid, järgides tööohutusnõudeid saab aru inglisekeelsetest kasutamisuhistest kasutab puhastusaineid ja -vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile	Köögiseadmed ja väikevahendid. Puhastus- ja koristustööd köögis. Keskkond ja jäätmemajandus. Erialane inglise keel. Erialane keemia.	Loeng, praktiline töö, iseseisev töö, tööleht, arutlus,	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Arutlus Tööleht				
<b>Lävend</b>				
Õppija kasutab ja hooldab praktilises töös köögiseadmeid ja väikevahendeid nõuetekohaselt, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -aineid, järgides tööohutusnõudeid. Esitab juhendi alusel valminud õpimapi.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostada juhendi alusel esitlus ühe valitud seadme põhjalikumaks tutvustamiseks. Inglise-eesti sõnastiku koostamine ingliskeelse tööjuhendi endale tundmatutest sõnadest. Koostada juhendi alusel õpimapp lahendatud ülesannetest ja töölehtedest.				

**Praktilised tööd**

Erinevate köögiseadmete ja väikevahendite otstarbekohane kasutamine praktilises tunnis. Köögiseadmete ja väikevahendite nõuetekohane puhastamine peale kasutamist. Puhastusvahendite ja -ainete eesmärgipärane kasutamine praktilise töö käigus. Toidujäätmete ja prügi sorteerimine praktiliste tundide käigus.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	koostab juhendist lähtuva menüü, järgides menüü koostamise põhimõtteid põhjustab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid	Menüü koostamine. Toitumisõpetus. -eritoitumine Kutsealane eesti keel Kutsealane inglise keel	Loeng, rühmatöö, arutlus, sõnaraamat, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne koosneb kahest osast: a) koostada juhendi alusel menüü, kasutab selleks korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat b) tõlkida erialast terminoloogiat kasutades menüü tekst oma emakeelest inglise keelde			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Analüüs Eksam	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õppija koostab juhendi alusel menüü ja tõlgib selle oma emakeelest võõrkeelde, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab juhendi alusel menüü ja tõlgib selle oma emakeelest võõrkeelde, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab juhendi alusel menüü ja tõlgib selle oma emakeelest võõrkeelde, kasutades abimaterjale.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
analüüsida juhendi alusel erinevaid Tallinna toitlustusettevõtete menüüsid - koostada juhendi alusel eriala võõrsõnade konspekt.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Lähtudes juhendist koostab põhisöögikorra menüü, toitute ja jookide tehnoloogiakaardid etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades, arvutab tooraine vajaduse ning kaloraazi ja planeerib meeskonna töö köögis lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest. Meeskonnatööna valmistab müügikõlbuliku lõunamenüü vastavalt juhendile, ettenähtud ajaga, kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid, sobivaid seadmeid, töövahendeid ning järgides tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, toiduainete säilitamise reegleid, kasutades sobivaid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine eksami vormis
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurröögis Tallinn, Argo. 2010

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: Majutamise-ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustuse alused Toitlustusteeninduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
16 t	22 t	20 t	20 t

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 18	-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. Pudelivesi- plussid ja miinused Kohvi, tee ja kakaoubade tootmine ja peamised kaubamärgid erinevad valmistamise viisid. Mittealkohoolsete jookide serveerimine ja sobivad klaasid Joogikaardi koostamise põhimõtted	Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> õppija kirjeldab erinevate mitteaalkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
<b>Lävend</b>	
Kirjeldab meeskonnatööna mitteaalkohoolseid jooke juhendi alusel. Iseseisva töö esitamine	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Joogikaardi koostamine. PP esitlus vastavalt teemale ja juhendile	
<b>Praktilised tööd</b>	
Kirjeldab meeskonnatööna mitteaalkohoolseid jooke juhendi alusel.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mitteaalkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 kokku: 8	-koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja -täidab kauba tellimislehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi -kontrollib juhendi alusel mitteaalkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu ja olemasolu -kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure	Kaubatellimuse vormistamine Kaupade realiseerimisajad, ladustamine Kaupade serveerimistemperatuurid Baari tööks vajalikud vahendid ja nende kasutamine. Kokteilide valmistamise tehnika.	Praktiline töö, loeng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö. Õppija planeerib mitteaalkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Tööleht		
<b>Lävend</b>				
Õppija planeerib mitteaalkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline ülesanne töölehe alusel Õppekäik				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib joogikaardis	-tutvustab juhendi alusel klientidele	Jookide tutvustamine	Suuline esitlus	Mitteeristav

olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 10	joogikaardis olevaid jooke -soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest -selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles	Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted, rühmatöö		
---	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel	<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Rühmatöö Praktiline töö
---	--

**Lävend**

Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke.  
Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.  
Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.

**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 Jookide valmistamine	Praktiline töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline ülesanne juhendi alusel.	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

**Lävend**

Õppija selgitab kliendiga suheldes tellimuse.  
Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.  
Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.  
Valmistab vastavalt tellimusele erinevad lihtsamad joogid.  
Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.

**Praktilised tööd**

Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijoojad)

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	- valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks - valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi ja tee valmistamiseks, lähtudes klienditellimusest ja juhendist - saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest	Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.	Praktilised ülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö juhendi alusel "Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks". Osalemine võistlusel "Teko Lahtised Meistrivõistlused Alkoholivabade kokteilide valmistamises"			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
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. Osaleb võistlusel "Teko Lahtised Meistrivõistlused Alkoholivabade kokteilide valmistamises"				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine. Alkoholvaba kokteili retsepti välja töötamine.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine. Osavõtt võistlusest: Teko Lahtised Meistrivõistlused Alkoholivabade kokteilide valmistamises				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktika: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	-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
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö juhendamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				

Hindamise eelduseks iseseisva töö esitamine. Õppija valmistab erinevaid 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 kohvijooigid" 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

#### Praktika

Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamisel arvestatuks, peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid. Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Catering ja peoteenindus	5	Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid -Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused -Toitlustusteeninduse alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	4 t	120 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 24 kokku: 28	kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooki, lähtudes klienditellimusest planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel koostab juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd	Peoteeninduse korraldamine 1 EKAP Vastuvõtude planeerimine ja korraldamine 1. Vastuvõtude liigid 2. Vastuvõtu planeerimine 3. Vastuvõtu eelarve koostamine 4. Vastuvõtu korraldamise toimingud 5. Vastuvõtu korraldajale vajalikud oskused  Selvelauad	loeng, praktiline töö, meeskonnatöö, analüüs	Mitteeristav



<b>Hindamismeetod:</b> Ettekanne/esitlus
<b>Lävend</b>
Õpilane vormistab juhendamisel praktikale minemiseks nõuetekohase dokumentatsiooni. Täidetud nõuetekohane praktikapäevik.
<b>Praktilised tööd</b>
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.
<b>Praktika</b>
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 26 iseseisev töö: 1 kokku: 27	paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid	Teenindusruumide ettevalmistamine 1 EKAP Ruumide korrastamine Varustamine Roogade valmistamine Peoteeninduse korraldamisega tegelevad ettevõtted Peoteeninduse inventari rendiga tegelevad ettevõtted	praktiline töö, meeskonnatöö, analüüs	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile, loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid, linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel, valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid, kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kõiki punkte arvestades.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Praktikapäeviku täitmine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel. Ergonoomiliste töövõtete harjutamine: kastide, laudade ja toolide tõstmis- ja kandmisvõtted.				
<b>Praktika</b>				
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 65 iseseisev töö: 2 kokku: 69	võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades kasutab vastavalt tööjuhisele toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles teenindab kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust korraldab vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist koostab juhendi alusel praktikaaruande analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	Klientide teenindamine 1,5 EKAP Roogade serveerimine Teenindamine Vastuvõtu juhtimine Inglise keel 1 EKAP Praktika aruanne ja esitus.	praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teeninda kliente peoteenindusüritusel: 1.võta kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades 2.kasuta vastavalt üritusele toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid 3.tutvustab vastavalt vajadusele kliendile menüüd ja anna soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks 4.demonstreeri teenindamiseks vajalikke töövõtteid 5.teeninda kliente inglise keeles 6.teeninda kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust 7.korralda vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist 8.Õppija koostab nõuetekohase praktikaaruande, esitleb seda praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus	
<b>Lävend</b>				
Kliente on teenindatud kõiki punkte arvestades. Praktikaaruanne on esitatud ja kaitstud.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Praktikapäeviku täitmine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel. Praktiline töö catering ettevõttes (sh. ettevalmistus toimuvaks ürituseks, teenindus ja järelkoristus)				

<b>Praktika</b>
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 5 iseseisev töö: 1 kokku: 6	valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastab ja korrastab ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid	Korrastustööd 0,5 EKAP Järeltoimingud	Praktiline töö, iseseisev töö, grupitöö.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö pärast peeteenindusüritust:

1. vali vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud
2. pese nõusid ja vajalikke tarvikuid
3. puhasta ja korrasta ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid
4. komplekteeri ja ladusta üritusel kasutatavad vahendid

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Koristus ja puhastustööd on tehtud kõiki etteantud punkte arvestades.

**Iseseisvad tööd**

Praktikapäeviku täitmine

**Praktilised tööd**

Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

**Praktika**

Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	praktika kaitsmine, ettevõtte poolne hinnang ja õpiväljundite läbimine.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo Rekkor, S. (2000) Selvelaud. Avita

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5	Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid - toitlustusteeninduse alused - joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	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.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
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 alkohoolide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamiseviisid. Joogikaardi koostamine.	Kõitev 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"> <li>- koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuval</li> <li>- koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja</li> <li>- koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja</li> <li>- kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu</li> <li>- kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure</li> </ul>	Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serverimistemperatuurid.	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> 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.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
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.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline ülesanne juhendi alusel.				

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

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

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

<b>Lävend</b>
---------------

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

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

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 töökorraldusele	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine	praktiline töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest
---

<b>Lävend</b>
---------------

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

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.		
--	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline ülesanne juhendi alusel	<b>Hindamismeetod:</b> 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.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	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.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010 <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a> Veinietikett <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html</a> Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Toitlustusteeninduse praktika	12	Gerda Sepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	30 t	276 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 8	koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab juhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktika dokumendid Asjaajamine, arvutiõpetus Karjääri planeerimine Erialane eesti keel	Diskussioon klassis, iseseisev töö, raport	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane koostab korrektse dokumentatsiooni praktikale asumiseks.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö

**Lävend**

Õpilane vormistab juhendamisel praktikale minemiseks nõuetekohase dokumentatsiooni. Täidetud nõuetekohane praktikapäevik.



**Iseseisvad tööd**

- Juhendi alusel oskuste nimistu koostamine - Praktikapäeviku täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid</p> <p>katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>praktika: 276</p> <p>iseseisev töö: 18</p> <p>kokku: 294</p>	<p>abistab kokka ja töötab juhendamisel</p> <p>teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</p> <p>kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid, töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi</p> <p>töötab juhendi alusel, järgides tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid</p> <p>töötab juhendamisel vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult</p> <p>puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha</p> <p>eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid</p> <p>külmtöötleb juhendi alusel köögivilju</p> <p>valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite</p> <p>peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele</p> <p>korrastab juhendi alusel oma töökoha</p> <p>teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p> <p>täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid</p> <p>katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle</p> <p>tutvustab klientidele toite, kasutades õiget terminoloogiat</p> <p>korrastab juhendamisel selvelaudu</p> <p>serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis</p> <p>teenindab kliente meeskonnaliikmena</p> <p>teeb teenindussaaits puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p>	<p>praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, analüüs</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p>			
<p><b>Lävend</b></p>			
<p>Õppija on sooritanud praktika täies mahus ja täitnud nõuetekohaselt praktikapäeviku.</p>			
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>			
<p>Praktikapäeviku täitmine.</p>			
<p><b>Praktilised tööd</b></p>			
<p>Töötab ettevõttes koka ja/või teenindaja juhendamisel.</p>			
<p><b>Praktika</b></p>			
<p>Töötab ettevõttes koka ja/või teenindaja juhendamisel.</p>			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	koostab juhendi alusel praktikaaruande analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	Praktika aruanne ja esitlus.	iseseisev töö, ettekanne, arutlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija koostab nõuetekohase praktikaaruande, esitleb seda praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus	
<b>Lävend</b>				
Õppija on esitanud juhendi alusel koostatud praktika aruande, esitlenud seda praktika kaitsmisel ja analüüsinud seatud eesmärkide saavutamist.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Praktikaaruande koostamine ja seatud eesmärkide analüüs.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane koostab korrektse dokumentatsiooni praktikale asumiseks. Sooritab täies mahus praktika ettevõttes koka ja/või teenindaja juhendamisel. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitab selle praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht. Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu; Teenindamise kunst, Argo 2013

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Abikelneri praktika	12	Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid - majutuse ja toitlustusvaldkonna alused - toitlustuse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid		
<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>		
4 t	308 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega	koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktika dokumendid Asjaajamine, arvutiõpetus Karjääri planeerimine Erialane eesti keel	Mitteeristav

**Lävend**

Õpilane vormistab juhendamisel praktikale minemiseks nõuetekohase dokumentatsiooni. Täidetud nõuetekohane praktikapäevik.

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>

<p>abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel  abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid  Jaotus tundides:  praktika: 308  iseseisev töö: 2  kokku: 310</p>	<p>planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile töötab meeskonnas kelneri juhendamisel küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs  seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid  teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, järgides teenindusstandardit juhatab kliendid lauda, järgides teenidusstandardit  ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile, järgides teeninduspõhimõtteid kohandab eelkatet vastavalt tellimusele serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid  suhtleb klientidega sõbralikult, lähtudes hea tava reeglitest ja teenindusstandardist küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele  kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p>	<p>korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid meeskonnatöö tööaja planeerimine</p>	<p>Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes</p>	<p>Eristav</p>
---	--	---	--	----------------

<p><b>Hindamisülesanne:</b>  planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile töötab meeskonnas kelneri juhendamisel küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid  teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, järgides teenindusstandardit juhatab kliendid lauda, järgides teenidusstandardit  ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile, järgides teeninduspõhimõtteid kohandab eelkatet vastavalt tellimusele serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid suhtleb klientidega sõbralikult, lähtudes hea tava reeglitest ja teenindusstandardist küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b>  Iseseisev töö  Arutus</p>
---	--

<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>
<p>Hindamisülesanded täidetud osaliselt</p>	<p>Hidamisülesanded täidetud hästi- väikeste puudustega</p>	<p>Hindamisülesanded täidetud suurepäraselt</p>

<b>Iseseisvad tööd</b>
praktikapäeviku täitmine
<b>Praktilised tööd</b>
Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes
<b>Praktika</b>
Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: iseseisev töö: 2 kokku: 2	koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	Esitlus, arutelu, analüüs	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Täidab ÕIS-is praktikapäeviku ja aruande. Praktikaaruande koostamine ja seatud eesmärkide analüüs Koostab praktika vältel tehtud piltidest/videodest kokkuvõtva esitluse.		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Iseseisev töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Hindamisülesanded täidetud.	Hindamisülesanded täidetud hästi ja õigeaegselt.	Hindamisülesanded täidetud suurepäraselt ja õigeaegselt. Ülesanded lähenetud loovalt	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Praktikaaruande koostamine ja seatud eesmärkide analüüs Teeb praktikal olles pilte ja video klippe. Koostab praktika vältel tehtud piltidest/videodest kokkuvõtva esitluse.			
<b>Praktilised tööd</b>			
praktika kaitsmine			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane koostab korrektse dokumentatsiooni praktikale asumiseks. Sooritab täies mahus praktika ettevõttes teenindaja juhendamisel. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist. Praktika hinne moodustub 20% - praktikaaruanne 70% - ettevõttepoolse juhendaja hinnang 10% - kaitsmine
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis  
Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja  
Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht.  
Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu; Teenindamise kunst, Argo 2013

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Restorani teeninduse praktika	12	Riina Laht, Pirje Pärimeets, Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid - majutuse ja toitlustusvaldkonna alused - toitlustuse alused - toitlustusteeninduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpilane tutvub praktikaetevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
8 t	24 t	280 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaetevõttega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse kirjeldab praktikaetevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: praktika: 280 iseseisev töö: 6	järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist	Eristav

kokku: 286	nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandard valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet töötab meeskonnas ja juhendab abikollega	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 8 kokku: 12	koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile analüüsib saavutatud praktikaeesmärke esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht. Rekkor,S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2012) Teenindamise kunst. Argo Kotkas, M.; Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Argo



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Lõpphindamine	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud kõik õppekava kohustuslikud moodulid ja saavutatud õpiväljundid lävenditasemel.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpilane demonstreerib teadmisi ja oskusi, hoiakuid ja isikuomadusi, valmisolekut kutsealal töötamiseks		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	36 t	10 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 26 kokku: 32	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke</li> <li>- sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest</li> <li>- kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi</li> <li>- koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid</li> <li>- loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid</li> <li>- planeerib juhendi alusel tööaja</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku</li> <li>- esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele</li> </ul>	Kirjaliku kodutöö koostamine ja esitlemine	iseseisev töö, suuline esitus	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitus				
<b>Lävend</b>				

<b>Iseseisvad tööd</b>
Koostada vastavalt juhendile kirjalik kodutöö etteantud teemal. Koostada esitlus kodutöö kaitsmiseks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja</li> <li>- loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid</li> <li>- valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid</li> <li>- teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Lävend</b>		
<b>Praktilised tööd</b>		
Planeerib juhendi alusel tööaja, valmistab ette lauakatmise vahendid ja teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
lahendab teenindussituatsiooni Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>- näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>- suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>- tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>- selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides</li> <li>- nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades</li> <li>- pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks</li> <li>- kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele</li> <li>- serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest</li> <li>- serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest</li> <li>- valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning komponente</li> <li>- koristab ja korrastab laua kasutades sobivaid töövõtteid</li> <li>- küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>- teab ja pakub kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> </ul>	Mitteeristav

- lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt, lähtudes eesmärgist jätkata kliendisuhet
- arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist
- hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

**Praktilised tööd**

Praktiline klienditeenindus

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. temaatilise laua planeerimine (kodutöö)</li> <li>2. teadmiste eksam (teooriatest, kodutöö kirjaliku aruande esitlus ja kaitsmine ning intervjuu)</li> <li>3. oskuste eksam (praktiline laua katmine ja teenindussituatsioon)</li> </ol>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.ehrl.ee/kelneri-kutseeksami-materjalid">http://www.ehrl.ee/kelneri-kutseeksami-materjalid</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Restoraniteenindus I	10	Maie Ründva, Kaimar Palm, Gerda Sepp
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikeskuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
88 t	64 t	84 t	24 t
<b>Teemad ja alateemad</b>	Moodulhindamine		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi</li> <li>- teostab juhendi alusel inventuur</li> <li>- koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile</li> <li>- planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani</li> <li>- loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid</li> <li>- valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid</li> <li>- teeb eelkatte juhendi alusel, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust</li> </ul>	Restorani igapäevatöö korraldamine ja ettevalmistamine 1 EKAP Lao- ja kassasüsteemiga tutvumine 1. Kauba vastuvõtt 2. Müügitoodete loomine 3. Inventuur Kaupade ja vahendite vastuvõtmisprotsess Ladustamine Ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks 1 EKAP Tööplaani koostamine 1)tegevused 2)aja planeerimine Söögilaudade ja vajaminevate vahendite ettevalmistamine teenindamiseks 1)Eelkate e kohakate 2)Minimaalne eelkate 3)õplik eelkate 4)vahendite nimekirjade koostamine	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

Sisesta laoprogrammi saateleht ja loo etteantud juhendi alusel uus müügitoode. Piduliku õhtusöögi 4-le õpetajale planeerimine. 1. Koosta erialast kirjandust kasutades menüü. 2. Planeeri (nimekirjad ja kogused) a) nõude vajadus b) söögiriistade vajadus c) serverimisnõude ja töstmisvahendite vajadus 3. Planeeri vastuvõturuum, joonista skeem laudade ja muu mööbli paigutamiseks 4. Planeeri a) laudade vajadus b) lauapesu vajadus c) abimaterjalide vajadus 5. Planeeri lauakaunistused. 6. Joonista lauakatte skeem. 7. Tee ajakava, kus kirjeldad ettevalmistustööd ja teenindustegevusi.		Praktiline töö Ülesanne/harjutus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Laoprogrammi on sisestatud saateleht, esineb hulgaliselt vigu, mida peab parandama. On loodud uus müügitoode, esineb rohkelt vigu, mille järel hakkavad laos tekkima erinevused. Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Igas ülesande punktis esineb vigu.	Laoprogrammi on sisestatud saateleht, esineb mõningaid vigu, mida peab parandama. On loodud uus müügitoode, esineb mõningaid vigu, mille järel hakkavad laos tekkima erinevused. Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Esitatud punktides pooltel esineb vigu.	Laoprogrammi on sisestatud saateleht, ei esine vigu. On loodud uus müügitoode, laos erinevusi ei esine. Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Kogu töö peale esineb mõnes punktis vigu.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Leia internetist erinevaid lao- ja kassaprogramme. Kas ja kuidas nad erinevad? analüüsi		
<b>Praktilised tööd</b>		
1. Kauba vastuvõtt 2. Saatelehe sisestamine olemasolevasse laoprogrammi 3. Näidisinventuuri läbiviimine 4. Ettevalmistustööd õpperestoranis Erinevate eelkatete planeerimine ja harjutamine lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 78 praktika: 24 iseseisev töö: 36 kokku: 156	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes teenindusstandardist</li> <li>- selgitab juhendi alusel kliendi vajadused, järgides klienditeeninduse põhimõtteid</li> <li>- tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks</li> <li>- kasutab korrektset erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis</li> <li>- võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki</li> <li>- serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid</li> </ul>	Klienditeenindus 2 EKAP Toitude ja jookide serveerimise tehnikad 3 EKAP (sh teeninduspraktika õpperestoranis 36t) Roogade ja jookide serveerimine 1. Teeninduskett 2. Laua reserveerimine 3. Kliendi tervitamine ja vastuvõtt 4. Kliendi istuma suunamine 5. Menüü presenteerimine 6. Soovitamine ja müük 7. Tellimuse võtmine 8. Serveerimine ja kliendi eest hoolitsemine 9. Tagasiside Erialane inglise keel 1 EKAP	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs, videotreening, iseseisev töö.	Eristav

	jooke, kuumi jooke hügieenireegleid, järgides vastavat juhendile - serverib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtete - korrastab ja koristab asjakohaste töövõtete laua, järgides ettevõtte standardeid - vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele - kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti - küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest - vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest	10. Erialane sõnavara - toidud, söögid, joogid, toidu valmistamise viisid - 4 t. 11. Menüüde tõlkimine inglise keelest eesti keelde ja eesti keelest inglise keelde - 4 t. 12. Menüüde seletamine, toitude esitlemine klientidele, arveldamine inglise keeles - 4 t. 13. Teenindusolukordade läbi mängimine - täisteenindus inglise keelest alates kliendi sissetulemisest restorani ja kuni lõpliku arveldamise- ja ärasaatmiseni. - 6 t.		
--	---	---	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Viia läbi teenindussituatsioon (teenindusriietes), teenindades kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane oskab põhitehnikaid, esineb küll rohkelt vigu, kuid klient saab teenindatud. Iseseisvad tööd on esitatud. Osavõtt tundidest ja praktikast	Õpilane oskab põhitehnikaid, esineb küll vigu, kuid klient saab hästi teenindatud. Iseseisvad tööd on esitatud. Osavõtt tundidest ja praktikast	Õpilane oskab põhitehnikaid, esineb väheseid vigu, klient on väga head teenindust saanud. Iseseisvad tööd on esitatud. Aktiivne osavõtt tundidest ja praktikast.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1. Milliseid väljendeid saab kasutada soovides kliendile head isu? Analüüsi, kas väljendid tulid meelde lihtsalt või oli vaja pingutada. 2. Teenindamiseks vajalikud riided 3. Harjutada praktilisi võtteid 4. Teenindusprotsess toitlustuses		
<b>Praktilised tööd</b>		
1. Rollimäng. Õpilased on jaotatud 5 liikmelistesse rühmadesse: 4 klienti ja 1 kelner. Tega läbi teenindussituatsioon ja tagasiside andmisel pooled kliendid jagavad positiivset tagasisidet, pooled negatiivset. Kuidas lahendab olukorra kelner. Analüüs. 2. Videotreening. Eelnev õppeülesanne filmida. Analüüsida grupis - mis oli hästi, mida saaks paremini teha, milline oli kelneri hoiak jne. 3. Praktiline teenindamine õpperestoranis.		
<b>Praktika</b>		
Praktiline toitute ja jookide serverimine ettevõttes		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18	- kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele - arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt	Tagasiside ja töö kassas 1 EKAP Maksetoimingud ja ära saatmine Kaebused ja kiitused	Loeng, praktiline töö, arutelu.	Eristav

iseseisev töö: 8 kokku: 26	eesmärgiga jätkata kliendisuhet		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpetaja on kliendiks. Ja kliendil on mure. Ta ei saa aru, kuidas on tekkinud antud summa arvel, tema arvates kogused ei ole samuti õiged. Teenindaja arvates on kõik õige. Kuidas selgitad kliendile arvel tekkinud summat ja koguseid.		<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Probleemi lahendus on rahuldav. klient pole arvatavasti väga rahul.	Probleemi lahendus on hea. Kuigi klient tahaks paremat lahendust.	Probleemi lahendus on väga hea. Klient on rahul.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet? Milliseid vahendeid on võimalik kasutada? Küsi tagasisidet teeninduse kohta 10-nel erineval moel.			
<b>Praktilised tööd</b>			
1. Harjuta etteantud tellimuse järgi arve vormistamist käsitsi ja läbi kassasüsteemi. Mis on kohustuslikud osad, mida jälgid arve vormistamisel. 2. Milliseid väljendeid kasutad kliendi lahkumisel ettevõttest. Mõttele 10 erinevat.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile - kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks - arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile - lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile - peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid - sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi	Korrastus- ja puhastustööd 0,5 EKAP Kordame koristamise aluseid Ettevõtte puhastusplaani 1)Puhastusplaani rakendamine 2)Puhastusplaani jälgimine	Loeng, praktiline töö, arutelu, grupitöö.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Viib läbi praktiline töö: - vali sobivad puhastusvahendid, koristustarvikud ja puhastusseadmeid õppeklassi puhastamiseks - arvuta puhastusainete õiged kontsentratsioonid ja lahjendab pesulahus pöranda pesemiseks - pese teenindusklassi nõud ja vajalikud tarvikuid, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid - sorteerib ja käitleb prügi		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kõik praktilised tegevused vigadega, kuid töö saab tehtud. Tulemus on rahuldav.	Õpilane teeb kõik praktilised tegevused enamjaolt vigadeta. Töö saab tehtud, tulemus on hea.	Õpilane teeb kõik praktilised tegevused mõningate vigadega. Töö on tehtud, tulemus on väga hea.		

<b>Iseseisvad tööd</b>
1. Kasutades puhastamise põhitegurite teooriat a) võrrelge tegurite osakaalu pesu pesemisel masinaga ja käsitsi b) kirjeldage oma toa põranda puhastamist, lähtudes teguritest ja nende osakaalust 2. Loputage üks klaas külma veega ja teine kuuma veega. Mida märkate? Miks?
<b>Praktilised tööd</b>
1. Vaadake üht etteantud ruumi. Iseloomustage seal leiduvat mustust (nt nõupujalg peeglit) ja määrake selle liik: a) ohtlik mustus b) kahjulik mustus c) häiriv mustus d) talutav mustus Otsustage, milline neist tuleks puhastada kohe ja millisega kannatab oodata järgmise korra. 2. Tutvuge koristusainete tootekaartide ja turvalisussertifikaatidega. Millist infot saite peale koristusainete pakenditel oleva info? 3. Analüüsi puhastusvahendite doseerimist kooli õpperestoranis.

<b>Hindamisülesanne</b>	Kirjalik töö Koosta juhendi alusel 3-käigulise lõunasöögi menüü eesti-ja inglise keeles, vormista Tee laua eelkatteskeem Vormista vajaminevate vahendite tabel kogustega Praktiline töö: Valmista ette, kata ja teeninda laud 2-le kliendile etteantud menüü (3 käiku) alusel, teeninda võõrkeelset klienti ja arvelda		
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
<b>Hindamine</b>	Eristav		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt, igas punktis esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures rohkelt vigu.	Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt, pooltes punktides esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures vähesel määral vigu.	Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt, esineb mõningaid vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, mõningate vigadega.	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulhindamise eelduseks kõigi õpiväljundite hindamisülesannete täitmine lävendi tasemel ja iseseisvate tööde esitamine		
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo Rekkor, S. (2000) Selvelaud. Avita. Kotkas, M.; Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Argo H. L. Cracknell, G. Nobis „Toidud, joogid ja serveerimine“ (TEA 2009)		



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Restoraniteenindus II	16	Kaimar Palm
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
280 t	128 t	8 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	Moodulhindamine		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid</li> <li>- teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki</li> </ul>	Restorani igapäevatöö korraldamine ja ettevalmistamine 2 EKAP Üldmõisted Mis on teenindus ja teenus Mis on toode, kaup ja vahend Kordame lao- ja kassasüsteemi 1. Kauba vastuvõtt 2. Müügitoodete loomine 3. Inventuur Kaupade ja vahendite vastuvõtmisprotsess Ladustamine Einete serveerimiseks kasutatavad laud ja nende paigutamine ruumi 1.söögilauad ja nende paigutamine ruumi 2.serveerimislauad ja nende paigutamine ruumi 3.selvelauad ja nende paigutamine ruumi 4.Entree-laud ja selle paigutamine ruumi  Ruumi ja laua disain.	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav

**Hindamisülesanne:**  
Restoraniteeninduses vajaminevad joogid ja kaubad.

**Hindamismeetod:**  
Test

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane tunneb 55%- 69% etteantud kaupadest ja vahenditest.	Õpilane tunneb 70%- 84% etteantud kaupadest ja vahenditest.	Õpilane tunneb 85%- 100% etteantud kaupadest ja vahenditest.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1. Mine kaubanduskeskusesse ja leia 3 uutset või huvitavat teeninduses vajaminevat vahendit. Pildista ja esitle rühmakaaslastele. 2. Leia 3 köögivahendit, mida saab edukalt kasutada igapäevateeninduses.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Teeme teenindusklassi inventuuri. Õpilased on jaotatud gruppideks, erinevate tööülesannetega. Varasema ja praeguse inventuuri erinevused. Mida saab järelada?		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 12 kokku: 36	koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile - planeerib juhendi alusel oma tööd toituste serveerimisel ja koostab tööplaani - loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid - arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse, lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt	1,5 EKAP	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Piduliku furšettlaua planeerimine 40 kutseõpetajale jõuludeks. 1. Koosta erialast kirjandust kasutades menüü. 2. Planeeri (nimekirjad ja kogused) a) nõude vajadus b) söögiriistade vajadus c) serveerimisnõude ja tõstmisvahendite vajadus 3. Planeeri vastuvõturuum, joonista skeem laudade ja muu mööbli paigutamiseks 4. Planeeri a) laudade vajadus b) lauapesu vajadus c) abimaterjalide vajadus 5. Planeeri lauakaunistused. 6. Joonista lauakatte skeem. 7. Tee ajakava, kus kirjeldad ettevalmistustöid ja teenindustegevusi. 8. Kirjuta juhised külalisele- kuidas toimida antud vastuvõtul.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Igas esitatud punktis esineb vigu.	Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Esitatud punktides pooltel esineb vigu.	Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Kogu töö peale esineb mõnes punktis vigu.		

<b>Iseseisvad tööd</b>
Haridusministrile korraldatakse teie koolis pidulik õhtusöök, inimesi kokku 40. Millise kujuga lauda kasutaksite? Millist teenindusviisi kasutaksite? Kuhu istuks minister? Tee erialast kirjandust kasutades lauaplaan.
<b>Praktilised tööd</b>
Erinevate eelkatete harjutamine ja ruumide planeerimine lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 162 iseseisev töö: 72 kokku: 234</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid</li> <li>- teeb eelkatte juhendi alusel, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust</li> <li>- valmistab tootlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid</li> <li>- loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes teenindusstandardist</li> <li>- selgitab juhendi alusel kliendi vajadused, järgides klienditeeninduse põhimõtteid</li> <li>- nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks</li> <li>- tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks</li> <li>- kasutab korrektset erialast terminoloogiat tootlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi protsessis</li> <li>- võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki</li> <li>- serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid, järgides vastavat juhendile</li> <li>- serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega</li> <li>- korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua, järgides ettevõtte standardeid</li> <li>- vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele</li> <li>- kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti</li> <li>- teenindab kliente, järgides info</li> </ul>	<p>Klienditeenindus 1 EKAP Eritehnikad teeninduses 2 EKAP Vaagnateenindus Gueridon -teenindus Menüü koostamise alused restoranis 1 EKAP Roogade ja jookide serveerimine 1 EKAP</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teeninduskett</li> <li>2. Laua reserveerimine</li> <li>3. Kliendi tervitamine ja vastuvõtt</li> <li>4. Kliendi istuma suunamine</li> <li>5. Menüü presenteerimine</li> <li>6. Soovitamine ja müük</li> <li>7. Tellimuse võtmine</li> <li>8. Serveerimine ja kliendi eest hoolitsemine</li> <li>9. Tagasiside</li> </ol> <p>Erialane võõrkeel 1 EKAP Maailma teeninduskultuur 1 EKAP Lilleseade ja ruumikujundus 1 EKAP Barista töö 1 EKAP</p>	<p>Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.</p>	<p>Eristav</p>

	vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust - küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest - vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest			
--	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Grupitöö: Juhtumi lahendamine õpetaja etteantud ülesande järgi, mis põhineb antud õpiväljundi hindamiskriteeriumitel.	<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine
--	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Probleemi lahendus on rahuldav. klient pole arvatavasti väga rahul.	Probleemi lahendus on hea. Kuigi klient tahaks paremat lahendust.	Probleemi lahendus on väga hea. Klient on rahul.

**Iseseisvad tööd**

1. Pane vaagnale leivaviilud ja proovige neid vaagnateenindust kasutades näpitsvõttega taldrikule tõsta. 2. Kirjelda ümmarguse sefiirtordi lahtilõikamist ja selle puhul olulisi nüansse.

**Praktilised tööd**

1. Harjuta kohvi serveerimise erinevaid võimalusi. 2. Harjuta: apelsini serveerimist, banaani ja pannkoogi flambeerimist,

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele - koostab arveid, kirjutab maksetšekke, arvutades müügihinnast käibemaksu - arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet - kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi	Tagasiside ja töö kassas 2 EKAP Maksetoimingud ja ära saatmine Kaebused ja kiitused	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja	- valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile - kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid	Ettevõtte enesekontrolliplaan 1 EKAP 1) enesekontrolliplaani rakendamine 2) enesekontrolliplaani jälgimine	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav

puhastustöid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	korrastus- ja puhastustöödeks - arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile - lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile - peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid - põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust - sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi			
---	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjuta referaat, milles kajastuvad: 1. HACCAP ajalugu ja vajalikkus 2. HACCP 7 printsiipi, HACCP 12 põhimõtet 3. Enesekontrolliplaani osad 4. Toiduhügieeni põhimõtted 5. Füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ohud 6. Tehnoloogiline skeem 7. Ohtude kindlakstegemine, ennetavate abinõud 8. Kriitiliste punktide määramine 9. Enesekontrolliplaani tõhusus 10. Dokumenteerimine	<b>Hindamismeetod:</b> Referaat
--	------------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Referaadi kõik punktid on täidetud, igas punktis esineb ebakorrektsust või vähe informatsiooni.	Referaadi kõik punktid on täidetud, pooltes punktides esineb ebakorrektsust, informatsioon on piisav.	Referaadi kõik punktid on täidetud, esineb vähe ebakorrektsust, informatsioon on küllaldane ja täpne.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Tee kindlaks, millised on ohud õpperestorani saalis ja millised on ennetavad abinõud.
<b>Praktilised tööd</b>
Koosta tehnoloogiline skeem kuumade jookide valmistamise kohta.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Koosta iseseisev töö, aruanne, järgmiste punktide põhjal: 1. Pidulik õhtusöök kooli lõpetamise tähistamiseks 2. Koosta 4 käiguline õhtusöögimenüü pearoa veiniga eesti-ja inglise keeles, vormista 3. Tee laua eelkatteskeem, nummerda üks kate ja selgita, millised vahendid on kaetud 4. Vormista vajaminevate vahendite tabel kogustega 5. Kirjelda laua katmist, palju kulub selleks aega 6. Kirjelda teenindusprotsessi, palju kulub selleks aega Praktiline töö: Valmista ette, kata ja teeninda laud 4-le kliendile etteantud menüü (4 käiku + aperitiiv, pearoa vein, kohvikäik ja digestiiv) alusel.
--	---

	<p>hinne 3-Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt, igas punktis esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures rohkelt vigu.</p> <p>hinne 4- Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt, pooltes punktides esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures vähesel määral vigu.</p> <p>hinne 5- Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt, esineb mõningaid vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmist ja teenindamist üksikute vigadega.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo</p> <p>Rekkor, S. (2000) Selvelaud. Avita.</p> <p>Kotkas, M.; Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Argo</p> <p>H. L. Cracknell, G. Nobis „Toidud, joogid ja serveerimine“ (TEA 2009)</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Eesti keel ja kirjandus	6	Annely Raudsepp
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
108 t		48 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>● Eristab kõne- ja kirjakeelt</li> <li>● Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li> </ul>	Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus Loeng Rühmatöö Iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Arutlev kirjand. Kontrolltöö. Esitlus.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 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.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutlus. Esitluse tegemine.

#### Praktilised tööd

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutlus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile</li><li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li><li>• Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili</li><li>• Kirjutab alusteksti põhjal arutluse</li></ul>	Kirjutamise eesmärk. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Praktiline töö Iseseisev töö Rühmatöö Loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö Arutleva teksti koostamine Tarbetekstide koostamine ja vormistamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladiusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Tarbetekstide koostamine.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine: avaldus, CV, seletuskiri, motivatsioonikiri, juhend. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.				

Õpiväljund 3	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: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides</li><li>• Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi</li><li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li></ul>	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Rühmatöö Teksti analüüs Tekstiloom	Eristav



<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal. Kirjandi kirjutamine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Praktiline harjutus Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nimetab infootsingu võimalusi</li> <li>Põhjustab infoallika valikut</li> <li>Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus</li> <li>Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li> </ul>	Meedia ja mõjutamine. Meediateksti tunnused. Reklaami erandlik keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamus eristamine. Oma seisukoha eetiline ja asjakohane sõnastamine.	Rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, loeng, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Meediatekstid		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikes töodes on 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamad infokanalid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjustab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjustab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)				

<b>Praktilised tööd</b>
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega</li> <li>• Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid</li> <li>• Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> </ul>	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Suuline esitus Ettekanne/esitus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teoste lugemine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust</li> <li>• Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid</li> <li>• Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab</li> </ul>	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav

	hinnanguid • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi		
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Teoste lugemine			
<b>Praktilised tööd</b>			
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2005; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12. klass 1., 2. vihik; Annika Kilgi, Viivi Maanso "Keeleviit" Koolibri 2004; Epp Priimägi, Anne Kivimäe "Teksti vastuvõtt ja tekstiloome" OÜ Maurus kirjastus 2011; Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Mihkel Rebane "Eesti kirjanduslugu kutseõppeasutustele" Ilo 2003; Mihkel Rebane "Maailmakirjandus kutseõppeasutustele" Ilo 2003; Märta Hennoste "Väike kirjanduslugu" Koolibri 1997 Jüri Talvet "Maailmakirjanduse lugemik" Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: <a href="http://www.eki.ee/knab/knab.htm">http://www.eki.ee/knab/knab.htm</a> <a href="http://portaal.eki.ee/">http://portaal.eki.ee/</a> <a href="http://www.keelevara.ee/login/">http://www.keelevara.ee/login/</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Matemaatika	5	Tatjana Pravdjukova, Maija Prokofjev, Svetlana Brjazova
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
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"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> </ul>	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad (N, Z, Q, I, R)</li> <li>- Ümardamine</li> <li>- Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetiline tähendus)</li> <li>- Arvutamine taskuarvutiga</li> </ul> <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine</li> </ul> <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osa ja tervik, protsent, promill</li> </ul>	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>		
<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
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. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks).	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. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid	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. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii</li> </ul>	<b>ARVUTAMINE</b> - Arvu aste. Tehted astmetega ja juurtega, arvu 10 astmed. Arvu standardkuju - Elulise sisuga tekstülesanded  <b>MÕÕTÜHIKUD</b> - Elulise sisuga tekstülesanded  <b>PROTSENDID</b> - Elulise sisuga tekstülesanded	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<p>paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid.</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.</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 ökonomisema lahenduskäigu.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapp teemade ja konspektidega, 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</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> </ul>	<p><b>AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alavaldiste lihtsustamine</li> <li>- Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine</li> <li>- Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan)</li> <li>- Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand</li> <li>- Arvtelje erinevad piirkonnad</li> <li>- Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ning lahendamine</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded</li> </ul>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>			
--	---	--	--	--

**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 lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab konsekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks).</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. 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>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. 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>

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konsektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>seostab matemaatikate 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"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</li> </ul>	<p>TRIGONOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pythagorase teoreem</li> <li>- Teravnurga siinus, koosinus, tangens</li> <li>- Täisnurkse kolmnurga lahendamine</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Punkti asukoha määramine tasandil</li> </ul>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaris töö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine</li> <li>- Sirge, parabooli ja ringjoone võrrand</li> <li>- Sirge joonestamine võrrandi järgi</li> </ul> <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud, pindalad</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindala, ruumala.</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded,</li> </ul>		
--	--	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
Õpimapp/portfoolio  
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi.</p> <p>Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil.</p> <p>Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).</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>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab vektori koordinaate.</p> <p>Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. 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> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli.</p> <p>Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.</p>

**Iseseisvad tööd**



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"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> <li>- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente</li> <li>- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske</li> <li>- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid</li> <li>- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta</li> </ul>	<p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raha ja valuuta</li> <li>- Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik</li> <li>- Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale</li> <li>- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)</li> <li>- Diagrammide lugemine</li> </ul> <p>TÕENÄOSUSTEORIA JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh. tõenäosus loteriis ja hasartmängudes)</li> <li>- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, suhteline sagedus, diagrammid, keskvärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve</li> <li>- Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus</li> </ul>	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Õpimapp/portfoolio  
Essee

**Lävend**

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 kiirlaenu üle.

Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanalil (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 konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamise vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>T. Leego, L. Vedler, S. Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutusele. Tartu, Atlex 2002.</p> <p>T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 10. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p> <p>L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika X klassile. Tallinn, Koolibri 1995.</p> <p>T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 12. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Alari Põlm, Niina Smirmina
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt 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, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
120 t	62 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 15 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. 1 tund 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 3 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 3 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihaspingeteleevendamiseks. 1 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 1 tund 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 2 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 (kartulikröpsud, 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.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
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: 24 iseseisev töö: 15 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	1. Ajaloo periodiseerimine. 1 tund 2. Ajalooallikad ja allikakriitika. 1 tundi 3. Arheoloogia ja ajaloo teadus. 1 tund 4. Kultuuripärandi väärtustamine. 1 tund 5. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 1 tund 6. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 1 tundi 7. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 8. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 9. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 10. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 11. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 12. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 13. 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 lähi piirkonnakultuurimälestist e otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 6. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus 7. Filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine/kuulamine-rühmatöö/tunnikontoll info põhjal 8. Intervjuu läbiviimine	Eristav

			või mälestuste kogumine. 9. Mälestuse või päevikute lugemine 10. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes. 11. Virgutusharjutus „Orienteeru ajalooos“. 12. Ajalooliste sündmuste lavastamine/ läbi mängimine. 13. Kontrolltöö: pöördepunktid Eesti ajalooos
--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. 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.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll Essee Ettekanne/esitlus
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendusvms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. 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 pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid 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 pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid 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.

<b>Iseseisvad tööd</b> 1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid).
---

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: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</li> <li>- kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs</li> <li>- kirjeldab Eestiriigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse</li> <li>- demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammuning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde</li> <li>- kasutab teabeallikaid, sh. geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</li> </ul>	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi</li> <li>2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid tänasel päeval. 4 tundi</li> <li>3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tund</li> <li>4. Kaitsejõud. 4 tundi</li> <li>5. Ajateenistus ja reservvägi. 8 tundi</li> <li>6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi</li> <li>7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 6 tundi</li> <li>8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 2 tundi</li> <li>9. Esmaabi. 2 tundi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng.</li> <li>2. Kaitsepolitseilase või naiskodukaitsja loeng.</li> <li>3. Kaitseväge väeosa külastus.</li> <li>4. Väeüksuste nimede otsiminesegipaisatud sõnade hulga.</li> <li>5. Situatsioonõpe/praktilised harjutused (kiirabi väljakutsumine, sidumine).</li> <li>6. Kehaliste võimete testi sooritamine vastavalt kaitseväge füüsilise ettevalmistuse nõuetele ja hindamise korrale.</li> <li>7. Ajateenistuse läbinud sõprade/sugulaste/tuttavate küsitlemine ja saadud informatsiooni jagamine kaasõpilastele, sh võimalusel võrdlus nõukogude perioodiga.</li> <li>8. Kaitseväge üksuste embleemide äraarvamismäng.</li> <li>9. „Siksak“ - NATO, ÜRO ja EL.</li> <li>10. Muuseumikülastus (Eesti Sõjamuuseum, KVÜÖA muuseum, Okupatsioonide muuseum).</li> </ol>	<p>Eristav</p>
--	---	--	--	----------------

			11. Filmide jadokumentaalsaadete vaatamine. 12. Praktiline relva tundmaõppimine ja riviharjutused. 13. Ajurünnak „Lahenda hädaolukord“. 14. Mõne konkreetse kriisi analüüs ajakirjanduse põhjal või välissmissioonil käinud inimese loeng.
--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutlus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll
--	---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
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.

<b>Iseseisvad tööd</b>
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 üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- 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	Ühiskonnaõpetus 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. 1 tundi 3. Arengumaad ja arenenud riigid. 1 tundi 4. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 2 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted 6 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi	Ühiskonnaõpetus 1. Heaoluühiskonna ja arengumaade näidete põhjal erinevate ühiskonna korralduste võrdluse koostamine 2. Esitluste kohta arvamuste avaldamine meetodil „Vastasruumi nurk“	Eristav



- selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo välitel

- 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

- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorraldusetoimemehhanisme 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

7. Üleilmastumine 1 tundi

8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi

9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused. 1 tundi

10. Inimõigused. 1 tundi

11. Perekonna roll ühiskonnas. 1 tundi

12. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 4 tundi

13. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 1 tundi

14. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. 2 tundi

15. Globaliseerumise mõju majandusele. 1 tund

16. Erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi

17. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi

18. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon. 2 tundi

19. Ühiskonna jätkusuutlikkus. 1 tund

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 riigiportaalis eesti.ee Eesti 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 arutlus teemal „Mida teha, kui rahvastik vananeb?“

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 laps

			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 läbi mängimine. 19. Info otsimine Riigi Teatajast. 20. Poliitiliste erakondade tutvustus veebikeskkondade valijakompass ja parlamendikompass kaudu. 21. Tunnikontroll ideoloogiad ja nende esindajad Eestis.
--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> 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.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö 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.

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

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

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub kui on saavutatud kõik väljundid. Hindamisele pääsemiseks peavad olema esitatud ja sooritatud kõik jooksvad 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.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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. Sotsiaallained [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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
18	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	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.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
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"> <li>- määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</li> <li>- tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</li> <li>- uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</li> </ul>	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur</li> <li>- Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng.</li> <li>- Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel.</li> <li>- Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud.</li> <li>- Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis.</li> <li>- Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis.</li> <li>- 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism).</li> <li>- Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis.</li> </ul>	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b>                  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><b>Hindamismeetod:</b>                  Rühmatöö                  Arvestustöö                  Tööleht</p>	
<p><b>Lävend</b></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
<b>Hindamisülesanne:</b> 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).			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
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
<b>Hindamisülesanne:</b> 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.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Arutus Tööleht	
<b>Lävend</b>				

**ARVESTATUD -**

korrektselt 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
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Teemad: muusikaajalugu ja kunstiajalugu.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Analüüs	
<b>Lävend</b>				
Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb emotsioonid paberile.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Joonistamine ja maalimine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p><a href="http://kunstiabi.weebly.com">http://kunstiabi.weebly.com</a> Loengukonspekt</p> <p>Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Õhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Õhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. www.emic.ee "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.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Loodusained	6	Kaido Tiits
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpilane on läbinud põhikooli.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	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.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
108 t	48 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 72 iseseisev töö: 32 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	
--	--	--	----------------------------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Esseevastustega arvestuslikud kontrolltööd. Mitteeristavalt hinnatud ülesanded/testid - evolutsiooniteooriad ja evolutsioon, kehad ja nende mõõtmed, mikromaailma ehitus, orgaanilised ained eluslooduses, organismide ehitus ja talitus, orgaanilised aineklassid.	<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö
---	---------------------------------------

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, Maa sfääre 2. Kirjeldab mehaanika, elektromagnetismi, valguse ja soojusfüüsika 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	1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, 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	1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, 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 suguliitelisusest pärandumisest

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Enesekontrollitised - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test 1 Kosmoloogia test 2 Enesekontrollitised - Evolutsioon. Enesekontrollitised - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontrolliks ristsõna: Aatomiehitus. Enesekontrollitised - Anorgaaniline keemia. Iseseisev kodune töö: Vee karedus. Enesekontrollitised - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitised - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Enesekontrollitised - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus.
--

<b>Praktilised tööd</b>
-------------------------

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9	nimetab majandustegevusega kaasnevat looduskeskkonna probleeme selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid	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

iseseisev töö: 4 kokku: 13				
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpimapi koostamine/esitlus			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.	Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötmega, 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 (kliimavöötmega, millest 1 on parasvööde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega ja lisab 3 rahvusvahelise koostöö näidet Eesti kohta.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapi koostamine (õpimapp peegeldab läbitud ÖV1 ja ÖV2 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 rakendusvõimalused 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
<b>Hindamisülesanne:</b> Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö			<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja		

**Iseseisvad tööd**

Enesekontrollitist - Rakendusbioloogia

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13</p>	<p>nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust</p> <p>lahendab loodusteaduslikke ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid</p> <p>kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme</p> <p>arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset</p>	<p>1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võõrkeelne ja elektrooniline (riskitegurid, kriitiline hindamine; loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste mõju prognoosimine keskkonnale)</p> <p>2. Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised</p> <p>3. Tabelid, graafikud, diagrammid- nende koostamine ja tõlgendamine</p>	<p>loeng, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test, võrdlustabelite koostamine, graafikute, diagrammide koostamine ja tõlgendamine, mõõtmistulemuste vea hindamine</p>	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast (sh 1 võõrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/diagrammiga	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine. Enesekontrollitist - Kõige pikemad, sügavamad, kõrgemad				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrollitöö alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003 2. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 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 Pärgmäe, 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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt - esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes - kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades	What makes me unique - 2 t. My family and friends - 2 t. Describing people and things - 2t.  Travelling 2 t. EU country 2 t.  My home 2t. My school 2t.  Health and diseases 2 t. Sports 2 t.	Lugemis-ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: EL maa suuline esitlus. Kirjalik töö tervise teemal.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste		

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

### Iseseisvad tööd

EL maa esitluse kokkupanemine.

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)utvustuse -põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Mina ja eakaaslasted/kutseõppurid - 6 t. Mina reisijana 4 t. Mina kui teenindaja 4. 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. Põhjendab 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. Pisasjalikult tutvustab iseennast isiksuse- ja teenindajana. Analüüsib enda tugevaid ja nõrku küljeid, võrdleb enda omadused teise isiku omadustega. Põhjendab.

### Iseseisvad tööd

Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika harjutusleht.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnade arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva	- Hindab oma võõrkeelesõnade taset. - Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	Inglise keele rakenduskeskkonnad igapäevases elus, nii töölalased, kui ka olmelised. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks. 1t. Mina võõrkeeleõppijana. 1t. Kool ja kooli korraldus. 2. Rahvusvahelised keeletestid. 3t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs. Vestlus.	Eristav

õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13			Internetiotsingu ülesanded.
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindab juhendi abil oma võõrkeele oskuse taset. Tunneb virtuaalseid keeleõppimise võimalusi ja teabeallikaid. info otsimiseks, hindab nende usaldusväärsust. Mõistab elukestva õppe osatähtsust suhtlemisalase ja erialase võõrkeeleoskuse arendamiseks.		<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine Tööleht Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Kasutades internetipõhist keeletesti hindab oma inglise keele taset. Toob mõned näited võõrkeele õppimise vajalikkusest tänapäeval. Nimetab võõrkeelseid teabeallikaid, milliseid kasutab info otsimiseks. Nimetab Google Translate'i eeliseid ja puudusi.	Kasutades Internetipõhist keeletesti hindab oma inglise keele taset. Kasutades ette antud teksti põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust. Toob lisaks erialase keelega seotud näiteid. Loetleb võõrkeelseid infoallikaid; nimetab erinevate võõrkeelsete teabeallikate plusse ja miinuseid, hindab nende usaldusväärsust.	Analüüsib soravas inglise keeles oma erinevate võõrkeele oskuse taset. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega ning toob näiteid. Analüüsib erinevaid võõrkeelseid teabeallikaid (min 3), mida kasutab info otsimiseks ja hindab nende usaldusväärsust.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
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. 4 t. Inglisekeelne maailm. 4 t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> 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.		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja	Tutvustab enamasti korrektset inglise keeles Eestit	Tutvustab ladusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid		

tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	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.
---	---	--

<b>Iseseisvad tööd</b>
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeeles tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu 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. 6 t. Karjäär. 6 t. Töölased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. Sooritab töövestluse inglise keeles.	<b>Hindamismeetod:</b> 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 kirjeldatakse 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 ladusalt 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.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Kirjeldab isikuomadused ja oskused, vajalikud valitud töökoha jaoks.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
<b>Õppematerjalid</b>	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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Baaritöö	13	Riina Laht, Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid -Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused -Toitlustusteeninduse alused -Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid -Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab baaritöö eripära, baarijookide sortimenti, hoiutingimusi; planeerib tööks vajaminevaid kaupu ja vahendeid; tutvustab ja soovitab baari menüüsolevaid tooteid; vormistab tellimuse; valmistab ja serveerib baarijooke		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
48 t	48 t	42 t	200 t

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab juhendialusel baarijookide sortimenti kirjeldab baaris kasutatavate jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades eesti- ja võõrkeelset erialast informatsiooni kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad klaasid kirjeldab juhendi alusel baari menüü koostamise põhimõtteid kirjeldab juhendi alusel klassikalisi segujooke ja kokteile valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade, vahendite ja seadmete seisukorda kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja	Baaritöö ajalugu Baarijookide ajalugu Baari sisustus Baari töövahendid ja seadmed Klaasid Baarijookide sortiment Baari menüü koostamise põhimõtted Klassikalised segujoogid ja kokteilid Trendid	Eristav

	serverimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpiväljundit hinnatakse kokkuvõtva testi tulemusel.		<b>Hindamismeetod:</b> Test	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Vastatud on vähemalt 69% testi küsimustest	Vastatud on 84%-70% testi küsimustest	Vastatud on 100%-85% testi küsimustest	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Koosta alkoholivabade kokteilide menüü karsklaste seltsi 30-le külalisele. Lisaks mõni suupiste. Planeeri: 1)segujookide komponentide vajadus 2)töövahendite vajadus 3)suupisted ja vajadus 4)klaasid ja nõus 5)tööjõu vajadus ja töö teostamiseks kuluv aeg 6)valmistamisjuhised ja serverimine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele arveldab kliendiga vastavalt juhendile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 38	tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid soovib kliendile menüüsolevaid tooteid lähtudes kliendi soovidest ja hooaja trendidest väljendab ennast teenindussituatsioonis eesti ja võõrkeelse arusaadavalt ja korrektselt selgitab kliendiga vesteldes tema valikut, lähtudes teenindusstandardist võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele koostab ja esitab arve vastavalt juhendile teeb kassatoimingud vastavalt juhendile	Inglise keel Klienditeenindus Baaritoodete tutvustamine Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine Teeb kassatoiminguid vastavalt juhendile	Mitteeristav
<b>Lävend</b>			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Paku lahendused järgmisele ülesandele: Sellel hooajal on moes rabarberiviin. Tööandja soovib, et sa mõtleksid välja selle toote põhiselt mõned segujoogid mida müüa. Milliste väljenditega plaanid klientidele uusi segujooke tutvustada, müügi eesmärgil?			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serverib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas Jaotus tundides:	valmistab juhendi alusel segujooke, kokteile ja teisi baari tooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid valmistab juhendi alusel erinevaid kuumi jooke (kohv, tee, kakao) serverib juhendi alusel valmistatud tooteid täidab juhendi alusel tööohutus- ja	Jookide valmistamine Tööohutus ja hügieen Kaupade tellimine, komplekteerimine ja ladustamine Nõuetekohane arve esitamine Kassatoimingud Puhastustööd baaris	Praktiline töö, gruppitöö, individuaalne töö.	Eristav

teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 18 kokku: 60	hügieeninõudeid telliib, komplekteerib ja ladustab juhendi alusel kaubad järgmiseks vahetuseks		
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**  
Valmista üks klassikaline pärastlõuna segujook, etteantud jooginimekirjast.

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Valitud on õiged komponendid, kuid kogustes, valmistamisviisis ja serveerimises on rohkelt vigu.	Valitud on õiged komponendid, kuid kogustes, valmistamisviisis ja serveerimises leidub vigu.	Valitud on õiged komponendid, kuid kogustes, valmistamisviisis ja serveerimises on mõned üksikud vead.

**Iseseisvad tööd**

Leia erialast kirjandust kasutades: 1)1 alkohoolne ennelõunajoogi retsept ja valmistusjuhised 2)1 pärastlõunajoogi retsept ja valmistusjuhised 3)2 kogupäevajoogi retsepti koos valmistusjuhisega (üks peab olema alkoholivaba) Esita kaupade nimekiri.

**Praktilised tööd**

Komplekteeri vajaminevad vahendid. Valmista joogid iseseisva töö põhjal. Jälgi hügieeni ja tööohutust.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente ning teeb baaritöö toiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: praktika: 200 iseseisev töö: 14 kokku: 214	valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest valmistab ja serveerib juhendi alusel kuumi jooke, segujooke, kokteile ja teisi baari tooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid koostab ja esitab arve vastavalt juhendile teeb kassatoimingud vastavalt juhendile peseb juhendi alusel nõud, töövahendid ja puhastab seadmed puhastab ja korrastab ruumid, kasutades ettenähtud puhastus- ja töövahendeid	Töötab ettevõttes kelneri/barista juhendamisel.	praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
Praktiline töö

**Lävend**

Õppija on sooritanud praktika täies mahus, täitnud nõuetekohaselt praktikapäeviku ja esitanud aruande.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Praktikapäeviku täitmine.
<b>Praktika</b>
Töötab ettevõttes kelneri/barista juhendamisel.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Hindeline praktiline töö ja esitlus</p> <p>Õpilane valib ühe klassikalise segujoogi pileti ja mõtleb ühe fantaasiajoogi etteantud komponentidest 2-le kliendile.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) planeeri jookide kogused ja valmistamine</li> <li>2) valmista ette tööpind, komponendid ja vahendid</li> <li>3) valmista joogid, samal ajal selgitades oma tegevusi</li> <li>4) serveeri</li> </ol> <p>Vasta küsimustele.</p> <p>Hinne 3- Õpilane teeb rohkete vigadega nõutud tööosad. Joogid on joodavad, maitse hea. Vastab küsimustele napisõnaliselt.</p> <p>Hinne 4- Õpilane teeb vigu kõigis tööosades, kuid joogid on retseptile vastavate ja heade maitsetega. Vastab küsimustele üldiselt.</p> <p>Hinne 5- Õpilane teeb väheseid vigu. Joogid on hästi valmistatud, retseptile vastavad ja maitavad. Protsessi on meeldiv jälgida. Vastab küsimustele põhjalikult.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. Tea</p> <p>Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo</p> <p>Otspere, U. (2010) Kokteil. Segujookide kuningas. Argo</p> <p>M. Kotkas, A. Roosipõld. Restoraniteenidus</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Esmaabi	1	Heikki Eskusson
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi Päästeametist		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	8 t	6 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
hindab kannatanu seisundit, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid, kasutades põhilisi esmaabivahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid majutusettevõttes</li> <li>• hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit</li> <li>• annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral</li> <li>• toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt</li> </ul>	Esmaabi korraldus Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine, luumurrud, lihaste ja liigeste venitused, põletushaavad, külmumine, kuumakahjustused, mürgitused, võõrkehad. Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabivahendid töökohal	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline esmaabi andmise situatsioonülesanne juhendi alusel

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

Õpilane annab juhendi alusel etteantud situatsioonülesandele kannatanule esmaabi. Esitab nõuetele vastava iseseisva töö

**Iseseisvad tööd**

Kirjeldab juhendi alusel esmaabi andmist kannatanule kergemate vigastuste korral ja nimetab ära kasutatavad esmaabivahendid.

**Praktilised tööd**

Esmaabivõtete kasutamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kutsab abi ja suhtleb asjakohaselt päästeametiga ja juhatab teed kannatanu juurde Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	nimetab hädaabinumbri suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kannatanu sisundit suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kohale jõudmise võimalusi leiab välja kõige lühema tee kannatanuni jõudmiseks	Hädaabinumber Suhtlus Päästeametiga	Kõitev loeng, iseseisev töö, situatsioonide lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga. Esitab nõuetekohase iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostab juhendi alusel kiirabi kannatanuni jõudmise teekonna.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane vajalikud hindamisülesanded.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.16662.ee/esmaabivotted.html">http://www.16662.ee/esmaabivotted.html</a> <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf</a> <a href="http://www.redcross.ee/et/materjalid.html">http://www.redcross.ee/et/materjalid.html</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Erialane soome keel (A2)	3	Ilona Säälük
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb kliendiga soome keeles kasutades toitlustusalast sõnavara ja viisakusväljendeid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
54 t		24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
oskab tervitada ja pöörduda soome keeles mõistab lihtsamaid igapäevatööga seotud lauseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- hääldab oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni - kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid - tunneb Soome kultuuriruumi ja toidukultuuri	Tavad ja kombed meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Toitumisharjumused meil ja Soomes Soome rahvusroad ja tähtpäevad: peamised road, nimetused ja seosed.	Rollimängud, paaritöö, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Enesetuvustus (nimi, keel päritolu, pere, hobia); 2. Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse situatsioonide koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaritööna); 3. Vestlus Soome kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulisel kõnes vastavalt Euroopa keeleraamistiku A1 nõuetele.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi ala klienditeeninduse tavaolukorras suheldes klientidega õpitud keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda ja suhelda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi klienditeeninduse tavaolukorras suheldes kliendiga soome keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi alal ning suhtleb viisakalt klienditeeninduse tavaolukorras soome keeles. Kasutab sobivalt erialast sõnavara.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				



Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	- kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara - kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele, menüüsid - kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste	Teated eraelus ja tööl. Teate koostamine: aeg, koht, tegevused, päevaplaanid. Viisakas palve. Kuulutused. Lühendid. Kutsed tähtpäevadel. Riiklikud pühad meil ja Soomes. Soovid pühadeks ja tähtpäevadeks. Keelavad, kohustavad, hoiatavad sildid/märgid. Erialane sõnavara: toiduained, toitute nimetused.	Rollimängud, paaristöö, meeskonnatöö, vestlus, iseseisev töö arvutis.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> kontrolltöö uue sõnavara peale			<b>Hindamismeetod:</b> Test Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>		<b>Hinne 5</b>	
õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale	õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale		õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale	
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Soomekeelse sõnavara omandamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- tutvustab end ja räägib oma tööst, nimetab soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid - esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti - oskab paluda õeldu kordamist või veelkordset selgitust ja lahendab probleemi	Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine. Töövahendid majutuses ja toitlustamisel. Tööülesanded klienditeeninduses. Telefonisuhtlus klienditeeninduses.	Rollimängud, paaristöö, vestlus, iseseisev töö arvutis	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane tutvustab ennast ja oma tööülesandeid rühmale soome keeles			<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Arvestustöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>		<b>Hinne 5</b>	
Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena on arusaadav	Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena on arusaadav ja ladus		Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena on arusaadav, ladus ja spontaanne	

**Iseseisvad tööd**

CV koostamine soome keeles

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab õpitava keele kultuuriruumi ja toidukultuuri erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- hääldab oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni - kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid - tunneb Soome kultuuriruumi ja toidukultuuri	Tavad ja kombed meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Toitumisharjumused meil ja Soomes Soome rahvusroad ja tähtpäevad: peamised road, nimetused ja seosed.	Rollimängud, paaristöö, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Enesetutvustus (nimi, keel päritolu, pere, hobid); 2. Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse situatsioonide koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaristööna); 3. Vestlus Soome kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulises kõnes vastavalt Euroopa keeleraamistiku A1 nõuetele.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi ala klienditeeninduse tavaolukorras suheldes klientidega õpitud keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda ja suhelda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi klienditeeninduse tavaolukorras suheldes kliendiga soome keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi alal ning suhtleb viisakalt klienditeeninduse tavaolukorras soome keeles. Kasutab sobivalt erialast sõnavara.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialase sõnavara omandamine Quizlet-õpikeskkonnas				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse eristava hindamisega. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemade hindamisülesannete tulemusena
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Heikkilä, S. ja Majakangas.P "Hyvin menee" Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel, Argo 2009. Kaare Sark, Hyvä-parempi-paras, soome keele õppekomplekt algajatele, Tallinn 2009 jt uuem trükk. Supisuomea: <a href="http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/">http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/</a> Kuulosta hyvältä <a href="http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96">http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96</a> <a href="http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/">http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/</a> Kokamäng <a href="http://www.edu.fi/verkko_oppimateriaalit/kokkupeli">www.edu.fi/verkko_oppimateriaalit/kokkupeli</a> Sõnamängud: <a href="http://www.digitaldialects.com/Finnish.htm">www.digitaldialects.com/Finnish.htm</a> <a href="http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/ammattilliset_kielet/ravintola_keittio/fin/index.html">http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/ammattilliset_kielet/ravintola_keittio/fin/index.html</a> <a href="http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/terveellinenateria/index_ff.html">http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/terveellinenateria/index_ff.html</a> <a href="http://www.oph.fi/julkaisut/2008/kielo">http://www.oph.fi/julkaisut/2008/kielo</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
24	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Ants Viljus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
36 t		16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat 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	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Elektronposti haldamine.				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil</li> <li>- kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile</li> <li>- sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme</li> <li>- kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi</li> <li>- prindib dokumendi paber kandjale vastavalt etteantud juhendile</li> </ul>	<p>Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine</p>	<p>Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	---	---	---------------------

**Hindamisülesanne:**

Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit

**Hindamismeetod:**

Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja iseseisva töö.

**Iseseisvad tööd**

Tabletitöötlusprogrammi kasutamine vastavalt juhendile.

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Esitleb oma esitlust kogu rühmale.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus
<b>Lävend</b>	
Koostab PowerPoint programmis esitluse, esitleb enda esitlust kasutades riistvara võimalusi.	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
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	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Elektronposti haldamine.				

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

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Ruumikujundus ja lilleseade	2	Karen Stimmer
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lilleseadest ja ruumikujundusest kasutades lihtsamaid taimeseadetehnikaid ja arvestades värvide omavahelise sobivusega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
22 t	16 t	14 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb värvusõpetuse põhimõtteid ja kasutab neid vastavalt erialast tulenevatele vajadustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb värviringi ja seal paiknevate värvide nimetusi ja omadusi ning mõju inimestele</li> <li>oskab kasutada erinevaid värvitoone ruumikujunduses ja lilleseades, tekitades harmooniat</li> <li>oskab omavahel sobitada sooje ja külmi värve ja luua erinevaid värvilahendusi</li> </ul>	<p>Värv.  Värviring. Põhivärvid, sekundaarvärvid, soojad ja külmad värvitoonid, kontrasttoonid. Värvide segamine.  Värvide psühholoogilised omadused.  Värviharmoonia.  Värvilahendused ja nende mõju ruumis. Kontrast.</p> <p>Rõivastus ja värv. Värvivalik. Värviteooriad. Carole Jacksoni ja Carol Spenceri ja Alfred Munselli värviteooria.</p>	Kõitev loeng. Iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: Omavahel sobivate värvikombinatsioonide leidmine.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
Nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö esitamine				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Mõistekaardid: Põhivärvid, sekundaarvärvid. Soojad ja külmad värvid. Vastandvärvid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab lilleseade/kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb erinevaid lilleseades/kompositsioonis kasutatavaid lilli</li> <li>kasutab erinevaid, vaase, nõusid ja anumaid lilleseade/kompositsiooni valmistamisel</li> <li>valmistab lilleseade/kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale</li> <li>oskab arvestada sündmusega lilleseade/kompositsiooni valmistamisel</li> </ul>	Floristi töövõtted Lilleseades kasutatavad looduslikud ja tehislised materjalid Lilleseades kasutatavad vaasid, nõud ja anumad Lilleseade vastavalt sündmusele Lõikelilled ja nende eripärad Lõikelilled säilitusviisid (kemikaalid, füüsiline keskkond, kodus säilitamine, säilitustarvikud)	Kõitev loeng, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: Valmistada vastavalt kavandile lilleseade/kompositsioon			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Kavandab ja valmistab vastavalt juhendile nõuetekohase lilleseade/kompositsiooni.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatöö: Kavandada vastavalt juhendile lilleseade/kompositsioon Õpimapp				
<b>Praktilised tööd</b>				
Lilleseade/kompositsiooni valmistamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab lauaseadeid ja sisekujunduselemente kasutades sobivaid tehnilisi võtteid ja dekoratiivseid materjale Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb ja kasutab erinevaid lauaseade ja sisekujunduselementide valmistamiseks kasutatavaid looduslikke ja tehislise materjale</li> <li>valmistab lauaseade või sisekujunduselementide kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale.</li> <li>oskab arvestada lauaseade valmistamisel lauastiiliga</li> <li>oskab arvestada ruumikujunduselementide valmistamisel ruumikujundusega</li> </ul>	Kujunduselemendid Lauaseaded Looduslikud ja tehismaterjalid lauaseade ja kujunduselementide valmistamiseks	Kõitev loeng, iseseisev töö, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline rühmatöö: Valmistavad vastavalt rühmatööna koostatud kavandile ruumikujunduselementide. Paktiline töö: Valmistab vastavalt juhendile lauaseade.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö	

<b>Lävend</b>
Kavandab ja valmistab vastavalt juhendile lauaseade ja ruumikujunduselemendi
<b>Iseseisvad tööd</b>
Rühmatöö: Kavandavad vastavalt juhendile ruumikujunduselemendi
<b>Praktilised tööd</b>
Lauaseade ja ruumikujunduselemendi valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab sobivat mööbli paigutust ja värvide valikut majutusettevõtte ruumides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab majutusasutuse numbritoas mööbli paigutust vastavalt majutusettevõtteid reguleerivale seadusandlusele ja numbritoa suurusele</li> <li>• kirjeldab majutusasutuse numbritoa pehme ja puitmööbli, seinakattematerjalide, kardinade värvilahenduse sobivust</li> <li>• kirjeldab loomuliku ja erineva kunstliku valguse mõju värvidele sisekujunduses</li> </ul>	Restoraniruumide kujundus Hotelliruumide / numbritubade suurust reguleerivad õigusaktid Loomuliku ja kunstliku valguse kasutamine Toa visuaalne ja tunnetuslik muutmine läbi värvide ja geomeetria	Kõitev loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ülesanne/harjutus	

<b>Lävend</b>
Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne. Tutvuda numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega
<b>Iseseisvad tööd</b>
Ülesanne: Tutvuda hotelli numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasendil
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Eve Kärner „Kompositsiooniõpetus“ Lynda Owen „Kaasaegsed lilleseaded“ Ülle Linnuste „Värvid kodus“ ajakiri Fleur creatif, <a href="http://www.fleurcreatif.com">www.fleurcreatif.com</a> Dagmar Kotli „Ikebana“ <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/</a>



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Erialane eesti keel	2	Annely Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab nii kõnes, kui kirjas korrektset erialast eesti keelt ja järgid eesti keele grammatika reegleid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
väljendab ennast teenindussituatsioonis korrektses eesti keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindussituatsioonis - valib teenindussituatsioonile sobiva teeninduslase sõnavara ja kasutab korrektset erialast terminoloogiat	- suuline ja kirjalik suhtlemisoskus - suulise ja kirjaliku väljenduslaadi eripära - tervitamine, tervitustele vastamine nii isiklikult kui ka telefoni teel - enda ja kaaslaste esitlemine - selgituste palumine - keeleline mõjutamine	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimängu: Teenindussituatsioonide lahendamine keeleliselt korrektses eesti keeles.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ideekaart: Viisakusväljendid				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	- leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele - mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamishüpeid - oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel - oskab jälgida raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid, et saada vajalikku infot juhendi alusel - oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel	- info hankimine - olulise ja mitteolulise eristamine - kuulamisoskus	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
---	---	---	---	--------------

**Hindamisülesanne:**

Õpilane jälgib raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid ja leiab sealt juhendi alusel vajalikku informatsiooni

**Lävend**

Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd

**Iseseisvad tööd**

Õpilane leiab juhendi alusel etteantud tekstist vajalikku informatsiooni

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti ja oskab eristada olulise mitteolulisest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele - mõistab lugeda tehnoloogilisi kaarte ja kasutada neid toidu valmistamisel	- teksti mõistmine - info leidmine - kulinaarne terminoloogia	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane loeb tehnoloogilise kaarti ja mõistab tehnoloogilise kaardi sisu.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd

**Iseseisvad tööd**

Koostab vastavalt tehnoloogilisele kaardile seadmete ja väikevahendite nimekirja.

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

<p>koostab erialaseid dokumente ja tekste rakendades õigekirja reegleid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab sisult ja keeleliselt korrektselt menüü, kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>- koostab dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale)</li> <li>- koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel</li> <li>- koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid</li> <li>- viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele vastavalt TEKO kirjalike tööde koostamise juhendile.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- häälikuortograafia</li> <li>- algustäheortograafia</li> <li>- kokku- ja lahkukirjutamine</li> <li>- veaohklikud sõnavormid</li> <li>- kirjavahemärgid, sh sidekriips menüüsõnades</li> <li>- võõrsõnad</li> <li>- tsitaatsõnad</li> <li>- lühendid tekstis</li> <li>- numbrid tekstis</li> <li>- hindade vormistamine</li> <li>- praktika dokumentatsioon</li> </ul>	<p>kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	---	--	---------------------

**Hindamisülesanne:**

Õpilane koostab juhendi alusel dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri)

**Hindamismeetod:**

Arvestustöö

**Lävend**

Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd

**Iseseisvad tööd**

Etteantud juhendi alusel menüü koostamine. Koostab etteantud juhendi alusel ametikirja (e-kirja)

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Õpilane esitab lävendi tasemel kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>“Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013” Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt “Eesti ortograafia” Eesti Keele Sihtasutus 2005; Külliki Kask “Meedia mõju” Avita 2013; Merike Kuhhi “Eesti ametikeel” Ilo 2006; Interneti andmebaasid: <a href="http://www.eki.ee/knab/knab.htm">http://www.eki.ee/knab/knab.htm</a> <a href="http://portaal.eki.ee/">http://portaal.eki.ee/</a> <a href="http://www.keelevara.ee/login/">http://www.keelevara.ee/login/</a></p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
27	Kutsealane soome keel	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Erialane soome keel A2		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb 1. Jooksev hindamine: kokkuvõtavad kontrollööd teema lõpus 2. Jooksev hindamine: suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides 3. Erialase sõnavara õpimapp
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Heikkilä, S. ja Majakangas, P. "Hyvin menee" Kaare Sark "Hyvä, parempi, paras", M.Kenttälä "Kieli käyttöön", T.Maripuu, S.Mölder "Turismi soome keel" töövihik 136/163 Toidukultuur <a href="http://www.ruokatieto.fi">www.ruokatieto.fi</a> Sõnamängud <a href="http://www.digitaldialects.com/Finnish.htm">www.digitaldialects.com/Finnish.htm</a> Kokamäng : <a href="http://www.edu.fi/verkko_oppimateriaalit/kokkipeli">www.edu.fi/verkko_oppimateriaalit/kokkipeli</a> <a href="http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/ammattilliset_kielet/ravintola_keittio/fin/index.html">http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/ammattilliset_kielet/ravintola_keittio/fin/index.html</a> <a href="http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/terveellinenateria/index_ff.html">http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/terveellinenateria/index_ff.html</a> <a href="http://www.oph.fi/julkaisut/2008/kielo">http://www.oph.fi/julkaisut/2008/kielo</a>



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
28	Eritoitlustus	1	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul: Toitlustamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	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.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
18 t	8 t		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi</li> </ul>	Toitainete vajadus - energia vajadus. Tsöliaakia Laktoositalumatus, Diabeet Toiduallergiad Taimetoitlus	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus	
<b>Lävend</b>				
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".

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	- kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele - koostab erivajadustega klientidele menüüsid
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Juhendi alusel menüü ja tehnoloogiliste kaartide kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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: <a href="http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/">http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/</a> e-kursus Toitumisõpetuse alused <a href="https://moodle.e-ope.ee/login/index.php">https://moodle.e-ope.ee/login/index.php</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
29	Eritoitlustus	1	Dina Aarma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul: Toitlustamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab toitumiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
18 t	8 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisealaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi</li> </ul>	Toitainete vajadus - energia vajadus. Tsöliaakia Laktoositalumatus, Diabeet Toiduallergiad Taimetoitlus	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal "Erinevate toitumisealaste iseärasustega klientide toitumine".			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus	
<b>Lävend</b>				



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 rühmatöona teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Õpiväljund 2		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	- kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele - koostab erivajadustega klientidele menüüsid
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Juhendi alusel menüü ja tehnoloogiliste kaartide kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suurröögis, Argo, 2010 Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: <a href="http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/">http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/</a> e-kursus Toitumisõpetuse alused <a href="https://moodle.e-ope.ee/login/index.php">https://moodle.e-ope.ee/login/index.php</a>