

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

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

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

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

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

### Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

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

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

### **Valikõpingute moodulid (40 EKAP)**

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

### **Valikõpingute valimise võimalused:**

Võimalik spetsialiseeruda suurkõogitööle või restoranitööle.

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

### **Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

### **Spetsialiseerumise võimalused:**

puuduvad

### **Õppekava kontaktisik:**

Anne Mäe

Juhtivõpetaja

Telefon 605 3119, [anne.mae@teeninduskool.ee](mailto:anne.mae@teeninduskool.ee)

### **Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=163](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=163)

[https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=163&rakenduskavad=jah](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=163&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk 180 EKAP

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

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Restoranitöö korraldus	4			4
Peoteenindus	2			2
Rahvus- ja regionaalköögid	2			2
Restoranitöö praktika	12			12
Eesti keel teise keelena II	3		3	
Eesti keel teise keelena III	3			
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3		3	
Grillimine ja barbeque	1			1
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Etikett	2			
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3			
Kaunistamine ja serveerimine	1			
Eesti keel teise keelena I	3	6		
Õpioskused	2	2		

## Kokk 180 EKAP

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

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

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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	Maina Villenberg, Kristi Leinus
<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>	
30 t	16 t	6 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	Õppija • kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis • kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana	Majutusettevõtete roll turismimajanduses Turismiettevõtte linnas ja regioonis. Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikele elanikkonnale. Turismi ettevõtate maine.	Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> 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.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs	
<b>Lävend</b>				
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.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
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: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</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 eesmärgid enda õpingutele</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</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>Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus</p>	<p>Etteantud küsimuste vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvutusest. Rühmatöö õpetajate töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	---	--	---------------------

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs</p>
---	---

**Lävend**

Õppija koostab koka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnang SWOT analüüsi põhjal

**Iseseisvad tööd**

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</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>• leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid</li> <li>• leiab õppetööks 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</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</p> <p>õpetaja juhendi alusel.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele • kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks		
<b>Hindamisülesanne:</b> 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		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>			
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			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
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			
<b>Praktilised tööd</b>			
Ringäik koolis ja tutvumine kooli erinevate üksustega.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	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 majutustevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine 3. Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Kooli koduleht <a href="http://www.teeninduskool.ee">www.teeninduskool.ee</a> Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord <a href="http://www.teeninduskool.ee">www.teeninduskool.ee</a> EHRL koduleht <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a> Kutsekoda <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> Innove koduleht <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus Erinevate hotellide kodulehed.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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>
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	Diana Malkevitš, Eda Odar, Niina Smirina, Kaie Toomet, Jana Vaarik, Liina Nurme
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
96 t	60 t		

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

**Hindamisülesanne:**

Teematiline õpimapp link juhendile

Kõik teised hindamisülesanded on õpimapi osad

Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus”

Küsimustele vastamine teemal “Suhtlemisvahendid”

Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“

Test „Konflikt“

PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab meeskonnatööna</li> </ul>	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p>	<p>Kõitev loeng,</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<p>ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>• selgitab 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>	<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, palgatööline.</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 töötajad</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>diskussioon, iseseisev töö arutis, arutus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arutis, seletus-ja virgutusemeetod, probleemituatsiooni lahendamine, iseseisevtöö</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus</p>	
<p><b>Lävend</b></p>			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52</p>	<p>Odar, Ründva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel</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</li> </ul>	<p>Odar, Ründva:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes.</li> <li>4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused</li> <li>4.3. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriõhutus. Elektriõhutus. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras.</li> <li>4.4. Tuleohutus</li> <li>4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine</li> </ol>	<p>Odar:</p> <p>Loeng, iseseisev töö, aktiveerimisülesanded, video, rühmatöö, arutelu, probleemituatsiooni lahendamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• infootsing riikliku töötervishoiu ja tööohutuse strateegiast</li> <li>• rühmatööna</li> </ul>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>• leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>• nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust</li> <li>• arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>• koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e- kirja sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>• kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>	<p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimeetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.</p>	<p>mõttekaardi loomine töökeskkonna ohutegurite kohta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• protsessi skeemi joonistamine tööõnnetuse korral (koolis/ töökohal olemasolevate ohutusjuhendite alusel)</li> </ul> <p>Ründva: loeng, rühmatöö, arutelu, juhtumi analüüs, iseseisev töö.</p>	
--	--	---	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Odar: Koostada ettekanne ja analüüs "Riskianalüüs õnnetusjuhtumi kohta TEs/või töökohal"</p> <p>Ründva: Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Analüüs Ettekanne/esitlus</p>
--	---

**Lävend**

**Iseseisvad tööd**

Odar: Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele. Ründva: Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi</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 kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast</li> <li>• valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>• koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega.</p> <p>Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel.</p> <p>Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p> <p>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom.</p> <p>Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine.</p> <p>Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, 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, vooseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Tööotsimine. Tööotsija vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine.</p> <p>Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõte, tagasiside.</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>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	--	---	---------------------

**Hindamisülesanne:**

I Teema: isiksuseomadused.

a) Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust

b) Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust

c) Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.

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“).

II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused

1. Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine

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.

3. Esitlus, arutelu

**Hindamismeetod:**

Õpimapp/portfoolio

Iseseisev töö

Rühmatöö

Enesehindamine

Arutlus

Suuline esitus

Probleemsituatsiooni lahendamine

Intervjuu

4. Rühmatöö analüüs

5. Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

1. Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeleldi. 2. tegevused milleks pead end sundima)
2. Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.
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.
4. Arutelu, kokkuvõte.
5. Anna etteantud juhust järgides kaaslasele koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

1. Leia etteantud CVdest üles vead.
2. Arutelu, kokkuvõte.
2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.

V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu

1. Protsessi selgitamine.
2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine
3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.
4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused

Tagasiside

Enesehindamine

#### Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

#### Iseseisvad tööd

Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.

#### Praktilised tööd

Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamine, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplaan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamise vajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistöde teostamine lävendi tasemel
<b>Hindamismeetod</b>	Õpimapp/portfoolio Analüüs Juhtumi analüüs
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistöde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

## Õppematerjalid

### Nurme, Smirrina:

1. <http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope>
2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex
3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik
4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus
5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus
6. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus [www.eas.ee](http://www.eas.ee)
7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused [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)

### Odar:

1. Töötervishoiu ja töötervishoiu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/834134>
2. Elektriõhutusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666>
3. Töötervishoiu – ja tööohutuse väljaõppe ja täiendõppe kord <https://www.riigiteataja.ee/akt/23105>
4. Ohumärguannete kasutamise nõuded töökohas <https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv>
5. Tint, P. Töökeskond ja ohutus, Tallinn 2010
6. Benjamin, O. Alli. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted. Rahvusvaheline tööbüroo-Genf. EV Sots.min 2002
7. Tööinspektsiooni kodulehekül [www.ti.ee](http://www.ti.ee)
8. Infoportaal "Tööelu" [www.tooelu.ee](http://www.tooelu.ee)
9. Töökeskkonnaalast infot koondav portaal "Tööbik" [www.toobik.ee](http://www.toobik.ee)
10. Euroopa Tööohutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekül <http://osh.sm.ee/>

### Ründva:

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

### Malkevitš:

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

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

<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>
3	Toitlustamise alused	15	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Diana Malkevitš, Eda Odar, Heikki Eskusson, Valentina Korotkova, Tatjana Surgutskaja, Anne Mäe, Annely Raudsepp, Pirje Pärimets, Valentina Kravtšuk, Gerda Sepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
270 t		120 t	
<b>Õpiväljundid</b>	1 valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid		
	2 kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest		
	3 koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest		
	4 selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral		

Teema: **Esmaabi**

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

- selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

#### Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid

#### Iseseisvad tööd:

koostada kirjalik töö teemal esmaabi andmise võimalused kergemate vigastuste korral

#### Praktilised tööd:

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

#### Hindamiskriteeriumid

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

#### Õppemeetodid:

Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö

Teema: **Erialane eesti keel**

#### Jaotus tundides:

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

#### Alateemad:

Vene õppekeel:

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

Eesti õppekeel

1. Algustäht, kokku-lahkukirjutamine, veaohklikud sõnavormid.
2. Numbrid, tühikud. Lühendid
3. Sidekriips menüüsõnades
4. Erialane sõnavara, suurkõogi toitute kirjeldamine ja esitlemine

5. Menüü ja tehnoloogiliste kaartide õigekiri

**Seotud õpiväljundid:**

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

*Hindamisülesanded*

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Esitatud iseseisvad tööd. Praktiline ülesanne: korrektse tehnoloogilise kaardi koostamine ja suuline esitus	Eristav hindamine Hinne 3:  Hinne 4:  Hinne 5:

**Iseseisvad tööd:**

Eesti õppekeelega rühmas:

1. töölehtede täitmine
2. korrektse tehnoloogilise kaardi koostamine vastavalt juhendile

Vene õppekeelega rühmas:

1. töölehed sõnavara täiendamiseks (ristsõnade koostamine)
2. korrektse tehnoloogilise kaardi koostamine vastavalt juhendile ja selle suuline kirjeldamine

**Hindamiskriteeriumid**

koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü

**Õppemeetodid:**

kõitev loeng, selgitus, analüüs, rühmatöö, individuaalne töö

Teema: **Töökorralduse alused**

**Jaotus tundides:**

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

**Alateemad:**

Toitlustusettevõtete liigitus.

Ruumide jaotus toitlustusettevõttes.

Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine.

Head köögitöö korraldamise reeglid.

Töökorraldus kooli õpilasrestorani köögis.

Tööplaani koostamine (praktilises tunnis valmistatud roa näitel)

Tööplaani koostamine (kahe erineva roa näitel).

**Seotud õpiväljundid:**

- valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest

*Hindamisülesanded*

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Tööplaani analüüs Korrektses iseseisva töö esitamine	Mitteeristav hindamine Lävend:

**Iseseisvad tööd:**

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

**Hindamiskriteeriumid**

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

**Õppemeetodid:**

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

Teema: **Seadmeteõpetus ja tööohutus**

**Jaotus tundides:**

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

**Alateemad:**

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

**Seotud õpiväljundid:**

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

#### Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
suuline eksam seadmete kasutamise kohta ja iseseisvate tööde esitamine	Mitteeristav hindamine Lävend: kirjeldab köögiseadmete tööpõhimõtet, ohutut kasutamist ja puhastamist.

#### Iseseisvad tööd:

koostada juhendi alusel meelespea köögiseadmete kohta etteantud roale koostada seadmete kasutamise kaart

#### Hindamiskriteeriumid

- kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid
- loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid
- valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile
- valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt
- puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest

#### Õppemeetodid:

loeng, iseseisev töö, praktiline, töö, probleemsituatsiooni lahendamine, arutelu

#### Teema: Puhastustööd köögis

#### Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 12, praktiline töö: 18, iseseisev töö: 9, kokku: 39

#### Alateemad:

1. Puhastustööde eesmärk toitlustusettevõttes.
2. Mustus, mustuse liigitamine
3. Vesi, puhastuses- karedus, pindpinevus. PH skaala- puhastusained, ohtlikud ained, doseerimine
4. Koristusmeetodid
5. Pinnakatted suurköögis - omadused, igapäevane puhastamine
6. Puhastamise etapid suurköögis
7. Köögiseadmete ja töövahendite igapäevane hooldus ja puhastamine.
8. Õppeköögi puhastusplaan- töövahendid, puhastusaine, meetodid
9. Praktiline töö - labori koristamine, üldpinnad, nõude pesemine masinaga

#### Seotud õpiväljundid:

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

#### Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
koostatud ja esitatud töökoha puhastusplaani, kõik praktilised tööd on hinnatud.	Mitteeristav hindamine Lävend:

**Iseseisvad tööd:**

Oma töökoha puhastusplaani koostamine ühe praktilise tunni kohta.

**Hindamiskriteeriumid**

- valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöö-vahendid ja -töövõtted
- selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös
- kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest
- loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus

**Õppemeetodid:**

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

Teema: **Menüü koostamise alused**

**Jaotus tundides:**

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

**Alateemad:**

1. Menüü mõiste. Erinevad toidukorrad, eined.
2. Menüü koostamise põhimõtted
3. Eritoitumisvajadusega klientide (taimetoitlus, gluteeni- ja laktoositalumatus) Menüü koostamise põhimõtted
4. Menüü koostamine erinevateks toidukordadeks

**Seotud õpiväljundid:**

•

*Hindamisülesanded*

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö Ettekanne/esitlus koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest	Mitteeristav hindamine Lävend:

**Iseseisvad tööd:**

Võrdle kahe toitlustusettevõtte menüüd, kirjelda sarnasused ja erinevused.

**Õppemeetodid:**

Rühmatöö, iseseisev töö, e-õppe objektid, paaritöö, video

Teema: **Hügieen ja keskkonnaõpetus**

**Jaotus tundides:**

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

**Alateemad:**

1. Toiduhügieeni alused
2. Toiduseadus
3. Toiduohutust mõjutavad tegurid
4. Kõrge riskiteguriga toiduained.
5. Toidu säilivusaeg, määrgistamine ja säilitamisnõuded.
6. Toiduga seotud haigused
7. Personali isiklik hügieen
8. Enesekontrolli põhimõtted toitlustusettevõtetes (sh kriitilised kontrollpunktid)
9. Keskkond ja keskkonnakaitse

**Seotud õpiväljundid:**

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

*Hindamisülesanded*

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Test hügieenitesti sooritamine ja iseseisva töö esitamine	Mitteeristav hindamine Lävend:

**Iseseisvad tööd:**

Esitus: Toiduga levivad haigused

Hindamiskriteeriumid	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest</li><li>- kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast</li><li>- kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit</li><li>- kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele</li><li>- selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest</li><li>- põhjendab juhendamisel levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele haigustekitajate</li><li>- kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult</li><li>- loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast</li></ul>

**Õppemeetodid:**

Loeng, rühmatöö, arutelu, iseseisev töö

Teema: **Toiduainete õpetus****Jaotus tundides:**

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

**Alateemad:**

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

**Seotud õpiväljundid:**

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

*Hindamisülesanded*

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
esitatud kirjalik töö, esitus ühe toiduaineterühma iseloomustamine vastavalt juhendile	Mitteeristav hindamine Lävend:

**Iseseisvad tööd:**

Koostada vastavalt juhendile ühe toidukauba kohta kirjalik töö, lähtudes vastava toote pakendiinfost. Esitleda töö rühmakaaslastele. Õppekäik turule ja analüüs vastavalt juhendile.

**Hindamiskriteeriumid**

- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile

**Õppemeetodid:**

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

Teema: **Toiduvalmistamise alused**

**Jaotus tundides:**

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

**Alateemad:**

1. Eeltöötlemine, tükelduskujud. Tehnoloogiline kaart, B ja N arvutamine
2. Toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtted
3. Salatite liigitus, salatikastmed salatite kasutamine vastavalt toidukorrale
4. Maitseained ja maitsestamine
5. Puljongite valmistamine
6. Tükeldatud toiduainetest supid
7. Kastmed- kastmete liigitus, põhitoorained, tihendajad
8. Pudrud,
9. Tangained, riisi ja pasta keetmine
10. Muna ja munaroad
11. Köögiviljaroad
12. Lihtsamad külmad ja kuumad joogid
13. Kissellid, toorvahud, keedetud vahud, magusad supid, tarretised
14. Hakkliharoad
15. Kalateema
16. Kokavõistlused (ettevalmistamine, hindamine, osalemine)

**Seotud õpiväljundid:**

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

*Hindamisülesanded*

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Tunnikontroll Õpimapp tehnoloogilistest kaartidest. Tunnikontrollid ja töölehed läbitud teemadele	Mitteeristav hindamine Lävend: Esitatud nõetekohane õpimapp ja sooritatud positiivselt tunnikontrollid

**Iseseisvad tööd:**

Töölehtede ja tehnoloogiliste kaartide täitmine praktilisteks tundideks.

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

**Õppemeetodid:**

Loeng, demonstratsioon, videod, rühmatöö, iseseisev töö.

Teema: **Toitumisõpetus**

**Jaotus tundides:**

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

**Alateemad:**

1. Toitumine, maitsemeeled, seedimise protsess.
2. Tasakaalustatud toit ja toidupüramiid.
3. Toitumisega seotud haigused.
4. Eritoitumine - laste, vanurite, sportlaste toitlustamine
5. Toiduallergia, laktoosi- ja gluteenitalumatus
6. Taimetoitlus (sh veganlus ja mahetoit)

**Seotud õpiväljundid:**

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

*Hindamisülesanded*

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Test Esitatud iseseisev töö. Valikvastustega test.	Mitteeristav hindamine Lävend:

**Iseseisvad tööd:**

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

**Hindamiskriteeriumid**

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

**Õppemeetodid:**

loeng, rühmatöö, paaritöö, iseseisev töö, video

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

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

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

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

**Praktilised tööd**

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

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

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

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

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

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

Koostada juhendi alusel eneseanalüüs sooritatud teenindusülesannete täitmise kohta Teko õpperestoranis

**Praktilised tööd**

Teenindusprotsessi ettevalmistustööd. Praktiline klienditeenindus.

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Abikoka praktilise töö alused	12	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Anne Mäe, Pirje Pärimets, Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
6 t	38 t	148 t	120 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 130 iseseisev töö: 26 kokku: 156	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendamisel toite ja jooke</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>- säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> </ul>	Toiduvalmistamise praktilised tunnid Toiduvalmistamise alused. Lihtsamate toitude valmistamine.	Praktiline töö, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
Praktiliste oskuste demonstratsioon.

**Lävend**

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

ülesandest.
<b>Iseseisvad tööd</b>
- koostada õpimapp praktilistes tundides sooritatud töödest.
<b>Praktilised tööd</b>
Praktiline toituvalmistamine õppekõrgis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktika: 120 iseseisev töö: 4 kokku: 130	<ul style="list-style-type: none"> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>- annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest</li> <li>- töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele</li> <li>- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast</li> <li>- võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast</li> </ul>	Praktiline töö kooli suurkõrgis. Töökoha korraldamine, puhastusplaani ja tööohutusnõuete järgimine. Meeskonnatöö.	Praktiline töö, rühmatöö, enesehindamine, iseseisev töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiliste oskuste demonstratsioon.	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Enesehindamine
--	--

<b>Lävend</b>
Õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.
<b>Iseseisvad tööd</b>
- koostada juhendi alusel kirjalik kokkuvõtte läbitud abikoka praktilisest tööst.
<b>Praktika</b>
Praktiline töö juhendamisel kooli suurkõrgis või ettevõttes.

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

<p>töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p>Jaotus tundides:  praktiline töö: 18  iseseisev töö: 8  kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist</li> <li>- teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest</li> <li>- töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonomika ja töökorralduse põhimõtetest</li> <li>- valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele</li> <li>- väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles</li> </ul>	<p>Teeninduspraktika</p> <p>Teeninduseks vajalike seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Teenindus – osaline ja selveteenindus. Klientidega suhtlemine erinevates teenindusolukordades. Koristus- ja puhastustööd saalis.</p>	<p>Praktiline töö, rühmatöö, arutus, analüüs, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	--	---	---------------------

<p><b>Hindamisülesanne:</b>  Praktiliste oskuste demonstratsioon.</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b>  Praktiline töö  Enesehindamine</p>
---	---

**Lävend**

Õppija loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.

**Iseseisvad tööd**

- koostada eneseanalüüs teemal "Mina klienditeenindaja"

**Praktilised tööd**

Ettevalmistustööd, praktiline teenindamine ja puhastustööd saalis.

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Kõik õpiväljundid on täidetud vähemalt lävendi tasemel. Moodulhinne kujuneb moodulhindamisel.</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Tehnoloogilised kaardid.  Õpimapi koostamise juhend.  Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo  Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn 2010</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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>
6	Toiduvalmistamise alused	14	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Diana Malkevitš, Heikki Eskusson, Majja Prokofjev, Svetlana Kalju, Kaido Tiits, Valentina Kravtšuk, Svetlana Brjazova
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid Toitlustamise alused, Abikoka praktilise töö alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ja jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
260 t		104 t	
<b>Õpiväljundid</b>	<p>1 selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile</p> <p>2 valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult, järgides hügieeninõudeid</p> <p>3 koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</p> <p>4 koostab põhisoõgikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte</p> <p>5 planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripäradest, tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest</p> <p>6 kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemahinnete alusel aritmeetilise keskmisena.		
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. 2010. ARGO Kikas, H. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. 2004. Ilo Maailma toiduainete entsüklopeedia. 2006. TEA Kirjastus		

Iburg, A. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002  
Rausch, A. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002  
<http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend>  
[www.toitumine.ee](http://www.toitumine.ee)  
Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"  
Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011  
Õpiobjektid Küllike Varikult ja Õile Aavikult  
Lõimitud võtmepädevuste õppematerjalid

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

<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>
7	Koka praktilise töö alused	6	Maria Stulova, Valentina Kravtšuk, Gerda Sepp, Kaimar Palm, Marge Oldermann, Kaisa Kangur
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena menüüsolevaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.		
<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>		
12 t	144 t		
<b>Õpiväljundid</b>	<p>1 valmistab põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest</p> <p>2 teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid</p>		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Lähtudes juhendist koostab põhisoõgikorra menüü, toitute tehnoloogilised- kaardid		
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor , S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo 2013 Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 www.innove.ee www.ehrl.ee		

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

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Toiduvalmistamine	7	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Eda Odar, Kaido Tiits, Pille Pajula, Anne Mäe, Anu Uusmaa
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid toitlustamise alused ja toiduvalmistamise alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke, lähtudes toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
134 t		48 t	
<b>Õpiväljundid</b>	<p>1 käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse</p> <p>2 valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p> <p>3 selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p> <p>4 koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde.</p> <p>5 koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>6 planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi</p> <p>7 kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Lähtudes juhendist koostab a la carte 3-käigulise menüü, toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades; arvutab tooraine vajaduse (tellimisleht); planeerib töö köögis lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest (tööplaan); selgitab juhendamisel orgaanilise keemia seost erialaga (probleemsed kohad toiduvalmistamisel).		

<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine eksami vormis
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011, Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria. 2013, Argo e-õppe materjalid Kuhi, M. Eesti ametikeel. Ilo 2006 Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane esti keel. Tallinn, 2010 Õunapuu, T. Igapäevane emakeel. Koolibri, 2002

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

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Koka praktiline töö	8	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Anne Mäe, Kaimar Palm, Valentina Kravtšuk, Eero Kippa
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodulid majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; toitlustuse alused; teeninduse alused; abikoka praktilise töö alused; toiduvalmistamise alused; koka praktilise töö alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast.		
<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>		
52 t	156 t		
<b>Õpiväljundid</b>	1 valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest		
	2 teenindab personaalselt kliente, kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik õpiväljundid on täidetud lävendi tasemel.		
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Rekkor, S. jt. Kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Kotkas, M.;Roosipõld, A. Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 www.innove.ee www.ehrl.ee		

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

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse baasil õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Abikoka praktika I	10	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Pirje Pärimets
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Teeninduse alused (õpiväljundid nr 1, 2) ja Abikoka praktilise töö alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	14 t	240 t	

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

**Hindamismeetod:**  
Iseseisev töö

**Lävend**

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

### Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid</p> <p>teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>Jaotus tundides:  praktika: 240  kokku: 240</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel</li> <li>- valib juhendamisel toitude ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained</li> <li>- töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</li> <li>- järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</li> <li>- töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</li> <li>- järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</li> <li>- kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid</li> <li>- järgib juhendamisel tööd tehes tööhügieeninõudeid</li> <li>- kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid</li> <li>- töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult</li> <li>- puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha</li> <li>- eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest</li> <li>- valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</li> <li>- täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</li> <li>- korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel</li> <li>- teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</li> <li>- teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti</li> <li>- tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke</li> <li>- serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</li> </ul>	<p>Peamised toiduainete eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine.</p> <p>Praktikaettevõtte menüü.  Töögraafikud.  Ettevõtte (igapäevane) tööplaan.  Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p>	Praktiline töö	Eristav

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 14 kokku: 18	- koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele - kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast - esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks - annab suulisel esinemisel edasi erialast infot	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Mooduli kokkuvõte. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Enesehinnang.	Praktiline töö. Arutelu. Analüüs. Suuline esitus.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitus.			<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Enesehindamine Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast;				

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Abikoka praktika II	5	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Eda Odar
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Teeninduse alused (õpiväljundid nr 1, 2), Abikoka praktilise töö alused, Abikoka praktika I.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvõtte valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
<b>Auditõorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	4 t	120 t	

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

töökorraldust.

### Iseseisvad tööd

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

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

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

### Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine

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

#### Hindamisülesanne:

Praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitus.

#### Hindamismeetod:

Suuline esitus  
Enesehindamine  
Ettekanne/esitus

#### Lävend

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

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

<b>Õppematerjalid</b>	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ÕIS-s
-----------------------	--

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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>
12	Kokatöö praktika I	15	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Eda Odar
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
10 t	10 t	370 t	
<b>Õpiväljundid</b>	<p>1 planeerib isiklikke praktika eesmärges tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <p>2 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>3 koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>4 töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>5 eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid</p> <p>6 teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>7 koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p>		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.		
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht		



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

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Kokatöö praktika II	6	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
<b>Praktika</b>			
156 t			
<b>Õpiväljundid</b>	1 planeerib isiklikke praktika eesmärged tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega		
	2 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid		
	3 koostab praktika lõppedes praktikaaruande		
	4 töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid		
	5 eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid		
	6 teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid		
	7 koostab praktika lõppedes praktikaaruande		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktika ettevõttes, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.		
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	Individuaalne praktikakava Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht		



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

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isikud		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Vene keel ja kirjandus	6	Valeria Mõstkovski
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Omandatud põhiharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Keele ja kirjanduse mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane loeb ja õpib tundma kirjanduse teoseid, mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult.		
<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>
väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Eristab kõne- ja kirjakeelt; kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest; kasutab kõnes ja kirjas õpitud vene kirjakeele norme.	Õigekirja tundmine. Ortograafia ja punktuatsioon. Kõnekultuur. Sõnade ühilduvus: leksikaalne, grammatiline, stilistiline. Tüüpilised ühildumisvead.	Praktilised harjutused, mõistekaart, loeng, rühmatöö.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Reeglite kordamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike; avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi; tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.	Kirjandusvoolud (antiikkirjandus, keskajakirjandus, renessansi kirjandus, klassitsism, romantism).	Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine; arutlus, rühmatöö, esitlus.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö Arutleva teksti koostamine				
<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 analüüsis. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjandusteoste lugemine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.	Teksti koostamise põhimõtted. Teksti liigid. Teksti ülesehitamise põhimõtted. XIX sajandi vene kirjandus.	Arutlus, kirjand, rühmatöö, esitlus, lugemine.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tarbetekstide koostamine Kirjand				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 15 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik.		

<b>Iseseisvad tööd</b>
Teoste lugemine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides; koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi.	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Rühmatöö Teksti analüüs Küsimuste esitamine ja/või vastamine. Materjalide kogumine ja süstematiseerimine. Lünktekstide täitmine/põhjenduste ja kokkuvõtte koostamine tabelite, graafikute abil.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

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

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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 analüüsis. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.

**Iseseisvad tööd**

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi; kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi; avaldab ja põhjendab oma arvamust; kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega	Lugejaoskused. Teadlik lugeja: tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaalkultuuriline kuuluvus. XX sajandi vene kirjandus.	Arutlus, esitlus, paaristöö.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Ilukirjandusteksti analüüs.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
---------	---------	---------

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>		
Kirjandusteoste lugemine.		

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	Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust; teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid; tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.	XX sajandi kirjandusprotsesside ülevaade. Tänapäeva kirjandus. Kordamine (antiikkirjandusest tänapäeva kirjanduseni).	Loeng, infootsing, rühmatöö, arutlus, esitlus.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö.		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjandusteoste lugemine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse eristavalt. Hinne kujuneb jooksvate hinnete keskmisena
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	С.Митюрев "Мировая литература 1,2", Коолибри, 2008 Ю.М.Лотман "Учебник по русской литературе для средней школы", Москва, 2001 С.В.Стаховский "Русская литература", Дрофа-Плюс, 2007 С.В.Стаховский "Русская культура", Дрофа-Плюс, 2006 И.Н.Сухих "Русская литература для всех", Лениздат, 2013 И.З.Белобровцева "Новейшая русская литература", Коолибри, 2004 Громов "Русский язык. Курс практической грамотности для старшеклассников", "Московский Лицей", 1996 Розенталь "Справочник по правописанию и литературной правке", Айрис-Пресс, 2013 Розенталь "Говорите и пишите по-русски правильно, Айрис-Пресс, 2007 "Сборник экзаменационных материалов по русскому языку", Лексис, 2003 Рудсепп, Моисеенко "Язык как средство общения", Коолибри, 2000

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Sergei Pavlov, Niina Smirmina, Jaanika Peeba
<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>	
126 t		56 t	

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

		Ülesanne/harjutus Tööleht
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
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 lihasgrupe 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 elustiile kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		

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

**Hindamisülesanne:**

1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö

<p>ajaloo pöördepunktid.</p> <p>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.</p> <p>3. Esitlus, essee</p>	<p>Iseseisev töö</p> <p>Kontrolltöö</p> <p>Tunnikontroll</p> <p>Essee</p> <p>Ettekanne/esitlus</p>	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<p>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. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>		
<p>1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus</p>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 36</p> <p>iseseisev töö: 16</p> <p>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 NATO, ELs ja ÜROs</li> <li>- kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse</li> <li>- demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde</li> <li>- kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks</li> <li>ja rakendamiseks, määrab enda asukohta</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 tänaasel päeval. 4 tundi</li> <li>3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tundi</li> <li>4. Kaitsejõud. 4 tundi</li> <li>5. Ajateenistus. 4 tundi</li> <li>6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi</li> <li>6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi</li> <li>7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi</li> <li>8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi</li> <li>9. Esmaabi. 2 tundi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng.</li> <li>2. Kaitsepolitsei või naiskodukaitsja loeng.</li> </ol>	Eristav

	kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti		
<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 Arutus 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: 38 iseseisev töö: 14 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>- analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus</li> <li>- toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</li> <li>- selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel</li> <li>- selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna</li> <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</li> </ul>	<p>Ühiskonnaõpetus</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi</li> <li>2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused, arengumaad ja arenenud riigid. 2 tundi</li> <li>3. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 4 tundi</li> <li>4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: Riigikogu, Valitsus, president 4 tundi</li> <li>5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: maavalitsus, kohalik omavalitsus 2 tundi</li> <li>6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi</li> <li>7. Üleilmastumine, inimõigused 2 tundi</li> <li>8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi</li> <li>9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused, perekonna roll ühiskonnas 2 tundi</li> <li>10. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 2 tundi</li> <li>11. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 2 tundi</li> <li>12. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. Sotsiaalpoliitika 2 tundi</li> <li>13. Globaliseerumise mõju majandusele, erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi</li> <li>14. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi</li> <li>15. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi</li> </ol>	rühmatöö, arutelu, esitlus, juhtumi analüüs	Eristav

<p>ühiskonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimetehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel</li> <li>- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs</li> <li>- kirjeldab poliitilisi ideoloogiasid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust</li> <li>- tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike</li> </ul>			
---	--	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö, esitlus</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll Essee</p>
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. 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.</p>	<p>1. 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.</p>	<p>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 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.</p>

<p><b>Iseseisvad tööd</b></p> <p>1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“</p>
---

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Mooduli kokkuvõtte 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.</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>eristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>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 Vahre "Lähiajalugu II" Avita 2007</p>

7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005
8. Sotsiaalne [Võrguteavik] : valdkonnaraamat gümnaasiumile / koostaja: Milvi Martina Piir ; sisutoimetajad: Milvi Martina Piir (ajalugu), Maidu Varik (ühiskonnaõpetus), Katri Pern
9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp
10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

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

<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>
16	Loodusained	6	Kaido Tiits, Svetlana Brjazuzova
<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>		
109 t	47 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: 74 iseseisev töö: 30 kokku: 104	selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljenemist ja arengut ning eristab rakutüüpe iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusid kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurusid 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, esitlus, loodusteaduslike mudelite kasutamine, mõistekaart	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		
<b>Hindamisülesanne:</b> Teemadele vastavad kontrolltööd		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
1.Nimetab Päikesesüsteemi koostisi, 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.Võrdleb Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed. 2. Oskab lahendada mehaanika, soojusõpetuse, elektromagnetismi ja astronoomiaülesandeid. 3.Oskab leida aatomi eri komponentide arvu, määrata oksüdatsiooniastet ja koostada lihtsamaid valemeid. 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid	1.Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed ning olulisemad aineringsed 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>			
Enesekontrollitist - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test Enesekontrollitist - Evolutsioon. Enesekontrollitistid - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontroll: Aatomiehitus. Enesekontrollitist - Anorgaanilised ained ja nende ühendid. Enesekontrollitist - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitist - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Uurimistöö - 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: 8	nimetab majandustegevusega kaasnevaid 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 (IIIkursus) 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	Mitteeristav

iseseisev töö: 5 kokku: 13			
<b>Hindamisülesanne:</b> loovtöö		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio Uurimustöö	
<b>Lävend</b>			
Teab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Enesekontrolliülesanded			

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 rakendumisvõimalused 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>		
Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	Nimetab 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 puuduste eristamisega		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Enesekontrollitist - Rakendusbioloogia - Orgaanilised ained.				

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 korrektselt</p>	<p>1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võrkeelne 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
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<p>Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed</p>		<p>Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast (sh 1 võrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/diagrammiga</p>	<p>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</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003</p> <p>2. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004</p> <p>3. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003</p> <p>4. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003</p> <p>5. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006</p> <p>6. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008</p> <p>7. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärnmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu</p> <p>7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012</p>

8. Üldine Keemia, H.Karik
9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003
- S.Brjauzova:
  1. „Keemia alused: töövihik gümnaasiumile“ Tallinn Maurus Kirjastus, 2015
  2. „Päikesesüsteem“ Tallinn, Sinisukk 2001
  3. „Краткий курс химии для гимназии“ Tallinn, Avita 2004
  4. „Общая и неорганическая химия для 10 класса“ Tallinn, Koolibri 2002
  5. „Физика: учебник для гимназии 10 класс Курс 1, Основы физического подхода... „ Tallinn Koolibri 2013
  6. П.Г. Саенко «Физика. Механика» Просвещение 2000
  7. А. М. Цузмер «Человек» Просвещение 1982
  8. „Всё обо всём. Мое тело“ АСТ 2000
  9. Барбара Дриллсма «Что внутри человека?» 1993 Simon &Schuster Young Books
  10. „Всё обо всём. Организм человека“ АСТ 2001
  11. „Тело человека“ 2007
  12. Брайан Дж. Форд «Человек» Belitha Press, Koolibri 1994
  13. «Человек» Росмэн 2016
  14. „Õppime üheskoos reaalaaineid“ Carol Volderman , Koolibri 2016
  15. „Inimese keha“ Kirsty Neale, Sinisukk 2015

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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>
17	Matemaatika	5	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova
<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, analüüsid 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</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> </ul>	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad</li> </ul> <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine</li> <li>- Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osa ja tervik, protsent</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 valemiteid 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>	
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arvu aste.</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>MÕÕTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> <li>- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine</li> <li>- Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega</li> </ul> <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, peaarvutamine, infootsing internetist</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>- 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>			
--	--	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö

Tunnikontroll

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

**Iseseisvad tööd**

harjutusülesannete lahendamine

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

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- 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>- Võrdeline seos</li> <li>- Pöördvõrdeline seos</li> <li>- Graafikute lugemine</li> </ul>		
--	---	--	--	--

**Hindamismeetod:**  
Kontrolltöö  
Õpimapp/portfoolio  
Tunnikontroll

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

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 paberkanalil 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 valemiteid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</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>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasapinnaliste geomeetriaalsete kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud, pindalad</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse elemendid, pindala, ruumala.</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded,</li> </ul>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>
--	---	--	--	----------------

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
Tunnikontroll

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

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

### Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel 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><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></ul>	<p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Punkti asukoha määramine tasandil</li><li>- lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus</li><li>- Sirge võrrand</li><li>- Sirge joonestamine võrrandi järgi</li><li>- Lineaarfunktsioon</li></ul> <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Liht- ja liitintress.</li><li>- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)</li><li>- Diagrammide lugemine</li></ul> <p>TÕENÄOSUSTEOORIA JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sündmuse tõenäosus</li><li>- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, diagrammid, keskväärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element</li></ul>	Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.	Mitteeristav

	- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta			
<b>Hindamisülesanne:</b> Pere eelarve koostamine. Sündmuskorralduse eelarve koostamine Kontrolltöö1 : käibemaks Kontrolltöö 2: joonte tasandid		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
<b>Lävend</b>				
Koostab sirge võrrandi, joonestab sirge võrrandi järgi. Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid. Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid. Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente. Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 2005</li> <li>2. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 2009</li> <li>3. „Õppime üheskoos matemaatikat“ Carol Volderman , Koolibri 2016</li> <li>4. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 2006</li> <li>5. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 2015</li> <li>6. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 2005</li> <li>7. Väike proksendiraamat. Tallinn, Maurus 2014</li> <li>8. Väike funktsiooniraamat. Tallinn, Maurus 2016</li> </ol>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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>
18	A Võõrkeel	4,5	Maina Villenberg, Roman Fokin, Kaia Laansoo
<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>	
80 t		37 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
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 põhisõnavara 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	Enesetutvustus ja harrastused. Pere 6t. Mina ja Euroopa maad. 4t. Mina ja keskkond. 4t. Tervisilikud eluviisid. 4t.	Lugemis- ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Esitus Kontrolltöö Testid			<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.
---	---	---

<b>Iseseisvad tööd</b>
Grammatika töölehed. Ettevalmistus esitluseks. Õpimapp.

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. 6t. Mina reisijana. 4t. Suhtlemissituatsioonid klienditeeninduses.6t. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused.4t.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Intervjuu rühmakaaslasega. Kontrolltöö, testid			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio Essee Tööleht Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
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.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika tööleht. Essee kirjutamine/õpimapp				

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

elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust.		Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		<b>Hindamismeetod:</b> Essee Enesehindamine Tööleht	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
<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 küllastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 6t. Inglisekeelne maailm. 4t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
<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 Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladiusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäände ja/või nalju, anekdoote.		

<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 võõrkeelses tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeelses 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. 6t. Karjäär. 6t. Tööalased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. CV ja motivatsioonikirja suuline esitus		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Intervjuu		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
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 isikuomadusi ja oskusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks. Suuline esitus reaalsest töökohast või ideaalses töökohast.				

<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 Oxenden, Clive, Latham-Koenig, Christina. English File. Oxford University Press, 2009.



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk 180 EKAP“ (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>
19	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer, Marge Oldermann
<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	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
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>	<p>- määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</p> <p>- tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</p> <p>- uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</p>	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <p>- Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur</p> <p>- Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng.</p> <p>- Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel.</p> <p>- Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud.</p> <p>- Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis.</p> <p>- Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis.</p> <p>- 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism).</p> <p>- Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis.</p>	<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 loominguulisust 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 sooritamise 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 „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

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

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

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	- kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi	Toitlustusettevõtte köögitöö- ja teeninduse korraldus	Rühmatöö	Mitteeristav

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale	<b>Hindamismeetod:</b> Arutus Probleemsituatsiooni lahendamine
---	--

<b>Lävend</b>
Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suuköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Suuköögi laomajanduse korraldamine.	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

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

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

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

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

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

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine

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

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

<p><b>Lävend</b></p>
----------------------

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

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

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

<p><b>Lävend</b></p>
----------------------

<p>Õppija planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse.</p> <p>Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.</p>
--

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

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

**Hindamisülesanne:**

Õpiülesanne juhendamisel. Toitlustusettevõtete tööd reguleerivad õigusaktid.

**Lävend**

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>	kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Eritoitlustus	2	Riina Laht
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
<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>	<b>Praktiline töö</b>	
18 t	10 t	24 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: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<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"

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

#### Hindamisülesanne:

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

#### Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

### Lävend

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

### Iseseisvad tööd

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

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

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

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt (toimub suursöögitöö korralduse moodulhindamisega koos).
<b>Mooduli hindamine</b>	mitmeeristav 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 „Kokk 180 EKAP“ (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>
22	Catering-teenindus	2	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
18 t	16 t	18 t	

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

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

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

<b>Iseseisvad tööd</b>
Kasutamishuhtuste lugemine ja tõlkimine.

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

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

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

#### Praktilised tööd

Catering- teeninduse teostamine juhendamisel.

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

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

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

<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>
23	Restorani töö korraldus	4	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
26 t	18 t	60 t	

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

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

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

**Hindamisülesanne:**

Praktiline teenindustöö- serveerimise korraldamine.

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades.

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

Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.

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

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

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

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

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

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

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

**Hindamisülesanne:**

Õpimapi koostamine- peomenüü koostamine juhendi alusel.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Õpimapp/portfoolio

**Lävend**

Õppija planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.  
Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.  
Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.

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

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

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

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

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Rahvus- ja regionaalköögid	2	Ljudmilla Zahharova, Pirje Pärimets
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköövide eripärast		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	22 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuskööke, tuues välja eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	- loetleb Eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist - loetleb juhendi lausel rahvusköövide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist - kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid	Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus.	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Mõistekaardi koostamine. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated). Rühmatöö. Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse (Turismitalu, Eesti Vabaõhumuuseum vms.).	Mitteeristav

**Lävend**

**Iseseisvad tööd**

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>loeb võrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võrkeelseid tekste, sh kasutamishuuseid</li> <li>- leiab juhendi alusel võrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni</li> <li>- jälgib võrkeelset raadio- ja TV-uudist, tuues juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni</li> <li>- eristab kuuldu võrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused</li> <li>- koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile</li> </ul>	<p>Töö võrkeelse tekstiga.</p> <p>Menüü koostamine vastavalt rahvusköögi omapärale</p>	<p>Interaktiivne loeng.</p> <p>Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine.</p> <p>Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated).</p> <p>Õppekäik rahvusrestorani.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Koostab kirjaliku kokkuvõtte loetud erialase teksti kohta.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus Analüüs</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Kirjalik kokkuvõtte võrkeeles loetud erialase teksti kohta on koostatud arusaadavalt, oskab eristada olulise mitteolulisest infost, lühendada ja olla täpne ja arusaadav.</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Inglisekeelse video vaatamine ja analüüs.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvuskööride roogasid ja jooke</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendi alusel erinevate rahvuskööride toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid</li> <li>- serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil</li> </ul>	<p>Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <p>Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga.</p> <p>Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule.</p> <p>Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris.</p> <p>Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile.</p> <p>Rahvuskööride (sh maailmaausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Puhastustööd.</p> <p>Enesehinnang ja hinnang meeskonnatöele.</p>	<p>Praktiline töö.</p> <p>Enesehindamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö "Rahvusköögi toitade ja jookide valmistamine ning serveerimine." Puhastustööd.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>	

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Restorani töö praktika	12	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd restoranis, koostöös meeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	26 t	280 t	

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

**Hindamisülesanne:**  
Praktikajuhendi alusel materjalide koostamine.

**Lävend**

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

**Iseseisvad tööd**

Praktika dokumentatsiooni sisse seadmine ja praktika eesmärkide planeerimine

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

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

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

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

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

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

**Lävend**

Õppija koostab vastavalt juhendile korrektset kirjakeeles praktikaaruande.

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

Õppija esitleb juhendi alusel praktikaaruannet.

Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Eesti keelest erineva emakeelega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
27	Eesti keel teise keelena II	3	Valentina Korotkova
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Mooduli Eesti keel teise keelena I õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<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>
Õpilane mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1.2 tasemel); eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga; tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta.	1. Kultuuridevahelised erinevused ja sarnasused Vestluskäitumine ja etikett. 2t 2. Peretraditsiooni eesti, vene jm rahvuste kultuurikontekstis. 2t 3. Erinevad tähtpäevad ja nende tähistamine, sh rahvakalendri tähtpäevad. Riipühad. 4t 4. Eesti muuseumid, teatrid. 2t 5. Lühike kultuurilugu: tuntumad kultuuritegelased ja nende tähtsus Eesti ajaloos. 4t 6. Lühiülevaade Eesti geograafiast: jõed, järved, kõrgustikud, linnad, maakonnad (haldusjaotus). 4t 7. Vaatamisväärsused kodulinnas ja Eestis. 4t 8. Õpime kirjutama poolametlikku kirja. 2t 9. Reisimine ja turism. 2t 10. Elukeskkond ja tarbimine. 4t 11. Keskkonnaprobleemid Eestis ja keskkonnasõbralik käitumine. 2t 12. Kuidas kirjutada väidet. 2t 13. Säaeste eluviis ja taaskasutus. 2t	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

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

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

	koostab eesti keeles praktikakohale/ töökohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi; viib läbi eesti keeles näidistööintervjuul.		
--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.	<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.

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

Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid.
---

<b>Praktika</b>
-----------------

Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.
---

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukсед. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

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

<b>Sihtrühm</b>	Eesti keelest erineva emakeelega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
28	Eesti keel teise keelena III	3	Valentina Korotkova, Tatjana Surgutskaja
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodulite Eesti keel teise keelena I ja Eesti keel teise keelena II õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
54 t	24 t		

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

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

**Iseseisvad tööd**

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

**Praktika**

Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukсед. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

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

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
29	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest</li> <li>- tunneb ja kasutab elementaarsel tasemel arvuti riistvara ja tarkvara</li> <li>- haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada</li> <li>- tunneb arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arvutikasutuse põhitõed</li> <li>Arvuti riistvara ja tarkvara mõisted</li> <li>Failihaldud</li> <li>Arvutieetika</li> </ul>	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Töölehe täitmine vastavalt juhendile- arvuti riistvara ja tarkvara mõisted				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <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, tabelleid 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 tabelleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme</li> <li>- kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabelleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi</li> <li>- prindib dokumendi paberkandjale vastavalt etteantud juhendile</li> </ul>	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit		<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tabelitöötlusprogrammi kasutamine vastavalt juhendile.				

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

	erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseansi		
<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 kokkuvõttev 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 „Kokk 180 EKAP“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
30	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: Majutamise-ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
24 t	18 t	36 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: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti -nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted -nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel mittealkohoolseid jooke -kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid -selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid	Mittealkohoolsete jookide sortiment Mineraalvee tootmine ja peamised piirkonnad Kohvi, tee ja kakaoubade tootmine ja peamised kaubamärgid Mittealkohoolsete jookide serveerimine ja sobivad klaasid Joogikaardi koostamise põhimõtted	Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

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

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

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

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

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

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

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

**Hindamisülesanne:**

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

**Lävend**

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

**Iseseisvad tööd**

Iseseisev töö "Tee- ja kohvijoojad" juhendi alusel.

**Praktilised tööd**

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

<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>	eristav 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 „Kokk 180 EKAP“ (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>
31	Grillimine ja barbeque	1	Diane Sarapuu-Kelder
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	8 t	12 t	

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

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

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

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Kutsekeskharidusõpe		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
32	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid - teeninduse 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	

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

**Hindamisülesanne:**

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

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö

**Lävend****Iseseisvad tööd**

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</p> <p>Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine.</p> <p>Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serverimistemperatuurid.</p>	Praktiline töö	Mitteeristav
<p><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.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>	
<b>Lävend</b>				
<p>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.</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline ülesanne juhendi alusel.				

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

toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	joogikaardis olevaid jooke - soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest - suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja 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. Suhtleb 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 töökordusele	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine	praktiline töö	Mitteeristav

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

<b>Lävend</b>
---------------

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

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. 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.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Enesehindamine	
<b>Lävend</b>				
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				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Töö kirjandusega segujookide retseptuuride koostamiseks				
<b>Praktilised tööd</b>				
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/veinetikett.zip/index.html">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.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 „Kokk 180 EKAP“ (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>
33	Etikett	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt eetika ja etiketi reeglitele erinevates tööalastes situatsioonides, tunneb igapäevaetiketti, riietuse etiketti, ärietiketti ja vastuvõtuetiketi aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises.		
<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>
tunneb eetika ja etiketi olemust ja nende vahelisi seoseid. Käitub ametlikul ja mitteametlikul suhtlemisel nii suuliselt, kui ka kirjalikult viisakalt arvestades eetikat ja etiketti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab eetika ja etiketi põhimõisteid,</li> <li>- kirjeldab eetika ja etiketi vahelist seost,</li> <li>- selgitab ärietiketa mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale.</li> <li>- tunneb suulise ja kirjaliku suhtlemise etiketti</li> <li>- tunneb ja kasutab tervitamise, esitlemise ja helistamise etiketti</li> </ul>	<p>Eetika olemus. Kutse-eetika olemus ja mõisted. Ärietiketa olemus ja mõisted. Eetika mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale. Etikett ja selle tähtsus. Protokolli mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted</p>	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: koostada eetikakoodeks majutusettevõtte teenindajale			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Vastavalt juhendile analüüsida ühe toitlustusettevõtte näitel teenindaja suhtlemist ja etiketiga arvestamist tervitamisel, esitlemisel ja helistamisel				

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
35	Kaunistamine ja serveerimine	1	Irina Horosihh, Kristi Tiido
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, molekulaargastronomia põhialuseid, valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	8 t	12 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude serveerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	- kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid - tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel	Värviring Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine	Loeng, ideekaart	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				

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

teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile - valib ja kasutab töövahendid - valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente	Fruktodisain Taignakaunistused Šokolaadikaunistused Karamellkaunistused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid toitade serveerimise viise ja võimalusi Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	- valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile - valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule	Roa komponentide paigutamine taldrikule Kastmete paigutamise võimalused.	ideekaart, joonised ja joonistamine, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastmepaigutamiseks				
<b>Lävend</b>				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused				
<b>Praktika</b>				
Magustoitude valmistamine, kaunistuste valmistamine šokolaadist, karamellist, puuviljadest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronoomia võtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks	Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused.				
<b>Praktika</b>				
Molekulaargastronoomia kaunistused.				

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Eesti keelest erineva emakeelega õppijad		
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
36	Eesti keel teise keelena I	3	Valentina Korotkova, Tatjana Surgutskaja
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<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>
Õpilane kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); tutvustab iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli lühitutvustuse, esitleb seda oma kaaslastele; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks; hindab oma eesti keele oskuse taset; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja	1. Tutvumine. Enesetutvustus. Grammatika: olevik, tegusõnade pööramine (2 tundi) 2. Perekond. Sugulased. Grammatika: lihtminevik (2 tundi) 3. Iseloomuomadused ja omadussõnad. Grammatika: omadussõnade moodustamine sufiksrite abil (4 tundi) 4. Sõbrad ja hovid. Grammatika: omadussõnade võrdlusastmete moodustamine (2 tundi) 5. Kehakeel ja välimus. Grammatika: ma- ja da-infinitiv. (4 tundi) 6. Hovid. Vaba aja veetmine. Grammatika: infinitiivide käändelised vormid (2 tundi) 7. Aktiivne ja passiivne puhkus. Puhkuse veetmise viisid Eestis. (2 tundi)	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu, ristsõna koostamine.	Eristav

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

#### Hindamisülesanded

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

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

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

#### Hindamisülesanded

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
37	Õpioskused	2	Annely Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija on suuteline iseseisvalt ja efektiivselt töötama nii õppetunnis kui ka väljaspool kooli. Õppijal on kujunenud motivatsioon tunnetuslikuks tegevuseks, oskab saavutada tööks vajaliku aja ja energia kokkuhoiu. Õppija oskab püstitada eesmäärke.		
<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>
mõistab ja selgitab õpioskuste vajalikkust, õppimise erinevaid viise ja selleks vajalikke õpioskuste liike. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Õpilane nimetab erinevaid hariduse omandamise võimalusi; toob näiteid ratsionaalse õppimise viiside kohta; nimetab, kuidas ühiskonnas on võimalik hankida informatsiooni; selgitab, mida kujutab endast õppimine ja mis on selle tulemus; nimetab õpioskuste liike.	Õppimine ja haridus -õppimise olemus ja eesmärk -õppimise erinevad liigid ja viisid -õpioskuste liigid (kordamis-, seostamis-, organiseerimis-, vaatlemis- ja kohanemisoskus) -õppeinfo hankimise võimalused Tekos	Töö tekstiga, test, lugemine, selgitus, probleemide selgitamine, erinevate allikate analüüs, analüüs, infovahendite kasutamine, praktiline töö, rollimängud, rühmatöö, õppekäigud.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> õppimise ja õpioskuste kirjeldus ja eneseanalüüs õpioskuse eelistatuse ja omandamise osas		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs		
<b>Lävend</b>				
õpilane kirjeldab ennast kui õppijat				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
organiseerib oma õpitegevust, teab ja selgitab, kuidas seda efektiivselt teostada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Õpilane loob õppimiseks vajaliku õpikeskkonna; korrastab ja järjestab ratsionaalselt oma tegevust; kasutab erinevaid lugemise liike ja viise; süstematiseerib loetut ja toob välja olulise; kasutab loetu erinevaid ülesmärkimise viise; konspekteerib, kasutades selleks erinevaid võtteid ja oskusi (sh IKT vahendeid); väljendab end arusaadavalt nii suuliselt ja kirjalikus kõnes; edastab omandatud informatsiooni nii suuliselt kui ka kirja teel;	Õppimine ja keskkond - keskkonna mõju õppimisele - õpikeskkonnas toimuvad tegevused (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) - lugemine ja sellega kaasnevad tegevused - konspekteerimine ja selleks vajalikud võtted - kirjalik eneseväljendus ja selle võtted	Töö tekstiga, test, lugemine, selgitus, probleemide selgitamine, erinevate allikate analüüs, analüüs, infovahendite kasutamine, praktiline töö, rollimängud, rühmatöö, õppekäigud.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Lühikonspekti koostamine teksti põhjal.				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb tähtsamaid infoallikaid ja suudab leida vajalikku infot Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Õpilane nimetab erinevaid infoallikaid; kasutab erinevaid info leidmise viise (tähestik, lühendid, märksõnad jne); orienteerub erinevates infoallikates ja infosüsteemides (annotatsioon, sisukord jne) kasutab erinevaid elektroonilisi katalooge ja leiab elektroonilisi infoallikaid.	Tänapäevane info- ja kommunikatsioonitehnoloogia -infotehnoloogia allikad -elektroonilised kataloogid info leidmise efektiivsed võtted	Töö tekstiga, test, lugemine, selgitus, probleemide selgitamine, erinevate allikate analüüs, analüüs, infovahendite kasutamine, praktiline töö, rollimängud, rühmatöö, õppekäigud.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Erinevate infoallikate kasutamine etteantud ülesande lahendamiseks			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
õpilane leiab ülesande lahendamiseks vajaliku info ja lahendab ülesande				

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bruun B., Dombernowsky S., 1996, Õpi õppima, Tallinn, EV HTM</li><li>2. Pilli, E. 2008, Õpioskused, Tartu</li><li>3. Õppima õppimine: juhend õpioskuste arendamiseks, 2001, koost. J. Lindberg</li><li>4. <a href="http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/">http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/</a> 2007</li></ol>