

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA

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

valdkonna alused		<p>rolli turismimajanduses</p> <p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele</p> <p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6 EKAP	<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p> <p>mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p>
Toitlustamise alused	15 EKAP	<p>valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele 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>
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 toitutele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte</p> <p>planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuse 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</p> <p>koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde.</p> <p>koostab juhendi alusel a la carte toitutele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast,</p>

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 eesmärged 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 eesmärged 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 eesmärged 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 eesmärged 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
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid

töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
 töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Eesti keel ja kirjandus	6 EKAP	Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
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, inimväärlikus, 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 igapäevaelu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
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 võõrkeelesõpetuse 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 ajalooa. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu

kogemuse.

kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

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
Kutsealane vene keel	3 EKAP
Kutsealane soome keel	3 EKAP
Kutsealane inglise keel	3 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Matkakorraldus	2 EKAP
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3 EKAP
Grillimine ja barbeque	1 EKAP
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP
Etikett	2 EKAP
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3 EKAP
Kaunistamine ja serveerimine	1 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Võimalik spetsialiseeruda 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

Õpetaja

Telefon , anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=162

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=162&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	43	44	23
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4	2	2	
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
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Üldõpingute moodulid	30	12	10	8
Eesti 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		
Valikõpingute moodulid	40	5	6	29
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			
Peoteenindus	2			
Rahvus- ja regionaalköögid	2			
Restoranitöö praktika	12			
Kutsealane vene keel	3	3		
Kutsealane soome keel	3		3	
Kutsealane inglise keel	3			3
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Matkakorraldus	2			
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3			
Grillimine ja barbeque	1			
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			
Etikett	2			
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3			
Kaunistamine ja serveerimine	1			

Kokk

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	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Abikoka praktika I	Abikoka praktika II	Kokatöö praktika I	Kokatöö praktika II	Abikoka praktilise töö alused
Töö planeerimine ja korraldamine		X		X	X	X		X	X	X	X	X	
Menüü koostamine					X								
Kaupade haldamine					X						X	X	
Toidutoorme eeltöötlemine					X	X		X	X	X	X	X	
Toitude valmistamine					X	X		X	X	X	X	X	
Teenindus ja müük				X									
Kaastöötajate juhendamine								X			X	X	
Toodete arendamine					X	X		X					

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Sihtrühm	Majutusteenindus		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Maina Villenberg, Kristi Leinus
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
30 t	16 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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 ettevõtete maine.	Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õppegrupilt ja õpetajalt.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.			Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs	
Lävend				
Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.				
Iseseisvad tööd				
Rühmatöö. Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused • sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused • nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi • loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid • kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist • kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu • leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele 	<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>Hindamisülesanne: PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitlus</p>		
<p>Lävend</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>Iseseisvad tööd</p>				
<p>PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>				
<p>Praktilised tööd</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"> • kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat • leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist • loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas • nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid • hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks 	<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>Hindamisülesanne: Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>	<p>Hindamismeetod: 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"> • leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid • leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist • kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid • nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad • nimetab õpilase kohustused ja õigused 	<p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine</p> <p>Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste abil. .</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele • kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks		
Hindamisülesanne: Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö	
Lävend			
Õppija leiab koolist paaristööna talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Õppija kirjeldab rühmatööna etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet			
Iseseisvad tööd			
Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet			
Praktilised tööd			
Ringäik koolis ja tutvumine kooli erinevate üksustega.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena 1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile. 2. Õpikäigud majutustevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine 3. Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kooli koduleht www.teeninduskool.ee Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord www.teeninduskool.ee EHRL koduleht www.ehrl.ee Kutsekoda www.kutsekoda.ee Innove koduleht www.innove.ee T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus Erinevate hotellide kodulehed.

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

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	Diana Malkeviš, Eda Odar, Niina Smirina, Kaie Toomet, Jana Vaarik, Liina Nurme
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
96 t	60 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	<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:

Teemaline 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"> • kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piirusest • selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust • koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve • loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse • täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni • leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta • kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik” 	<p>Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus.</p> <p>Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud.</p> <p>Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.</p>	<p>Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi</p> <p>Sooritab testi</p>			<p>Hindamismeetod: Test Analüüs</p>	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna 	<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"> • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond • Ettevõtluse areng Eestis <p>Ettevõtja, palgatööline.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte töajad • Ülesehitus <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	<p>diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus- ja virgutusemeetod, probleemituatsiooni lahendamine, iseseisevtöö</p>
<p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitlus</p>	
<p>Lävend</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"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb 	<p>Odar, Ründva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. 4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused 4.3. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriõhutus. Elektriõhutus. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. 4.4. Tuleohutus 4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine 	<p>Odar:</p> <p>Loeng, iseseisev töö, aktiveerimisülesanded, video, rühmatöö, arutelu, probleemsituatsiooni lahendamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • infootsing riikliku töötervishoiu ja tööohutuse strateegiast • rühmatööna 	<p>Mitteeristav</p>

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

<p>Hindamisülesanne: 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>Hindamismeetod: 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"> • analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi • seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta • koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast • valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	<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>Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine.</p> <p>Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõtte, 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>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>I Teema: isiksuseomadused.</p> <p>a) Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust</p> <p>b) Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust</p> <p>c) Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.</p> <p>d) Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale</p> <p>(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).</p> <p>II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused</p> <p>1. Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööleannete tutvustamine, jagamine</p> <p>2. I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.</p> <p>II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.</p> <p>3. Esitlus, arutelu</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Enesehindamine</p> <p>Arutlus</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p> <p>Intervjuu</p>		

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: tööotsimine, 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

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

Õppematerjalid

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
7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused 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 kodulehekülg www.ti.ee
8. Infoportaal "Tööelu" www.tooelu.ee
9. Töökeskkonnaalast infot koondav portaal "Tööbik" www.toobik.ee
10. Euroopa Tööohutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekülg <http://osh.sm.ee/>

Ründva:

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

Malkevits:

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
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
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	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		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
270 t	120 t		
Õpiväljundid	<p>1 valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>2 kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>3 koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</p> <p>4 selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>		

Teema: **Esmaabi**

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

- 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-, lõikehaavade, 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. Kül- ja kuumtöötlusvõtted
7. Arvestustöö

Eesti õppekeel

1. Algustäht, kokku-lahkukirjutamine, veaohlikud 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 Korrektselt 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:

Esitlus: Toiduga levivad haigused

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

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö, arutelu, iseseisev töö

Teema: **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 gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi
- põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest

Õppemeetodid:

loeng, rühmatöö, paaritöö, iseseisev töö, video

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemahinnetest.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus Toiduseadus, ja määrused; Veeseadus/Joogiveeseadus: Jäätmeseadus. www.riigiteataja.ee; www.vet.agri.ee; www.agri.ee; www.epkk.ee; www.ela.ee, www.toiduliit.ee, www.leivaliit.ee, www.kokaliit.ee; www.terviseamet.ee 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</p>

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel -kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel -kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel	Toitlustusettevõtete tüübid. Nõuded teenindusruumidele, teenindajale. Teenindaja tööülesanded. Töökorraldus. Ettevalmistustööd teenindussaalides. Lauakatmisvahendid. Lauapesu. Lauanõud, söögi- ja serveerimisriistad. Teenindusviisid. Teenindusliigid. Toitlustusettevõtete lauatuübid.	Loeng, rühmatöö, arutlus, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
 Test läbitud teemadele.
 Praktiline töö: praktilised töövõtted ja laua katmine

Hindamismeetod:
 Iseseisev töö
 Praktiline töö
 Test

Lävend

Iseseisvad tööd

Koostada vastavalt juhendile kirjalik töö teemal "Teenindaja meelepea iseendale"

Praktilised tööd

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

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

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

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

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

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

Koostada juhendi alusel eneseanalüüs sooritatud teenindusülesannete täitmise kohta Teko õpperestoranis

Praktilised tööd

Teenindusprotsessi ettevalmistustööd. Praktiline klienditeenindus.

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toiduvalmistamise alused	14	Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Diana Malkevitš, Heikki Eskusson, Maija Prokofjev, Svetlana Kalju, Kaido Tiits, Valentina Kravtšuk, Svetlana Brjazova
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Toitlustamise alused, Abikoka praktilise töö alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ja jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
260 t	104 t		
Õpiväljundid	<p>1 selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile</p> <p>2 valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult, järgides hügieeninõudeid</p> <p>3 koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</p> <p>4 koostab põhisisõgikordade 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>		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemahinnete alusel aritmeetilise keskmisena.		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. 2010. ARGO Kikas, H. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. 2004. Ilo Maailma toiduainete entsüklopeedia. 2006. TEA Kirjastus		

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Koka praktilise töö alused	6	Maria Stulova, Valentina Kravtšuk, Gerda Sepp, Kaimar Palm, Marge Oldermann, Kaisa Kangur
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena menüüsolevaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		Praktiline töö	
12 t		144 t	
Õpiväljundid	1 valmistab põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest		
	2 teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Lähtudes juhendist koostab põhisoõgikorra menüü, toitude tehnoloogilised- kaardid		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	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“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduvalmistamine	7	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Eda Odar, Kaido Tiits, Pille Pajula, Anne Mäe, Anu Uusmaa
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid tootlustamise alused ja toiduvalmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke, lähtudes tootlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
134 t		48 t	
Õpiväljundid	<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 loodusäästlikkuse 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 tootlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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).		

Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	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“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	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
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; toitlustuse alused; teeninduse alused; abikoka praktilise töö alused; toiduvalmistamise alused; koka praktilise töö alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö		
52 t	156 t		
Õpiväljundid	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		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on täidetud lävendi tasemel.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Rekkor, S. jt. Kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Kotkas, M.;Roosipõld, A. Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 www.innove.ee www.ehrl.ee		

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärged 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"> - orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel - valib juhendamisel toitude ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained - töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega - järgib ettevõtte sisekorraeeskirju - kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid - järgib juhendamisel tööd tehes tööhügieeninõudeid - kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid - töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult - puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha - eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest - valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi - korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel - teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile - teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti - tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale 	<p>Peamised toiduainete eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine.</p> <p>Praktikaettevõtte menüü.</p> <p>Töögraafikud.</p> <p>Ettevõtte (igapäevane) tööplaan.</p> <p>Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p>	Praktiline töö	Eristav

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 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
Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitus.		Hindamismeetod: Suuline esitus Enesehindamine Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast;				

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

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

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

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

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

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

töökorraldust.

Iseseisvad tööd

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

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

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

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine

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

Hindamisülesanne:

Praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitus.

Hindamismeetod:

Suuline esitus
Enesehindamine
Ettekanne/esitlus

Lävend

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

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

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

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kokkatöö praktika I	15	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder, Eda Odar
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
10 t	10 t	370 t	
Õpiväljundid	<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 eeltötleb 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 eeltötleb 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>		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht		

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kokkatöö praktika II	6	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
Praktika			
156 t			
Õpiväljundid	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		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Individuaalne praktikakava Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht		

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	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
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
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	- valmistab juhendamisel toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul	Toiduvalmistamise praktilised tunnid 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.
Iseseisvad tööd
- koostada õpimapp praktilistes tundides sooritatud töödest.
Praktilised tööd
Praktiline toituvalmistamine õppekõrgis.

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

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

Lävend
Õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.
Iseseisvad tööd
- koostada juhendi alusel kirjalik kokkuvõtte läbitud abikoka praktilisest tööst.
Praktika
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"> - loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist - teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonomika ja töökorralduse põhimõtetest - valib sobiva teenindusosalase sõnavara ja kehakeele - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles 	<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>Hindamisülesanne: Praktiliste oskuste demonstratsioon.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine</p>
---	---

Lävend

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

Iseseisvad tööd

- koostada eneseanalüüs teemal "Mina klienditeenindaja"

Praktilised tööd

Ettevalmistustööd, praktiline teenindamine ja puhastustööd saalis.

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik õpiväljundid on täidetud vähemalt lävendi tasemel. Moodulhinne kujuneb moodulhindamisel.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</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“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • Eristab kõne- ja kirjakeelt • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid 	Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus (plakatite, esitluste jms tegemine) Kõitev loeng Rühmatöö (esitluste ettevalmistamine ja esitlemine kahekesi või kolmekesi) Iseseisev töö (töölehed)	Eristav
Hindamisülesanne: Arutlev kirjand. Esitlus. Kõne			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Suulises ülesandes suudab ennast väljendada arusaadavalt. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt, võib esineda mõningaid argikeelsusi. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt ja korrektses kirjakeeles. Sõnavara on rikkalik.		

Iseseisvad tööd
Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutlus. Esitluse tegemine.
Praktilised tööd
Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine. Kõne esitamine

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid • Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja 	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Kirjutamise eesmärk, teksti ainek. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Rühmatöö Teksti analüüs Tekstiloom	Eristav

kokku: 26	vastab esitatud küsimustele		
Hindamisülesanne: Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
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 analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.	
Iseseisvad tööd			
Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus (tehnoogiline kaart, menüü) Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks			

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

Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)
Praktilised tööd
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

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

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8	<ul style="list-style-type: none"> • Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid 	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiligid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav

kokku: 26	nii tekstist kui ka oma elust <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid • Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi • Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi 		
Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.	
Iseseisvad tööd			
Teoste lugemine			
Praktilised tööd			
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Ereit "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2016; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees.11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 12. klass 1., 2. vihik; Epp Priimägi, Anne Kivimäe "Teksti vastuvõtt ja tekstiloome" OÜ Maurus kirjastus 2011; Katrin Kern, Ilona Võik "Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum" Maurus Kirjastus OÜ 2014 Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Maire Raadik "Väikesed tarbetekstid" Eesti Keele Sihtasutus 2014; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Märt Hennoste "Väike kirjanduslugu" Koolibri 1997 Sirje Nootre Kirjanduse kõnekus" I ja II osa Avita 2012 Jüri Talvet "Maailmakirjanduse lugemik" Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: http://www.eki.ee/knab/knab.htm

<http://portaal.eki.ee/>
<http://www.keelevara.ee/login/>

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

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

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

		Ülesanne/harjutus Tööleht
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid 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.
Iseseisvad tööd		
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>
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<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>
Iseseisvad tööd		
<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"> - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATO, EL ja ÜROs - kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse - demonstreerib grupi koosseisu seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde - kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta 	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi 2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi 3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tundi 4. Kaitsejõud. 4 tundi 5. Ajateenistus. 4 tundi 6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi 6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi 7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi 8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi 9. Esmaabi. 2 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. 2. Kaitsepolitseilase või naiskodukaitsja loeng. 	Eristav

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

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

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

<p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö, esitlus</p>	<p>Hindamismeetod: 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>Iseseisvad tööd</p> <p>1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</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>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</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“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Loodusained	6	Kaido Tiits, Svetlana Brjazuzova
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on läbinud põhikooli.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
109 t	47 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 74 iseseisev töö: 30 kokku: 104	selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljenemist ja arengut ning eristab rakutüüpe iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi 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			
--	--	--	--

Hindamisülesanne: Teemadele vastavad kontrolltööd	Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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 aineriided Maal 2. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas, soojusõpetuses, elektromagnetismis ja astronoomias. 3. Oskab lahendada moolülesandeid ja koostada reaktsioonivõrrandeid. 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid ning toob 1 näite suguliitelisusest pärandumisest

Iseseisvad tööd

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.
--

Praktilised tööd

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: 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			
Hindamisülesanne: loovtöö		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Uurimustöö	
Lävend			
Teab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.			
Iseseisvad tööd			
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
Hindamisülesanne: Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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		
Iseseisvad tööd				
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 usaldusväärsuseid teabeallikaid</p> <p>koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid</p> <p>kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme</p> <p>arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset</p>	<p>1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võõrkeelne ja elektrooniline (riskitegurid, kriitiline hindamine; loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste mõju prognoosimine keskkonnale)</p> <p>2. Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised</p> <p>3. Tabelid, graafikud, diagrammid- nende koostamine ja tõlgendamine</p>	<p>loeng, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test, võrdlustabelite koostamine, graafikute, diagrammide koostamine ja tõlgendamine, mõõtmistulemuste vea hindamine</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.</p>			<p>Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
<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 võõrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/grafiku/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/grafiku/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile</p>	
Iseseisvad tööd				
Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<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>8. 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“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

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

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

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

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

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

Hindamismeetod:

Kontrolltöö

Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab 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 loovaalt 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"> - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<ul style="list-style-type: none"> - Võrdeline seos - Pöördivõrdeline seos - Graafikute lugemine 		
--	---	---	--	--

Hindamismeetod:
Kontrolltöö
Õpimapp/portfoolio
Tunnikontroll

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

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

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

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

Hindamisemeetod:

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. 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">- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid	<p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none">- Punkti asukoha määramine tasandil- Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus- Sirge võrrand- Sirge joonestamine võrrandi järgi- Lineaarfunktsioon <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none">- Liht- ja liitintress.- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)- Diagrammide lugemine <p>TÕENÄOSUSTEOORIA JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none">- Sündmuse tõenäosus- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, diagrammid, keskväärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element	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			
Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine. Sündmuskorralduse eelarve koostamine Kontrolltöö1 : käibemaks Kontrolltöö 2: joonte tasandid		Hindamismeetod: Rühmatöö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Koostab sirge võrrandi, joonestab sirge võrrandi järgi. Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid. Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid. Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente. Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine				

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

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	A Võõrkeel	4,5	Maina Villenberg, Roman Fokin, Kaia Laansoo
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
80 t		37 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kasutab iseseisvalt võõrkeelset 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
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Esitus Kontrolltöö Testid			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.		Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste	

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

Iseseisvad tööd
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
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Intervjuu rühmakaaslasega. Kontrolltöö, testid			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Essee Tööleht Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele.	Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjendab erialavalikut, loogiliselt vastab lisaküsimustele soravas keeles,	Põhjalikult tutvustab ja analüüsib kooli ja valitud eriala. Kirjutab ja räägib kooli ja eriala tugevatest ja nõrkadest küljedest, analüüsib enda eeliseid ja puudujääke teenindajana. Pisasjalikult tutvustab iseennast isiksuse- ja teenindajana. Analüüsib enda tugevaid ja nõrku küljeid, võrdleb enda omadused teise isiku omadustega. Põhjendab.		
Iseseisvad tööd				
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika tööleht. Essee kirjutamine/õpimapp				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnarendamiseks endale sobivaid võõrkeelesõnarendamiseks ja strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeelesõnarendamiseks	- Analüüsib elukestva õppe põhimõtet. - Põhjendab) (k.a.võõrkeelesõnarendamiseks 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.
Hindamisülesanne: Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamismõimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		Hindamismeetod: Essee Enesehindamine Tööleht	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
Iseseisvad tööd			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

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

Iseseisvad tööd
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

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

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

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

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

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

Hindamisülesanne:

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

Lävend

ARVESTATUD -

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

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

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

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

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

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://kunstiabi.weebly.com Loengukonspekt Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Öhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Öhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine

<p>valmistab juhendi alusel 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 tootlustusettevõtte 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 meeskonnatööl.</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	---	---------------------

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

<p>Lävend</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 tootlustusettevõtte 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 meeskonnatööl tagasisidet</p>	<p>Meeskonnatöö planeerimine</p>	<p>Praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

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

<p>Lävend</p> <p>Õppija planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse.</p> <p>Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööl 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.

Hindamismeetod	Praktiline töö
Praktilised tööd	Õppija valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurköögi kliente vastavalt ettevõttes kasutusolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on kõikide õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. Moodulhindamine toimub kooli lõpueksami või kutseeksami vormis. Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi kindla aja jooksul (3 h) 3 toitu: ühe eelroa, ühe pearoa lisanditega (2 lisandit ja kaste) ja ühe järelroa, igat toitu 2 portsjonit ning ühe külma või kuuma joogi; vormistab portsjonid ja esitleb toite ning jooki ning selgitab toiduvalmistamisel toimunud keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes.
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	S.Rekkor, 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“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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

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

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

Iseseisvad tööd

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine"

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Iseseisvad tööd
Kasutamishühiste lugemine ja tõlkimine.

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

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

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

Praktilised tööd

Catering- teeninduse teostamine juhendamisel.

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

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

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

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

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

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

Hindamisülesanne:

Praktiline teenindustöö- serverimise korraldamine.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õppija planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna selvelaudades.

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

Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, valmistab ja serverib meeskonnatööna restoraniroogasid meeskonnatööna Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 5 kokku: 71	- koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest - koostab juhendi alusel menüüst lähtudes tehnoloogilised, kalkulatsiooni- ja roakaardid - korraldab juhendamisel restorani laomajandust - valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serverimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed - planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd, lähtudes ettevõtte tööplaanist - valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serverib road ja joogid, lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutusnõuetest - 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 serverimine ning koristustööd meeskonnatööna. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja).	Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt, ladustamine, tööde korraldamine, toitude valmistamine ja serverimine 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 toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte - arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid	Toitude omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine. Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ülesande lahendamine juhendi alusel.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend			

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Rahvus- ja regionaalköögid	2	Ljudmilla Zahharova, Pirje Pärimets
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköövide eripärast		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
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"> - loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võrkeelseid tekste, sh kasutamisujuhiseid - leiab juhendi alusel võrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni - jälgib võrkeelset raadio- ja TV-uudist, tuues juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni - eristab kuulnud võrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused - koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile 	<p>Töö võrkeelse tekstiga.</p> <p>Menüü koostamine vastavalt rahvusköögi omapärale</p>	<p>Interaktiivne loeng.</p> <p>Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine.</p> <p>Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated).</p> <p>Õppekäik rahvusrestorani.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab kirjaliku kokkuvõtte loetud erialase teksti kohta.</p>			<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Analüüs</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Kirjalik kokkuvõtte võrkeeles loetud erialase teksti kohta on koostatud arusaadavalt, oskab eristada olulise mitteolulisest infost, lühendada ja olla täpne ja arusaadav.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Inglisekeelse video vaatamine ja analüüs.</p>				

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

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Koosneb kolmest osast: Moodulhinne koosneb kolmest osast:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjalik teoreetiliste teadmiste test (käsitletud teemad ja praktilise tööna valmistatud roogade tehnoloogia) 2. Praktilised tööd (sh rühmatöö praktiline teostus) 3. Kirjalik aruanne rühmatööst: komplektmenüü ühest rahvusköögist ja rühmatöö esitlus.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite.Valgus, 1981; 2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998; 3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004; 4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012; 5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011; 6. http://www.eestitoit.ee 7. Eesti Vabaõhumuuseum: http://www.evm.ee http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stasionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Restorani töö praktika	12	Irina Horosihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Diane Sarapuu-Kelder
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd restoranis, koostöös meeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
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
Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Praktikaaruande koostamine. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.				

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

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

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

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

Lävend

Õppija koostab vastavalt juhendile korrektset kirjakeeles praktikaaruande.

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

Õppija esitleb juhendi alusel praktikaaruannet.

Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Kutsealane vene keel	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsa erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb teenindussituatsioonides võrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega, edastab oma erialase tööga toitlustus- ja majutusettevõttes seotud suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
54 t		24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid - koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel	1. Eriala kirjeldamine, omadused, vajalikud selleks erialaks. 1.1. Eriala plussid ja miinused. 1.2. Tegevused ja toimingud, mis on seotud toitlustusega 1.3. Tulevase elukutse kirjeldus. 1.4. CV ja motivatsiooni kirja koostamine juhendi alusel.	Lugemis-/ või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel, vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest, rühmatöö (eriala tutvustus), sõnavara test, paaritöö, rollimäng.	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng näidistööintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane sooritab näidistööintervjuu arusaadavas vene keeles (vestluses püsimine tekitab raskusi; vigased ja ebaõigesti kasutatud sõnad raskendavad arusaamist).	Õpilane sooritab näidisintervjuu visaakalt ja korrektselt arusaadavas vene keeles (sõnavara on piiratud, kuid piisav teema avamiseks; kõne grammatiliselt korrektne, vead ei takista arusaamist).	Õpilane edukalt sooritab näidisintervjuu (sõnavara on teemakohane ja vaheldusrikas; kõne grammatiliselt korrektne)		
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab arusaadavalt oma mõtteid kliendiga suhtlemisel - informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest - suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt, sealhulgas telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - juhatab kliendile teed majutus-toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.	2. Suhtlusetiketi põhireeglid. 2.1. Tervitus ja suhtluse alustamine, teised viisakus väljendid. 2.2. Info edastamine. 2.3. Telefonivestlus. Küsimustele vastamine. 2.4. Teenused ja kasutustingimused. 2.5. Tee juhatamine majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.	Dialog, paaritöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, sõnavara test.	Eristav
Hindamisülesanne: Paaritöö- dialoogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine ettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ise koostatud ettevõtte ruumiplaani).		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
(vestluses püsimine tekitab raskusi; vigased ja ebaõigesti kasutatud sõnad raskendavad arusaamist)	Õpilane vestleb dialoogis viisakalt ja abivalmilt küllastajatega (sõnavara on piiratud, kuid piisav teema avamiseks; kõne grammatiliselt korrektne, vead ei takista arusaamist).	Õpilane vestleb küllastajatega (sõnavara on teemakohane ja vaheldusrikas; kõne grammatiliselt korrektne)		
Iseseisvad tööd				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase sõnavara omandamine. Majutus-toitlustusettevõtte plaani koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid - nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimismõõdud ning söögiriistad - tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist	3. Restoran. 3.1. Toidukorrad ja ajad. 3.2. Roagrupid. Joogid. 3.3. Menüü lugemine ja koostamine. 3.4. Laua serveerimismõõdud ning söögiriistad. 3.5. Menüüs olevate toitade tutvustamine.	Töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng "Restoranis", kasutades oma koostatud menüüid, milles õpilane nimetab korrektset vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb road ning tutvustab küllastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimismõõdud ja söögiriistad.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus		

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane saab hakkama klienditeenindaja rolliga, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat (vestluses püsimine tekitab raskusi; vigased ja ebaõigesti kasutatud sõnad raskendavad arusaamist).	Õpilane vestleb dialoogis viisakalt ja abivalmilt; oskab kasutada toitlustusalast venekeelset terminoloogiat (sõnavara on piiratud, kuid piisav teema avamiseks; kõne grammatiliselt korrektne, vead ei takista arusaamist)	Õpilane sooritab klienditeeninduse rollimängus "Restoranis", kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat (sõnavara on teemakohane ja vaheldusrikas; kõne grammatiliselt korrektne)
Iseseisvad tööd		
Erialase venekeelse sõnavara omandamine. Toitlustussõnavara õpimapi koostamine. Venekeelse menüü koostamine.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita kõikide õpiväljunditel hindamisülesanded lävendi tasemel ning sooritatud iseseisva töö ülesanded. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks suhtleb õpilane võrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte küllastajatega ja edastab oma erialase tööga toitlustus- ja majutusettevõttes seotud suulist ja kirjalikku infot.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Ele Viilipus Turismi vene keel, Kirjastus Argo 2013; I. Mangus "Vene keele õpik alustajale ja taasalustajale" А.Голубева, А.Задорина, Е.Ганапольская "Русский язык для гостиниц и ресторанов", С.-Пт. 1998. С.Хавронина, Л. Харламова, И. Казнышкина "Практический курс русского языка для работников сервиса", Москва, 2007, Рекламные проспекты гостиниц и ресторанов

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Kutsealane soome keel	3	Ilona Säälük
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb kliendiga soome keeles kasutades toitlustusalast sõnavara ja viisakusväljendeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
54 t		24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab tervitada ja pöörduda soome keeles mõistab lihtsamaid igapäevatööga seotud lauseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- hääldab oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni - kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid - oskab viisakalt tervitada ja pöörduda ja koostada lihtsama teenindusdialoogi	Sinatamine, teietamine Viisakusväljendid tervitamine pöördumine	Rühmatöö, iseseisev töö, arutelu, rollimängud	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng klienditeenindussituatsioonis, tervitamine, pöördumine, viisakusväljendid. Dialoogi koostamine			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Tööleht	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
õpilane koostab dialoogi arusaadavas soome keeles	õpilane koostab dialoogi korrektselt arusaadavas soome keeles	õpilane koostab dialoogi selges ja korrektses soome keeles		
Iseseisvad tööd				
Soome keele sõnavara omandamine Quizlet.com õpikeskkonnas				

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

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Kutsealane inglise keel	3	Roman Fokin, Kaia Laansoo
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppur on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele A2		
Mooduli eesmärk	Õpilane mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt - edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja	Sissejuhatus moodulisse. Töö majutus- ja toitlustusalal. Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär.	Iseseisev töö tekstiga Arutus Intervjuu Rühmatöö	Eristav
Hindamisülesanne: Erialane tekst Töövestlus Kinnituskiri CV ja kaaskiri			Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV .	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab		

põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivad näiteid.

Iseseisvad tööd

Majutus-toitlustusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb ladiusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladiusalt - informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest - suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - juhatab kliendile teed majutus-toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.	Toitlustus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutus-toitlustusettevõttes.	Vestlus. Paaristöö. Rühmatöö. Rollimäng.	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng			Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane vestleb küllastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides	Õpilane vestleb küllastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladiusalt	Õpilane vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladiusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides		
Iseseisvad tööd				
Tutvub suuliselele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega toite - loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid - nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid - teenindab juhendi alusel küllastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka	Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused.	Loeng. Väitlus. Rühmatöö. Rollimäng. Vestlus.	Eristav

	suhtlemise reegleid - tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise - nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest - arveldab küllastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne: Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni) Rühmatöö - eritoitumisvajadused	Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades küllastajaid majutasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades küllastajaid majutasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusat teenindusalast inglise keelt kasutades küllastajaid majutasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.

Iseseisvad tööd
Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008 English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest - tunneb ja kasutab elementaarsel tasemel arvuti riistvara ja tarkvara - haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada - tunneb arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt	Arvutikasutuse põhitõed Arvuti riistvara ja tarkvara mõisted Failihaldud Arvutieetika	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
Töölehe täitmine vastavlt 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"> - loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil - kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile - sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme - kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi - prindib dokumendi paberkandjale vastavalt etteantud juhendile 	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
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"> - loob esitlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile - lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte - valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab 	Esitlusprogrammi kasutamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
Iseseisvad tööd				
Elektronposti haldamine.				

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Matkakorraldus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Anda õpilastele teoreetilisi ja praktilisi teadmisi ning oskusi matkakorraldamisest ja matkamisest. Arendada õpilastes huvi organiseeritud loodusliikumise vastu. Aidata õpilastel veeta vaba aega tervislikult, tõsta sportlikku taset ja avastada kaunist loodust.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
14 t	16 t	22 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb Eestis matkamise võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	Teab matkaja eetikakoodeksit. Oskab kirjeldada erinevaid matkamise võimalusi Eestis. Teab matkaliike, -tehnikaid ja -taktikaid. Teab matkaja varustust. Teab leppemärke ja matkaradade tähistust.	Matk ja matkamine. Matka eesmärgid. Matkamiseks vajalikud teadmised ja oskused. Igaüheõigus. Matkarajad, kinnismälestised, loodusobjektid. Varustus, sõlmed, esmaabi, toitumine. Matka planeerimine. Juhised looduses liikujale.	Interaktiivne loeng, vestlused, arutelu, iseseisevtöö, rühmatöö	Mitteeristav
Lävend				
Lävendi tasemel rühmatööde esitamine ja harjutuste sooritamine				
Iseseisvad tööd				
Matkamise võimalused kodukandis.				
Praktilised tööd				
Seljakoti pakkimine. Telgi püstitamine. Esmaabi. Sõlmed.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
---------------------	-----------------------------	-------------------------

oskab planeerida ja korraldada 2-3 päevaseid jalgsi-, vee- ja rattamatka. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	Õpilane - -oskab kirjeldada erinevaid võimalusi matkamiseks -teeb vahet vahet erinevatel matkaliikidel -tunneb igaüheõigust -oskab planeerida 1-2 päevast matka -teab ja oskab elementaarseid esmaabivõtteid -tunneb oma kodukohta matkamise võimalusi -teab Eesti unikaalsust matkapiirkonnana	Meeskonna moodustamine ja meeskonnatöö. Varustuse muretsemine. Marsruudi koostamine ja koha leidmine.
Iseseisvad tööd		
Individaalse matkavarustuse muretsemine ja pakkimine.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
oskab koostada matkaks vajaliku varustuse ja toiduainete nimekirja Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	Oskab koostada matkaks vajaliku varustuse . Oskab valida matkaks vajalikud toitained. Oskab koostada matkaplaani.	Matkaja ABC. Vajalikud toitained. Juhised looduses liikumisel. Esmaabi ABC.	?
Iseseisvad tööd			
Oskab valida vajaliku varustuse ja toitained matkamiseks.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
läbib 2-päevase matka looduses Jaotus tundides: praktiline töö: 22 kokku: 22	Meeskonnatöö. Matk. Oskused matkamisel.	Oskuste ja teadmiste kasutamine matkal. Koostöö grupis. Teadmised olemasolevatest loodusobjektidest ja matkapiirkonnast.	rühmatöö, arutelu, iseseis ev töö, vestlus.
Hindamisülesanne: matkal osalemine			
Iseseisvad tööd			
Isikliku varustuse korrashoid.			
Praktilised tööd			
Telgi püstitamine, lõke, laagriplatsi korrashoid, toitlustamine.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Teadmised matkadest ja matkamisest. Matkarajad ja matkapiirkonnad Eestis. RMK. Matkaliigid. Matkatehnikad. Matkaja eetikakoodeks. Juhised looduses liikumisest. Igaüheõigus. Matkavarustus. Toitumine matkal. Matka planeerimine. Matkataktiline. Esmaabi matkal. Sõlmed. Tähised. Kaart. Loodusobjektid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	G. Leibur "Sissejuhatus matkamisse", "Matkatehnika ja taktika". 2014. a. A. Kommer "Metsik rada" 2003. a. K. Toots "Kuidas tunded Eestimaad?" 2006. a. "Juhised looduses liikujale" RMK 2008. a. R. Plumer "Matka planeerimine ja matkataktiline" 2014. a.

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

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

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

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

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

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

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

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

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

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

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

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

Hindamisülesanne:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lävend**Iseseisvad tööd**

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist.

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

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

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

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

Lävend

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

Iseseisvad tööd
Õppija koostab meeskonnatööna joogikaardi.

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

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

Lävend

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

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

teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 10 kokku: 46	asjakohaseid töövõtteid - serveerib juhendi alusel valmistatud jooke - täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid	Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendi alusel. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks, lähtudes tellimusest valib komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid.	Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine
---	--

Lävend

Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks, lähtudes tellimusest valib komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid

Iseseisvad tööd

Töö kirjandusega segujookide retseptuuride koostamiseks

Praktilised tööd

Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke.
--

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Kaunistamine ja serveerimine	1	Irina Horosihh, Kristi Tiido
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude serveerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 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
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				

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

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
Hindamisülesanne: Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
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
Hindamisülesanne: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastmepaigutamiseks				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				
Praktilised tööd				
Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused				
Praktika				
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
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				
Praktilised tööd				
Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused.				
Praktika				
Molekulaargastronoomia kaunistused.				

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