

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Повар				
Õppekava kood EHS-es		214413				
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. https://www.riigiteataja.ee/akt/109072019002 "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013?leiaKehtiv Kutsestandard "Kokk, tase 4" 09.11.2017 http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10465773/pdf/kokk-tase-4.8.et.pdf						
Õppekava õpiväljundid: 1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripäradest; 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; 3) järgib töö-, tule-, keskkonnaohutuse- ja hügieeninõudeid; 4) õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonna tööd; 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv; 7) mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalasel selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 8) mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid; 9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialasel kui elus edukalt toimetulekuks; 10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 12) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi; 13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Õppekava sihtgrupp on põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) õppes.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kutsekeskhariduse õppekava õpilasel on õigus sooritada õpingute lõpetamiseks lõpueksam ka juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelega.						
Õppekava struktuur						

Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2 EKAP	mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Toitlustamine	14 EKAP	planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Menüü planeerimine I	2 EKAP	koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi arvutab retsepti alusel toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse
Menüü planeerimine II	4 EKAP	koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi arvutab retsepti alusel toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisoogikordade toitade tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust
Praktiline töö suurröögis	11 EKAP	planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8 EKAP	koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsiooni ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Toiduvalmistamine I	7 EKAP	planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Toiduvalmistamine II	7 EKAP	planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi

kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid

Praktiline töö restoranis I	6 EKAP	planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Praktiline töö restoranis II	7 EKAP	planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Kokapraktika I	10 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitoite tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele
Kokapraktika II	20 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitoite tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele
Kokapraktika III	6 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitoite tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Matemaatika	5 EKAP	Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning

eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid 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

Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalseste objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
A-võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
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 üldinimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooga. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.
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

Valikõpingute moodulid (39 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Eesti keel teise keelena I	3 EKAP
Eesti keel teise keelena II	3 EKAP

Eesti keel teise keelena III	3 EKAP
Kutsealane vene keel	3 EKAP
Kutsealane soome keel	3 EKAP
Kutsealane inglise keel	3 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Matemaatika alused	1 EKAP
Aasia toidukultuur	3 EKAP
Vegantoit ja elustiil	3 EKAP
Põhjala köök	2 EKAP
Kaunistamine ja serveerimine	2 EKAP
Kokapraktika	14 EKAP
Peoteenindus	2 EKAP
Riigikaitseõpetus	2 EKAP
Inglise keel riigieksamiks	2 EKAP
Enesejuhtimine	3 EKAP
Enesearendus	2 EKAP
Suhtlemispsühholoogia	2 EKAP
Grillimine ja barbeque	1 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)

Lõpueksam 1 EKAP

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 36.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Anne Mäe

Juhtivõpetaja

Telefon 605 3119, anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=194

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=194&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	41	39	30
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	2		
Toitlustamine	14	14		
Menüü planeerimine I	2	2		
Menüü planeerimine II	4		4	
Praktiline töö suurköögis	11	11		
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8			8
Toiduvalmistamine I	7		7	
Toiduvalmistamine II	7			7
Praktiline töö restoranis I	6		6	
Praktiline töö restoranis II	7			7
Kokapraktika I	10	10		
Kokapraktika II	20		20	
Kokapraktika III	6			6
Üldõpingute moodulid	30	12	11	7
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	2	2	2
A-võõrkeel	4,5	2	2,5	
Sotsiaalsained	7	2,5	2,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Valikõpingute moodulid	39	7	10	22
Eesti keel teise keelena I	3			
Eesti keel teise keelena II	3			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Eesti keel teise keelena III	3			
Kutsealane vene keel	3			
Kutsealane soome keel	3			
Kutsealane inglise keel	3			
Eriala toetav arvutiõpetus	2			
Õpioskused	2			
Matemaatika alused	1			
Aasia toidukultuur	3			
Vegantoit ja elustiil	3			
Põhjala köök	2			
Kaunistamine ja serveerimine	2			
Kokapraktika	14			
Peoteenindus	2			
Riigikaitseõpetus	2			
Inglise keel riigieksamiks	2			
Enesejuhtimine	3			
Enesearendus	2			
Suhtlemispsühholoogia	2			
Grillimine ja barbeque	1			
Kommide valmistamine	2			
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3			
Lõputööd ja -eksamid	1			1
Lõpueksam	1			1

Kokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid												Valikõpingute moodulid																
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	Toitlustamine	Menüü planeerimine I	Menüü planeerimine II	Praktiline töö suurköögis	Menüü koostamine ja kalkultatsioon	Toiduvalmistamine I	Toiduvalmistamine II	Praktiline töö restoranis I	Praktiline töö restoranis II	Kokapraktika I	Kokapraktika II	Kokapraktika III	Eesti keel teise keelena I	Eesti keel teise keelena II	Eesti keel teise keelena III	Kutsealane vene keel	Kutsealane soome keel	Kutsealane inglise keel	Eriala toetav arvutiõpetus	Õpioskused	Matemaatika alused	Aasia toidukultuur	Vegantoit ja elustiil	Põhjala köök	Kaunistamine ja serveerimine	Peoteemindus	
Töö planeerimine 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele.			X					X	X	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
Puhastus- ja koristustööd 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.			X			X		X	X	X	X	X	X												X	X	X	X	

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Anne Mäe, Juhtivõpetaja**

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusel õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Diana Malkevitš, Eda Odar, Niina Smirina
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		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • 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

			harjutus	
Hindamisülesanne: Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus“ Test teemal “Suhtlemisvahendid” Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“ Test „Konflikt“ PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Suuline esitus		
Lävend				
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • 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“ 	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi Sooritab testi		Hindamismeetod: Test Analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule 	Ettevõtluskeskkond Eestis. <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond 	Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne,	Mitteeristav

iseseisev töö: 16 kokku: 52	sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse areng Eestis Ettevõtja, palgatööline. • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte töäjõud • Ülesehitus Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana. Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine. • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	iseseisevtöö arvutis, seletus- ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisevtöö	
Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju 	4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. 4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused 4.3. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriõhusus. Elektri-traumad. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. 4.4. Tuleohutus 4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.	Loeng, iseseisev töö, aktiveerimisülesanded, video, rühmatöö, arutelu, probleemisituatsiooni lahendamine: <ul style="list-style-type: none"> • infootsing riikliku töötervishoiu ja tööohutuse strateegiast • rühmatööna mõttekaardi loomine töökeskkonna ohutegurite kohta. • protsessi skeemi 	Mitteeristav

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

Hindamisülesanne:

Koostada ettekanne ja analüüs "Riskianalüüs õnnetusjuhtumi kohta TEs/või töökohal"

Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse

Hindamismeetod:

Analüüs
Ettekanne/esitlus

Lävend

Iseseisvad tööd

Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 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 	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega. Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p>	<p>Sotsiomeetrilised meetodid Küsimuste esitamine ja vastamine Arutelu Väitlus Testid, küsimustikud Analüüs</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 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>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja töelus. 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 karjääriplaan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõtte, tagasiside.</p>	<p>Video, film</p> <p>Mõiste- ja idekaardid</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Coachingu meetodid</p> <p>Rollimäng</p> <p>Intervjuu</p> <p>Ajurünnak</p>	
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

I Teema: isiksuseomadused.

- Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust
- Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust
- Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.
- Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale

(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).

II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused

- Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine
- I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.
- II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.
- Esitus, arutelu
- Rühmatöö analüüs
- Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

- Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeeldi. 2. tegevused milleks pead end sundima)
- Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.
- 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.
- Arutelu, kokkuvõtte.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Iseseisev töö

Arutlus

Õpimapp/portfoolio

Suuline esitus

Enesehindamine

Probleemsituatsiooni lahendamine

Intervjuu

5. Anna etteantud juhised järgides kaaslastele koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

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

V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu

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

Tagasiside

Enesehindamine

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomomaduste 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 märkamise, 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	<ol style="list-style-type: none">1. http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus6. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevotlus_2011%20tekst.pdf8. Töötervishoiu ja töötervishoiu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/834134

9. Elektriohusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666>
10. Töötervishoiu – ja tööohutuse väljaõppe ja täiendõppe kord <https://www.riigiteataja.ee/akt/23105>
11. Ohumärguannete kasutamise nõuded töökohas <https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv>
12. Tint, P. Töökeskond ja ohutus, Tallinn 2010
13. Benjamin, O. Alli. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted. Rahvusvaheline tööbüroo-Genf. EV Sots.min 2002
14. Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee
15. Infoportaal "Tööelu" www.toelu.ee
16. Töökeskonnaalast infot koondav portaal "Töökik" www.toobik.ee
17. Euroopa Tööohutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekülg <http://osh.sm.ee/>

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

Sihtrühm	Põhihariduse omandanud õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Irina Horošihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Marge Oldermann, Maria Vedeškin
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid.		
Õpiväljundid	1 mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses		
	2 toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast		
	3 kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist		
	4 kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi		

Teema: **Teema 1 Mina ja õppimine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12, iseseisev töö: 4, kokku: 16	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses • toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast • kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist • kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi 	
Hindamiskriteeriumid	nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötuse digivahendeid leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele

kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära
kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist

Teema: **Teema 2 Koka eriala ja erinevad toitlustusettevõtted**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 12, iseseisev töö: 4, kokku: 16

Seotud õpiväljundid:

- mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
- kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist

Hindamiskriteeriumid

selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid
selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest
nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid
kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist

Teema: **Teema 3 Toiduturism**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 12, iseseisev töö: 4, kokku: 16

Seotud õpiväljundid:

- mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
- toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast
- kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist
- kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi

Iseseisvad tööd:

Mooduli refleksioon

Hindamiskriteeriumid

selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid
selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest
nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid
koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid
leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused
nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele
kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära
kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava teemahinde alusel.
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

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
3	Toitlustamine	14	Irina Horošihh, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Diana Malkevitš, Eda Odar, Heikki Eskusson, Pille Pajula, Anne Mäe, Pirje Pärimets, Gerda Sepp, Marge Oldermann, Maria Vedeškin
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid		
Õpiväljundid	1 planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid		
	2 valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas		
	3 serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta		
	4 teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest		

Teema: **Teema 1 Keetmine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 72, iseseisev töö: 18, kokku: 90	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid • valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas • serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta 	
Hindamiskriteeriumid	planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse

säästes
valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid
serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele

Teema: **Teema 2 Praadimine & frittimine**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 9, kokku: 45

Seotud õpiväljundid:

- planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
- valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas
- serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest
käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani
valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist
eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes
valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid
serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele

Teema: **Teema 3 Hautamine & küpsetamine**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 9, kokku: 45

Seotud õpiväljundid:

- planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
- valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas
- serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest
käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani
valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist
eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes
valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid
serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele

Teema: **Teema 4 Puljongid & supid**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 9, kokku: 45

Seotud õpiväljundid:

- planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
- valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas
- serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta
- teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest
käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani
valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist
eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes
valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid
serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele
käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles

Teema: **Teema 5 Esmaabi**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 9, kokku: 45

Seotud õpiväljundid:

- planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest
käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani
kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile

Teema: **Teema 6 Põhikastmed**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 10, kokku: 46

Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid • valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas • serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta • teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	
Hindamiskriteeriumid	<p>planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani</p> <p>valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist</p> <p>eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes</p> <p>valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</p> <p>käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles</p> <p>kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile</p>

Teema: **Teema 7 Külma köök & kokkuvõtete hindamine**

Jaotus tundides:	
teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 12, kokku: 48	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid • valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas • serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta • teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	
Hindamiskriteeriumid	<p>planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani</p> <p>valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist</p> <p>eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes</p> <p>valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</p> <p>käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles</p> <p>kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Iga teema lõpus on kokkuvõtete hindamine. Mooduli hinne kujuneb teemahinnete põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Foskett, D., Rippington, N., Thorpe, S., Paskins, P. Practical Cookery for the Level 2 14th Edition
Rekkor, S, Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Argokirjastus
Toiduseadus, ja määrused; Veeseadus/Joogiveeseadus: Jäätmeseadus.
www.rigiteataja.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

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
4	Menüü planeerimine I	2	Ljudmilla Koltšenko, Pille Pajula
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Õpiväljundid	1 koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi		
	2 arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse		

Teema: **Menüü planeerimine I**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52	
Alateemad: Menüü koostamine erinevatele kliendirühmadele hommiku- ja argieineks. Toiduportsjoni koostamise põhialused. Toiduideo, äriideo. Retseptuuri standardiseerimine, toote arendus. Menüü esitlemine.	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi • arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse 	
Iseseisvad tööd: Juhendi alusel võrrelda ja analüüsida erinevaid Tallinna tootlustusettevõtete hommikusöögi ja argipäeva ja lõunasöögimenüüsid.	
Hindamiskriteeriumid	koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile

	arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabeltöötuse digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust
--	--

Õppemeetodid:

Loeng, arutus, ülesanne, iseseisev töö, rühmatöö, esitlus.

Mooduli hindamine

mitteeristav 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

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
5	Menüü planeerimine II	4	Ljudmilla Koltšenko, Pille Pajula
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Õpiväljundid	1 koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi		
	2 arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse		
	3 koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid		
	4 arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust		

Teema: **Menüü planeerimine II**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi • arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust 	
Hindamiskriteeriumid	<p>koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile</p> <p>arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase</p> <p>koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest</p> <p>vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi</p> <p>koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid</p> <p>vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabelitõõtluse digivahendeid</p> <p>arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust</p>

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

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
6	Praktiline töö suurkõrgis	11	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Anne Mäe, Pirje Pärimets, Kaimar Palm, Gerda Sepp, Marge Oldermann
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurkõrgitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena		
Õpiväljundid	1 planeerib suurkõrgis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		
	2 valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel		
	3 teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, kõrgiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid		
	4 teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest		
	5 töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid		

Teema: **Keedetud toidud**

Jaotus tundides: praktiline töö: 36, iseseisev töö: 2, kokku: 38	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib suurkõrgis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel • teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, kõrgiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid 	
Hindamiskriteeriumid	planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid kõrgitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuete tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid

valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes
teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani
serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele
käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi
vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades
analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Teema: Praetud ja frititud toidud

Jaotus tundides:

praktiline töö: 18, iseseisev töö: 2, kokku: 20

Seotud õpiväljundid:

- planeerib suurlöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid
- valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel
- teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid

Hindamiskriteeriumid

planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid
alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest
eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetele tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani
järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid
valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes
teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani
serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele
käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi
vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades
analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Teema: Hautatud ja küpsetatud toidud

Jaotus tundides:

praktiline töö: 18, kokku: 18

Seotud õpiväljundid:

- planeerib suurlöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid
- valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel
- teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid

Hindamiskriteeriumid	<p>planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele</p>
-----------------------------	--

Teema: **Puljongid & supid**

<p>Jaotus tundides: praktiline töö: 18, kokku: 18</p>	
<p>Seotud õpiväljundid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib suursöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel • teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid • töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid 	
Hindamiskriteeriumid	<p>planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele</p>

Teema: **Põhikastmed**

<p>Jaotus tundides: praktiline töö: 18, kokku: 18</p>

Seotud õpiväljundid:

- planeerib suursöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid
- valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel
- teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid
- töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Teema: Külma köögi toidud**Jaotus tundides:**

praktiline töö: 24, kokku: 24

Seotud õpiväljundid:

- planeerib suursöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid
- valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel
- teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid
- teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest
- töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Teema: **Abikoka praktiline töö**

Jaotus tundides:

praktiline: 120, kokku: 120

Seotud õpiväljundid:

- planeerib suurlöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid
- valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel
- teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid
- töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögistö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetele tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Teema: **Teeninduspraktika**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 6, praktiline töö: 18, iseseisev töö: 6, kokku: 30

Seotud õpiväljundid:

- teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid
- teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest
- töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetele tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele

käitleb juhendamisel kõõgis tekkivat prügi
teenindab juhendamisel kliente väljastusletis lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles
vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades
analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb moodulhindamisel, moodulhindamisele pääsemisele eelduseks on kõikide teemade täitmine lävendi tasemel. Moodulhindamine: Kahekäigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt. Road vastavalt ülesandele (supp ja segasalat või supp ja magustoit).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn 2010 Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 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	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	Ljudmilla Koltšenko, Kristi Tiido, Riina Laht, Eda Odar, Pille Pajula, Anu Uusmaa, Marge Oldermann
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte		
Õpiväljundid	1 koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest		
	2 koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara		
	3 vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi		

Teema: **Menüü koostamine ja kohandamine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest 	
Hindamiskriteeriumid	koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatuse ja toiduallergiaid koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus) klientidele annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara

Teema: **Kalkulatsioon**

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

Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara 	
Hindamiskriteeriumid	koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara

Teema: **Menüü kujundamine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi 	
Hindamiskriteeriumid	tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara

Teema: **Menüü disain**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest ja ning õigusaktide nõuetest 	
Hindamiskriteeriumid	annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011, Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria. 2013, Argo e-õppe materjalid Kuhii, M. Eesti ametikeel. Ilo 2006

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toiduvalmistamine I	7	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Eda Odar, Pille Pajula, Maria Stulova, Anne Mäe, Eero Kippa, Marge Oldermann
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Õpiväljundid	1 planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas		
	2 valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi		
	3 serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi		
	4 kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid		

Teema: **Teema 1 Lihatoitude valmistamise tehnoloogia**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 12, kokku: 48	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid 	
Hindamiskriteeriumid	valmistab tellimuse alusel toite lihast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid

Teema: **Kalatoitude valmistamise tehnoloogia**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24, iseseisev töö: 8, kokku: 32	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid 	
Hindamiskriteeriumid	valmistab tellimuse alusel toite kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid

Teema: **Teema 3 Linnulihatoitude tehnoloogia**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30, iseseisev töö: 8, kokku: 38	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid 	
Hindamiskriteeriumid	valmistab tellimuse alusel toite linnulihast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid

Teema: **Teema 4 Magustoitude valmistamise tehnoloogia**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 48, iseseisev töö: 16, kokku: 64	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid 	
Hindamiskriteeriumid	valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab biskviit-, liiva- ja keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb moodulhindamisel, millele pääsemise eelduseks on positiivsed teemahinded.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Foskett, D., Rippington, N., Thorpe, S., Paskins, P. Practical Cookery for the Level 2 14th Edition Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M.jt (2013) Praktiline kulinaaria. Kirjastus Argo Rekkor, S jt (2013) Kulinaaria. Kirjastus Argo

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
9	Toiduvalmistamine II	7	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Diana Malkevitš, Eda Odar, Maria Stulova, Eero Kippa, Marge Oldermann
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Õpiväljundid	1 planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas 2 valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi 3 serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi 4 kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid		

Teema: **Toiduvalmistamine II**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 138, iseseisev töö: 44, kokku: 182
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Hindamiskriteeriumid <p>planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p>

valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
 valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
 valmistab tellimuse alusel toite lihas, linnulihas ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
 valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
 valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
 valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile
 valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
 soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
 valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi
 serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele
 kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid
 kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on positiivsed teemahinded. Moodulhindamine toimub kirjaliku eksami vormis.
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	Foskett, D., Ripington, N., Thorpe, S., Paskins, P. Practical Cookery for the Level 2 14th Edition Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M.jt (2013) Praktiline kulinaaria. Kirjastus Argo Rekkor, S jt (2013) Kulinaaria. Kirjastus Argo

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
10	Praktiline töö restoranis I	6	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Gerda Sepp, Eero Kippa, Marge Oldermann
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
Õpiväljundid	<p>1 planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest</p> <p>2 valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust</p> <p>3 teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist</p> <p>4 teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>		

Teema: **Lihatoitude valmistamine**

Jaotus tundides: praktiline töö: 36, iseseisev töö: 10, kokku: 46	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest • valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust • teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist • teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid 	
Hindamiskriteeriumid	planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest

valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile
 vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile
 ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile
 kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele
 annab hinnangu valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist
 võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
 kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
 hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele
 käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile
 inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele
 teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid
 peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
 kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Teema: Kalatoitude valmistamine

Jaotus tundides:

praktiline töö: 26, iseseisev töö: 8, kokku: 34

Seotud õpiväljundid:

- planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest
- valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust
- teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
- teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele
 valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
 hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest
 valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile
 vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile
 ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile
 kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele
 annab hinnangu valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist
 võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
 kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
 hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele
 käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile
 inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele
 teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid
 peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
 kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Teema: **Linnulihatoitude valmistamine**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 38, iseseisev töö: 8, kokku: 46

Seotud õpiväljundid:

- planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest
- valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust
- teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
- teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest
valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile
ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile
kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale
annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist
võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele
käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile
inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele
teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid
peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Teema: **Magustoitide valmistamine**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 18, kokku: 18

Seotud õpiväljundid:

- planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest
- valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust
- teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
- teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest

hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest
valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile
ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile
kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale
annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist
võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele
käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile
inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele
teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid
peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Teema: **Kokkuvõttev hindamine**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 12, kokku: 12

Seotud õpiväljundid:

- planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest
- valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust
- teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
- teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Hindamiskriteeriumid

planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest
valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile
ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile
kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale
annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist
võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele
käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile
inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele
teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid
peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Mooduli hindamine

eristav hindamine eksami vormis

Õppematerjalid

Foskett, D., Rippington, N., Thorpe, S., Paskins, P. Practical Cookery for the Level 2 14th Edition
Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M.jt (2013) Praktiline kulinaaria. Kirjastus Argo
Rekkor, S jt (2013) Kulinaaria. Kirjastus Argo

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
11	Praktiline töö restoranis II	7	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Riina Laht, Diane Sarapuu-Kelder, Maria Stulova, Anne Mäe, Gerda Sepp, Eero Kippa, Marge Oldermann
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
Õpiväljundid	1 planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest		
	2 valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust		
	3 käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust		
	4 teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist		
	5 teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		

Teema: **Praktiline töö restoranis II**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 142, iseseisev töö: 40, kokku: 182

Seotud õpiväljundid:

- planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest
- valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust
- käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust
- teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
- teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Hindamiskriteeriumid	<p>planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele</p>
-----------------------------	---

Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	Foskett, D., Ripington, N., Thorpe, S., Paskins, P. Practical Cookery for the Level 2 14th Edition Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M.jt (2013) Praktiline kulinaaria. Kirjastus Argo Rekkor, S jt (2013) Kulinaaria. Kirjastus Argo

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kokapraktika I	10	Anne Mäe
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga abikoka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Õpiväljundid	1 planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist		
	2 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid		
	3 planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		
	4 valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid		
	5 teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid		
	6 analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele		

Teema: **Kokapraktika I**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, praktika: 240, iseseisev töö: 14, kokku: 260	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele 	
Hindamiskriteeriumid	koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit

sõlmib ettevõttega eelkõkkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid
 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks
 järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid
 täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi
 arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel
 eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid
 valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihadest, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite
 serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale
 peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust
 korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes
 esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktika vastavalt praktika juhendile ja individuaalselt seatud eesmärkidele, 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 Tagasisideküsitlus ÕIS-s

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Kokapraktika II	20	Anne Mäe
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Õpiväljundid	1 planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist		
	2 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid		
	3 planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		
	4 valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid		
	5 teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid		
	6 analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele		

Teema: **Kokapraktika II**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8, praktika: 480, iseseisev töö: 32, kokku: 520	
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele 	
Hindamiskriteeriumid	koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit

sõlmib ettevõttega eelkõikuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid
 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks
 järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid
 täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi
 arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel
 eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid
 valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihadest, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite
 serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale
 peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust
 korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes
 esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktika vastavalt praktika juhendile ja individuaalselt seatud eesmärkidele, 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 Tagasisideküsitlus ÕIS-s

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Kokapraktika III	6	Anne Mäe
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Õpiväljundid	1 planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist		
	2 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid		
	3 planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		
	4 valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid		
	5 teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid		
	6 analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele		

Teema: **Kokapraktika III**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, praktika: 150, kokku: 156	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele 	
Hindamiskriteeriumid	koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit

sõlmib ettevõttega eelkõikuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid
 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks
 järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid
 täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi
 arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel
 eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid
 valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihadest, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite
 serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale
 peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust
 korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle,

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktika vastavalt praktika juhendile ja individuaalselt seatud eesmärkidele, 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 Tagasisideküsitlus ÕIS-s

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	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	
Õpiväljundid	1 Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust		
	2 Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest		
	3 esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult		
	4 seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi		
	5 Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel		

Teema: **Matemaatika 1**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

ARVUTAMINE

- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad

MÕÖTÜHIKUD

- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine

- Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega

- Elulise sisuga tekstülesanded

PROTSENDID

- Osa ja tervik, protsent

ARVUTAMINE

- Arvu aste.
- Elulise sisuga tekstülesanded

AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED

- Alavaldiste lihtsustamine
- Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine
- Lineaarvõrrandid. Ruutvõrrandid
- Tekstülesanded
- Elulise sisuga tekstülesanded

Seotud õpiväljundid:

- Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust
- Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Kontrolltöö Tunnikontroll Probleemsituatsiooni lahendamine Tunnikontrollid	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. 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 konsekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> <p>Hinne 4: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi, esitab lahendihulgad graafiliselt. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> <p>Hinne 5: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd:

harjutusülesannete lahendamine

Hindamiskriteeriumid	Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanalil kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente - 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
Õppemeetodid: ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	

Teema: **Matemaatika 2**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52
Alateemad: MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID - käibemaks, kao%, allahindlus, omahind, juurdehindlus, Neto, Bruto FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD. - Võrdeline seos - Graafikute ja diagraamide lugemine JOONED TASANDIL - Punkti asukoha määramine tasandil - lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus - Sirge võrrand - Sirge joonestamine võrrandi järgi - Lineaarfunktsioon, ruutfunktsioon
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none">• esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult• Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
	Eristav hindamine

Hinne 3:

Hinne 4:

Hinne 5:

Teema: **Matemaatika 3**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

PLANIMEETRIA

- Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rõõpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud, pindalad
- Elulise sisuga tekstülesanded

TRIGONOMEETRIA

- Pythagorase teoreem
- Teravnurga siinus, koosinus, tangens
- Täisnurkse kolmnurga lahendamine
- Elulise sisuga tekstülesanded

STEREOMEETRIA

- Püstprisma, silindri elemendid, pindala, ruumala.
- Elulise sisuga ülesanded

Seotud õpiväljundid:

- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

Eristav hindamine
Hinne 3:

Hinne 4:

Hinne 5:

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 20052. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 20093. „Õppime üheskoos matemaikat“ Carol Volderman , Koolibri 20164. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 20065. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 20156. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 20057. Väike proksendiraamat. Tallinn, Maurus 20148. Väike funktsiooniraamat. Tallinn, Maurus 2016

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
16	Loodusained	6	Kaido Tiits, Svetlana Brjazova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
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	
Õpiväljundid	1 Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.		
	2 Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel		
	3 mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele		
	4 leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel		

Teema: **Füüsika**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52
Alateemad: 1.4 Kehad ja nende mõõtmised Mõõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia)
Seotud õpiväljundid:

- Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Lõimitud teemad:

- 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

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid</p> <p>Hinne 4: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid ja oskab rakendada neid arvutusülesannete lahendamisel</p> <p>Hinne 5: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid ja oskab rakendada neid arvutusülesannete lahendamisel. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas ja lahendada neid</p>

Praktilised tööd:

Jõu mõõtmine - dünamomeeter. Vaakummasin.
Ülesannete lahendamine.

Hindamiskriteeriumid

kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurusi ja nendevahelisi seoseid
iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi
kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõstetega energia tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi
kirjeldab tuumareaktsioone ning radioaktiivsust

Õppemeetodid:

Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, arvutusülesannete lahendamine

Teema: **Keemia ja bioloogia**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

1. Anorgaaniline keemia
2. Orgaaniline keemia
3. Biokeemia

Seotud õpiväljundid:

- 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
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Lõimitud teemad:

Kaido Tiits

1. Happed ja alused.
2. Soolad.
3. Pingerida.
4. Metallid.
5. Süsinik.
6. Alkaanid.
7. Alkeenid.
8. Halogeenid.
9. Karbonüülühendid.
10. Mikroelemendid.
11. Ensüümid.
12. Seedimine.

Svetlana Brjazova

Keemia

1. Aatomi ehitus. Perioodilisusesüsteem. Keemilised elemendid. Ained. Keemilised reaktsioonid.
2. Mool. Molaarmass. Arvutusülesanded. Lahuste %
3. Metallid IA, IIA, Al, Fe, Cu. Üldomadused. Katsed.
4. Mittemetallid H, S, P, N, C, Cl, Br, I, F, Si.

Bioloogia

1. Organismi ehitus ja talitus. Inimise organsüsteemid.
2. Lapse areng. Organismide aine- ja energiavahetus; paljunemine ja areng; pärilikkus; inimene kui tervikorganism
3. Rakk. Rakkude ehitus ja talitus
4. Orgaanilised ained eluslooduses (organismide keemiline koostis; biomolekulide tähtsus eluslooduses; toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega; organismi energiavajadus)

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Kaido Tiits: Testide ja iseseisvate tööde koondhinne. Svetlana Brjazova KEEMIA	Eristav hindamine Hinne 3:

<p>Tunnikontroll "Aatomi ehitus. Mool, el. valemid, lahuse %". TEST "Mittemetallid" Laboratoorne töö "Metallid" Katsed 1. Me - füüsilised omadused 2. Me ühendid. 3. Na + H₂O+ff 4. Mg + H₂O BIOLOOGIA Töölehe täitmine "Inimese organsüsteemid" Tunnikontroll "Inimese organsüsteemid" Arvestustöö "Õppekäik Tervisehoiumuuseumi"</p>	<p>Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused.</p> <p>Hinne 4: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused, tasakaalustab.</p> <p>Hinne 5: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused, tasakaalustab ja paneb nimetused.</p>

<p>Iseseisvad tööd: Kodutööd tunni teemal.</p>	
<p>Hindamiskriteeriumid</p>	<p>Testi sooritamine ja arvestatud iseseisvad tööd.</p>
<p>Õppemeetodid: Perioodilisuse tabel, esitlused, testid, katseandmete analüüs.</p>	

Teema: **Keskkonnaõpetus**

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52</p>
<p>Alateemad: nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi 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</p>
<p>Seotud õpiväljundid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Hindamisülesanded

<p>Hindmismeetodid ja hindamisülesanded</p>	<p>Hindekriteeriumid</p>
--	---------------------------------

<p>Kontrolltöö Tunnikontroll Essee Suuline esitus Uurimustöö Probleemsituatsiooni lahendamine Kaido Tiits Teemadele vastavad kontrolltöö Svetlana Brjazova 1. Esse "Loodus- ja sotsiaalkeskonnas probleemid" 2. Ajurünnak "Elu maal või linnas, plussid ja miinused" 3. Tunnikontroll "Organismi kahjustavad ained - metanool, etanool" 4. Kokkuvõtte töö "Võrdlemine viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalused, ravi. HIV. Vaksineerimine". 5. Uurimustöö. Õpilane ise valib endale teema - keskkonnaprobleemidest, uurib teda ja pakub kuidas võib lahendada või vähendada inimese mõju. 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/graafiku/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile</p>	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.</p> <p>Hinne 4: Nimetab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest</p> <p>Hinne 5: 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</p>
---	---

Hindamiskriteeriumid	Test. Arvestatud iseseisvad tööd.
-----------------------------	--------------------------------------

<p>Õppemeetodid: Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, viktoriin, õppefilmide vaatamine National Geogr, arutelu, ajurünnak,</p>
--

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003 2. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 3. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003 4. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003 5. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006 6. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008 7. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärnmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu 8. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012 9. Üldine Keemia, H.Karik 10. 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	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	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	
Õpiväljundid	1 suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti		
	2 kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga		
	3 kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega		
	4 mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel		
	5 on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid		

Teema: **Inglise keel 1**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52
Alateemad: Enesetutvustus ja harrastused. Pere Mina ja Euroopa maad. Mina ja keskkond. Tervisilikud eluviisid. Mina ja eakaaslased/kutseõppurid. Mina reisijana. Suhtlemissituatsioonid klienditeeninduses.

Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused.

Seotud õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeleteadajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti
- kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Essee Koostab juhendamisel essee oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik.	Eristav hindamine Hinne 3: Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele. Hinne 4: Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjustab erialavalikut, loogiliselt vastab lisaküsimustele soravas keeles, Hinne 5: 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. Põhjustab.
Intervjuu Suuline jutt, mis kirjeldab rühmakaaslast.	Eristav hindamine Hinne 3: Hinne 4: Hinne 5:
Kontrolltöö Kontrolltöö grammatika ja sõnavara peale	Eristav hindamine Hinne 3: Hinne 4: Hinne 5:

Iseseisvad tööd:

Grammatika töölehed. Ettevalmistus esitluseks. Õpimapp. Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs.

Õppemeetodid:

Lugemis-ja kuulamisülesanded. Dialoog/rollimäng. Mõistekaardid. Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.

Teema: **Inglise keel 2**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 42, iseseisev töö: 23, kokku: 65

Alateemad:

Elukestva õppe põhimõte.

Tänapäeva võimalused keeleõppeks ja keelekasutamiseks

Mina õppijana.

Kool ja kooli korraldus.

Rahvusvahelised keeletestid. 1t. Erinevad inimesed ja rahvad.

Ingliskeelne maailm.

Kultuuride ristumine.

Mina ja Eesti.

Mina tööturul.

Karjäär.

Töölased omadused ja oskused.

Seotud õpiväljundid:

- kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega
- mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel
- on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Essee Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka	Eristav hindamine Hinne 3: Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu. Hinne 4:

olmesituatsiooni(de)s.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead. Hinne 5: Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.
Ettekanne/esitlus 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.	Eristav hindamine Hinne 3: 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". Hinne 4: Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist. Hinne 5: Tutvustab ladiusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäände ja/või nalju, anekdoote.
Ettekanne/esitlus Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. CV ja motivatsioonikirja suuline esitlus	Eristav hindamine Hinne 3: 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. Hinne 4: Iseseisvalt kirjeldeb tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi. Hinne 5: Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladiusalt 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:

Grammatika harjutusleht. Keeletestid. Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Hindamiskriteeriumid

- Analüüsib elukestva õppe põhimõtet.
- Põhjendab) (k.a.võõrkeele) õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega.
- Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.
- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga
- tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovitab külastada mõnda sihtkohta.
- võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme
- kirjeldab võõrkeeles tööga

seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest
 - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi.
 - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid
 - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut
 - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)

Õppemeetodid:

Loeng/selgitus.
 Probleemõpe.
 Ajurünnak.
 Õpistrateegia test/analüüs.
 Vestlus.
 Internetiotsingu ülesanded.
 Eneseanalüüs.
 Lugemis/kuulamisül esanded.
 Rollimäng.
 Videoklipi arutelu.
 Iseseisev töö.

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.

Soars, Liz and John. New Headway Intermediate. Student's book and Workbook. third Edition. Oxford University Press 2003
<https://www.teachingenglish.org.uk/>
www.learnenglishteens.britishcouncil.org
teach-this.com
en.islcollective.com
www.learninghouse.com

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
18	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Sergei Pavlov, Ilona Säälik, Margit Lipstuhl
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
120 t	62 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: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid	Tervise õpetus 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded, erinevad treeningud 2 tundi 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. Õpilaselt õpilasele õpe ja treenimise juhendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 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.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus		

Lävend

Toitumis- ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgruppe treeniti.

Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.

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
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 iseseisev töö: 23 kokku: 65</p>	<p>- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti</p> <p>- toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</p> <p>- arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel</p>	<p>Ajalugu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ajaloo periodiseerimine. 2. Ajalooallikad ja allikakriitika, arheoloogia ja ajalooteadus. 3. Kultuuripärand, Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 4. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 5. Keskaeg Eestis ja maailmas. 6. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 7. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 8. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 9. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 10. Nõukogude okupatsioon. 11. Taasiseseisvumine. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Eestimäluasutuste varasalvedes.</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on 			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll</p>	

valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole. 3. Esitlus, essee		Essee Ettekanne/esitlus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1.Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.
Iseseisvad tööd		
1. Eesti ajaloo ajatleje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3.Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs - kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse - demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde - kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti 	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi 2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi 3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tund 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. Kaitseliitlase või naiskodukaitsja loeng. 	Eristav

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 Arutus 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: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel - selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimemehhanisme 	<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 tööränne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi 	rühmatöö, arutelu, esitlus, juhtumi analüüs	Eristav

	Eesti ja Euroopa Liidu näitel - selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs - kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust - tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike		
Hindamisülesanne: Kontrolltöö, esitlus		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll Essee	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
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.	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.	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.	
Iseseisvad tööd			
1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	1.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 1. osa. AS Bit 2003 3. 2.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 2.osa. AS Bit 2005 3. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 4. Internet, teatmeteosed (EE kirjastus A ja O) 5. Andres Adamson "Eesti ajalugu"1999 6. Mart Laar, Lauri Vahre "Lähiajalugu II" Avita 2007 7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005 8. Sotsiaallained [Võrguteavik] : valdkonnaraamat gümnaasiumile / koostaja: Milvi Martina Piir ; sisutoimetajad: Milvi Martina Piir (ajalugu), Maidu Varik (ühiskonnaõpetus), Katri Pern

9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp
10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja
sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „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
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
24 t	9 t	6 t	

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

Hindamisülesanne:

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

Lävend

ARVESTATUD -

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel - tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid - uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta 	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, 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 loomingulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9	- koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.	Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine.	Iseseisev töö Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Virtuaalse ajatelje koostamine. Õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost).			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
Iseseisvad tööd				
1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektset teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega.				

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

ARVESTATUD -

korrektselt vormistatud iseseisva töö esitamine; osalemine õppekäikudel ja saadud kogemuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Iseseisvad tööd

Kunsti- ja muusikaelamuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja omaloomingu eelistusi.	Joone- ja värvi karakteristik. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö	Mitteeristav
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	<p>http://kunstiabi.weebly.com Loengukonspekt</p> <p>Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Õhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Õhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. www.emic.ee "Kunstikultuuri ajalugu" 10., 11., 12. Klassile. 2003-2005. Tallinn, Kunst. "Lääne kunsti ajalugu" A. Mason. 2009. Tallinn, Varrak. "Külmetav Eesti kunstnik. 50 tähtsamat teost läbi aegade." A. Juske. 2006. Tallinn, Eesti Päevaleht. Maailma ajaloovertapostid. P. Clarke. 2007. Tallinn, Ersen.</p>

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Keel ja kirjandus	6	Malle Aleksius
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	
Õpiväljundid	1 Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobival ja kirjakeele norme järgides.		
	2 Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutlus, kirjalik kokkuvõte, juhendid).		
	3 Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.		
	4 Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus.		
	5 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga		
	6 Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega		

Teema: **Eesti keel 1**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52
Alateemad: Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. 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.
Seotud õpiväljundid:

- 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).

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus Esitlus. Kõne. Arutleva teksti koostamine. Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine ja vormistamine	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi, on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Suulises ülesandes suudab ennast väljendada arusaadavalt. Sõnavara on piisav.</p> <p>Hinne 4: Tekst on kirja pandud heas keeles, üldjoontes korrektselt, loetava käekirjaga. Töö on vormistatud korrektselt. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt, võib esineda mõningaid argikeelsusi. Sõnavara on mitmekülgne.</p> <p>Hinne 5: Tekst on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega, argumenteeritud ja loetava käekirjaga. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Võib sisaldada 1-3 õigekirjaviga. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt ja korrektses kirjakeeles. Sõnavara on rikkalik.</p>

Iseseisvad tööd:

Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutus. Esitluse tegemine.
Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Tarbetekstide koostamine.

Praktilised tööd:

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine. Kõne esitamine. Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine: avaldus, CV, seletuskiri, motivatsioonikiri, juhend. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.

Hindamiskriteeriumid

Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.
Eristab kõne- ja kirjakeelt.
Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.
Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile.
Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili.
Kirjutab alusteksti põhjal arutluse.

Õppemeetodid:

Praktiline harjutus (plakatite, esitluste jms tegemine, tarbetekstide koostamine)
Kõitev loeng
Rühmatöö (esitluste ettevalmistamine ja esitlemine kahekesi või kolmekesi)
Iseseisev töö (töövihiku ülesanded, tarbetekstide koostamine, arutleva teksti kirjutamine)

Teema: **Eesti keel 2**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Kirjutamise eesmärk, teksti ainestik. 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. 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 arvamus eristamine. Oma seisukoha eetiline ja asjakohane sõnastamine.

Seotud õpiväljundid:

- 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.

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine Meediatekstid	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikus tekstis on ortograafiavigu 7-10.</p> <p>Hinne 4: Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses. Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamad infokanalid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Kirjalikus töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga.</p> <p>Hinne 5: Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Kirjalikus tekstis on ortograafiavigu 0-3.</p>

Iseseisvad tööd:

Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal. Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

Praktilised tööd:

Praktiline harjutus (tehnooloogiline kaart, menüü, kokkuvõtted). Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu). Ülesanded õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks

Hindamiskriteeriumid

Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides.
Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi.
Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele.
Nimetab infootsingu võimalusi.
Põhjendab infoallika valikut.
Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.
Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.

Õppemeetodid:

rühmatöö
teksti analüüs
tekstiloome
iseseisev töö

praktiline töö
loeng
rollimäng

Teema: **Kirjandus**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.

Seotud õpiväljundid:

- väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
- Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus Analüüs Ettekanne/esitlus Ilukirjandusteksti analüüs	Eristav hindamine Hinne 3: Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist. Hinne 4: Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist. Hinne 5: 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.

Hindamiskriteeriumid

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.
Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.
Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid.

Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.

Õppemeetodid:

Iseseisev töö
Loeng

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>“Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013” Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt “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 tekstilooe” OÜ Maurus kirjastus 2011; Katrín 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/</p>

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

Sihtrühm	Eesti keelest erineva emakeelega õppijad		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Eesti keel teise keelena I	3	Valentina Korotkova, Tatjana Surgutskaja, Maria Vedeškin
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		
Teemad ja alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sissejuhatus ainesse. Sõeltest. Tutvustus ja enesetutvustamine. Minu eesti keel. Suvemälestused (rühmatöö). 2) Sugulased, pere. Sugupuu . Oleviku kordamine 3) Iseloomujooned. Omadussõnade võrdlusastmete moodustamine 4) Sõbrad ja hobid 5) Puhkus. Puhkuse veetmise viisid. Aktiivne ja passiivne puhkus. Infinitiivid (-ma ja -da infinitiiv) 6) Välimuse kirjeldus (sõnavara, pilt) Infinitiivi käändelised vormid 7) Haridus (Mina õpin uues koolis). Välismaale õppima. Lihtminevik. Esitus ja ettekanne ühest haridussüsteemist 8) Kotrolltöö teemal „Haridus“ 9) Õppimine ja keeleõppemeetodid. Milline õppija ma olen? 10) Tee juhatamine. Käskiv kõneviis 11) Võõras linnas. Hotellis 12) Ilm ja aastaajad (Minu lemmik aastaag ja loodus sellel ajal) Umbisikuline 13) Loomad. Enneminevik ja täisminevik 14) Tervis. Toitumine. (Minu toitumisharjumused). Täis-ja enneminevik 15) Arvestus; aastaga õpitud sõnavara ja tegusõnade grammatilised vormid 16) Õpimappide kaitsmine. Tagasiside andmine 		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. Jaotus tundides:	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tutavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvumine. Enesetutvustus. Grammatika: olevik, tegusõnade pööramine (2 tundi) 2. Perekond. Sugulased. Grammatika: lihtminevik (6 tundi) 3. Iseloomuomadused ja omadussõnad. Grammatika: omadussõnade moodustamine suffiksrite abil (4 tundi) 	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja	Eristav

<p>teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); tutvustab iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli lühitutvustuse, esitleb seda oma kaaslastele; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks; hindab oma eesti keele oskuse taset; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.</p>	<p>4. Sõbrad ja hovid. Grammatika: omadussõnade võrdlusastmete moodustamine (2 tundi) 5. Kehakeel ja välimus. Grammatika: ma- ja da-infinitiiv. (4 tundi) 6. Hovid. Vaba aja veetmine. Grammatika: infinitiivide käändelised vormid (2 tundi) 7. Aktiivne ja passiivne puhkus. Puhkuse veetmise viisid Eestis. (2 tundi) 8. Haridus ja elukestev õpe. Grammatika: Täis- ja enneminevik. (8 tundi) 9. Arvestus (2t)</p>	<p>vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsetest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu, ristsõna koostamine.</p>
<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesandena on esitatud kõik iseseisvad tööd ning demonstreeritud suulist keeleoskust tundides.</p>		<p>Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio</p>	
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>	
<p>Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd ja on omandanud teemakohase sõnavara rahuldavalt (vähemalt poole nõutust).</p>	<p>Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd. Töodes võib esineda puudujääke, mis ei takista loetu mõistmist. Õpilane on omandanud teemakohase sõnavara ning demonstreerib seda tundides, kasutades vajadusel abimaterjale.</p>	<p>Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd tähtaegselt. Töodes võib esineda mõningaid vigu, mis ei takista loetu mõistmist. Õpilane on omandanud teemakohase sõnavara ning demonstreerib seda iseseisvalt tundides.</p>	

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
	<p>Eristav hindamine Hinne 3:</p> <p>Hinne 4:</p> <p>Hinne 5:</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>	
<p>Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid. Õpimapis sisalduvad iseseisvad tööd on: 1. Essee „Mälestusi suvest“ 1t 2. Sugupuu/perekonna joonistamine ja kirjeldamine/jutustamine (1 tundi) 3. Essee "Mis mulle meeldib/ei meeldi minu sõbras?" (1 tundi) 4. Ettekanne vaba aja veetmise võimalustest ja hobidest. (2 tundi) 5. Ristsõna koostamine teemal "Puhkus" (1 tund) 6. Pildikirjeldus (kehakeel ja välimus) (1 tund) 7. Sõnavara õppimine ja grammatikaharjutuste lahendamine (1 tund) 8. Kiri sõbrale "Õpin uues koolis" (haridus ja (keele)õppestrateegiad) (1 tundi)</p>	

Praktika
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus, sh Teko õpilasrestoranis ja praktikaaruande koostamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	1. Erinevad keeleõppestrateegiad. Juhised iseseisvaks keeleõppeks. (4 tundi) 2. Vajaliku teabe hankimine: tee küsimine ja juhatamine. Grammatika: käskiv kv (4 tundi) 3. Asukoha kirjeldamine: toimetulek võõras linnas/hotellis/õppeasutuses. (4 tundi) 4. Aastaajad ja Ilmastik. (4 tundi) 5. Loomad. Grammatika: tingiv kv. (4 tundi) 6. Tervis ja eluiga. Grammatika: umbisikuline tegumood. (4 tundi) 7. Tervislik toitumine. Grammatika kordamine. (4 tundi) 8. Arvestus. Õpimapi esitlemine (2 tundi)	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsusest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

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

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

Iseseisvad tööd
Õpilane jätkab õpimapi komplekteerimist, lisades sinna nii tunnitöid kui iseseisvaid töid, samuti muid tunniväliseid, kuid teemakohaseid materjale, sh varasemate aastate riigieksamite abimaterjale, õpetaja antud materjale. 1. Töö ilmateemalise tekstiga, kasutades IKT vahendeid (Ilm.ee, Ilmateenistus.ee) (1 tundi) 2. Essee "Lemmikaastaag ja loodus sellel ajal" (1 tundi) 3. Power Point esitlus vabalt valitud loomast " (2 tundi) 4. Sõnavara omandamine ja grammatikaharjutuste lahendamine. (2 tundi) 5. Toitumisharjumuste analüüs (1 tundi) 6. Õpimapi komplekteerimine -vormistamine, struktureerimine ja esitluskõne ettevalmistamine. (2t)

Praktika
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus, sh Teko õpilasrestoranis ja praktikaaruande koostamisel.

Õppemeetod	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, intervjuu, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsusest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, ristsõna koostamine.
Hindamine	Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpilane oskab rääkida ainult tuttavatel teemadel, õpitud sõnavara kasutamine on juhuslik.</p> <p>Suudab kirjutada arusaadavat teksti, kuid eelistab lihtlauseid. Esineb grammatikavigu, mis kohati takistavad mõistmist. Rääkimisel piirdub tuttavate või üldlevinud teemadega. Esinemisel kasutab kõrvalist abi ning teeb piki pause. Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd ja on omandanud teemakohase sõnavara rahuldavalt (vähemalt poole nõutust).</p>	<p>Õpilase kõne on suhteliselt vaba ja arusaadav. Õpilane on omandanud teemakohase sõnavara ning demonstreerib seda tundides. Teksti kirjutamisel kasutab nii lihtlauseid kui ka sidesõnu. Esineb mõningaid grammatikavigu, mis ei takista arusaamist. Õpilane oskab ettevalmistuseta suhelda tuttavate teemade piires, võõras situatsioonis vajab mõningat abi. Kõne on pausidega. Õpilane on esitanud kõik tööd ning osalenud õppetööst</p>	<p>Õpilane oskab kasutada õpitud sõnavara õiges kontekstis. Suudab sidusalt kirjutada ning oma arvamust edasi anda. Teksti õigekiri on korrektne, esineb üksikuid vigu. Õpilase kõne on vaba ja arusaadav ning hästi mõistetav. Õpilane on esitanud kõik tööd õigeaegselt ning osalenud aktiivselt. õppetööst</p>

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
<p>Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.</p>	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimapi, vastab teemakohastele küsimustele.</p> <p>Hinne 4: Õpilane on alustanud õpimapi komplekteerimist, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunnitööd ja iseseisvad tööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p> <p>Hinne 5: Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Eesti keel teise keelena III	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodulite Eesti keel teise keelena I ja Eesti keel teise keelena II õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
Õpilane suhtleb õpitavas eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitses erinevates mõttevahetustes/ suhtlussituatsioonides oma seisukohti.	

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Kutsealane vene keel	3	Svetlana Kalju
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsa erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb teenindussituatsioonides võõrkeelt 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, paaristöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, sõnavara test.	Eristav
Hindamisülesanne: Paaristöö- 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 võrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid - nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimiseõud 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 serveerimiseõud 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 menüüd, milles õpilane nimetab korrektset vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb road ning tutvustab küllastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimiseõud 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	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	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 suhtes klientidega õpitud keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda ja suhelda probleemide ennetavalt restorani ja cateringi klienditeeninduse tavaolukorras suhtes kliendiga soome keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleemide ennetavalt restorani ja cateringi alal ning suhtleb viisakalt klienditeeninduse tavaolukorras suhtes 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.opf.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
26	Kutsealane inglise keel	3	Roman Fokin
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 Arutlus 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 ladesalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladesalt - 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 ladesalt	Õpilane vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladesalt igapäevastes tööalastes situatsioonides		
Iseseisvad tööd				
Tutvub suulisele 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 majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse 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	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Eriala toetav arvutiõpetus	2	
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Teema: Arvutiõpetus 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 vastavalt juhendile- arvuti riistvara ja tarkvara mõisted				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Teema: Arvutiõpetus 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 	Teema: Arvutiõpetus 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	Teema: Arvutiõpetus 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 isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Õpioskused	2	Svetlana Brjazova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija on suuteline iseseisvalt ja efektiivselt töötama nii õppetunnis kui ka väljaspool kooli. Õppijal on kujunenud motivatsioon tunnetuslikuks tegevuseks, oskab saavutada tööks vajaliku aja ja energia kokkuhoiu. Õppija oskab püstitada eesmärged.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja selgitab õpioskuste vajalikkust, õppimise erinevaid viise ja selleks vajalikke õpioskuste liike. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Õpilane nimetab erinevaid hariduse omandamise võimalusi; toob näiteid ratsionaalse õppimise viiside kohta; nimetab, kuidas ühiskonnas on võimalik hankida informatsiooni; selgitab, mida kujutab endast õppimine ja mis on selle tulemus; nimetab õpioskuste liike.	Teema: Õpioskused Õppimine ja haridus -õppimise olemus ja eesmärk -õppimise erinevad liigid ja viisid -õpioskuste liigid (kordamis-, seostamis-, organiseerimis-, vaatlemis- ja kohanemisoskus) -õppeinfo hankimise võimalused Tekos	Töö tekstiga, test, lugemine, selgitus, probleemide selgitamine, erinevate allikate analüüs, analüüs, infovahendite kasutamine, praktiline töö, rollimängud, rühmatöö, õppekäigud.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: õppimise ja õpioskuste kirjeldus ja eneseanalüüs õpioskuse eelistatuse ja omandamise osas			Hindamismeetod: Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs	
Lävend				
õpilane kirjeldab ennast kui õppijat				
Iseseisvad tööd				

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

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

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. Bruun B., Dombernowsky S., 1996, Õpi õppima, Tallinn, EV HTM2. Pilli, E. 2008, Õpioskused, Tartu3. Õppima õppimine: juhend õpioskuste arendamiseks, 2001, koost. J. Lindberg4. http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/ 2007

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidusõpe)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Matemaatika alused	1	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhikoolis omandatud või sellele vastavad teadmised ja oskused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud matemaatika mooduli ning toitlustus- ja teenindusvaldkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
18 t		8 t	
Õpiväljundid	1 Lahendab elulisi ülesandeid peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, teisendab murde, rakendab tehete järjekorda, astendab ratsionaalarve		
	2 Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel		
	3 Teisendab raskus-, pindala-, ruumala-, mahuühikuid ja leiab nende mõõtühikute vahelisi seoseid		
	4 Liigitab ruumilisi kujundeid, teeb joonise, arvutab puuduvad elemendid, pindala ja ruumala ja rakendab valemeid eluliste stereomeetria ülesannete lahendamisel ning annab vastuse lähtudes igapäeva elust		

Teema: **Matemaatika alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: I. ARVUTAMINE Tehted ratsionaalarvudega. Arvude ümardamine. II. MÕÕTÜHIKUD Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded III. PROTSENDID

Protsendi mõiste. Osa ja tervik, protsent. Tekstülesanded protsentidega

Seotud õpiväljundid:

- Lahendab elulisi ülesandeid peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, teisendab murde, rakendab tehete järjekorda, astendab ratsionaalarve
- Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel
- Teisendab raskus-, pindala-, ruumala-, mahuühikuid ja leiab nende mõõtühikute vahelisi seoseid
- Liigitab ruumilisi kujundeid, teeb joonise, arvutab puuduvad elemendid, pindala ja ruumala ja rakendab valemeid eluliste stereomeetria ülesannete lahendamisel ning annab vastuse lähtudes igapäevaelust

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Kontrolltöö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Harjutusülesannete lahendamine

Praktilised tööd:

-

Praktika:

-

Hindamiskriteeriumid

I. Arvutab peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, ümardab arve etteantud täpsuseni; lahendab teatmiku abil lihtsamaid elulisi ülesandeid rakendades õiget tehete järjekorda, kasutab kirjalikke ülesandeid lahendades õigesti matemaatilisi sümboleid

Astendab abimaterjaliga naturaalarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga
Ratsionaalarve

II. Teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid kasutades vähemalt 4 (kilo-, detsi-, senti- ja milli-) eesliiteid

Kasutab oma oskused, teisendada mõõtühikud, eluliste ja kutseülesannete lahendamisel

III. Arvutab protsenti. Lahendab tekstülesandeid, vajadusel illustreerib seda joonise või skeemiga. Teostab vajalikud arvutused, seletab lahenduskäiku ja kontrollib selle õigsust

Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö, ajurünnak, mõttega lugemine, probleemülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite omandamisel tehtud tööde (kontrolltööd, iseseisev töö jms) hinnete põhjal, võttes aluseks õppetööst osavõtu ja protsessihinded, mis tõendavad mooduli väljundite omandamist ja võimaldavad hinnata õppija individuaalset arengut
Mooduli hindamine	mitteeristav 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 matemaikat“ 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 prosendiraamat. Tallinn, Maurus 2014 8. L. Lepmann, T. Lepmann „Matemaatika X klassile“, Koolibri 2004

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

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Aasia toidukultuur	3	Eero Kippa
Mooduli eesmärk	Valikaine võimaldab õppijaõ teoreetiliselt tundma õppida erinevate Aasia maade toidukultuure. Läbi praktiliste harjutuste õpitakse toidu valmistamiseks vajalikke tooraine töökeldamistehnikaid, toitude maitsestamise ja serveerimise põhimõtteid.		
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
Jaapani toidukultuuri alused ja Jaapani toitade valmistamine. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26		Jaapani köögis kasutatavad toiduained, maitseained ja toiduvalmistamise viisid. Toitade serveerimise eripära.	vestlusring, õppekäik, loeng, praktiline töö, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktilistes tundides valmistatud toitade baasil koostada meeskonnatööna menüü vastavalt juhendile, tooraine tellimisleht ning teostada menüü praktiliselt ja esitleda.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Hiina toidukultuuri alused ja Hiina köögi toitade valmistamine. Jaotus tundides:		Hiina köögis kasutatavad toiduained, maitseained ja toiduvalmistamise viisid. Hiina köögi erinevad regioonid. Toitade serveerimise eripära.	vestlusring, õppekäik, loeng, praktiline töö, iseseisev töö.	Mitteeristav

teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26				
Hindamisülesanne: praktilistes tundides valmistatud toitude baasil koostada meeskonnatööna menüü vastavalt juhendile, tooraine tellimisleht ning teostada menüü praktiliselt ja esitleda.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Tai/Vietnami/Khmeri toidukultuuri alused ja toitude valmistamine. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26		Tai, Vietnami ja Khmeri toidukultuur, sealsetes köökides kasutatavad toiduained, maitseained ja toiduvalmistamise viisid. Toitude serveerimise eripära.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktilistes tundides valmistatud toitude baasil koostada meeskonnatööna menüü vastavalt juhendile, tooraine tellimisleht ning teostada menüü praktiliselt ja esitleda.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus
Lävend			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koosneb 3 osast: 1. Kokkuvõttev töö Jaapani köögi kohta 2. Kokkuvõttev töö Hiina köögi kohta 3. Kokkuvõttev töö Tai/Vietnami/Khmeri köögi kohta
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Soovituslik kirjandus antakse õppetöö käigus.

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

Sihtrühm	kutsekeskhariduse õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Vegantoit ja elustiil	3	Maria Stulova
Õpiväljundid	1		

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

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Põhjala köök	2	
Mooduli eesmärk	moodul võimaldab õppijal teoreetiliselt tundma õppida põhjala köögi kujunemist ja läbi käelise harjutamise kinnistada oskusi põhjala köögi toitude valmistamisel. Õppija oskab kasutada põhjala toitude kaasaegseid serveerimistehnikaid ja valmistamisviise.		
Õpiväljundid	1 Põhjala köögi traditsioonid ja ajalugu. Enamkasutatavad toorained ja köögitöövõtted.		
	2 Põhjala köögi toitude ja jookide valmistamine nii traditsioonilised kui kaasaegses lähenemises.		

Teema: **Põhjala köök**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 6, praktiline töö: 24, iseseisev töö: 22, kokku: 52

Seotud õpiväljundid:

- Põhjala köögi traditsioonid ja ajalugu. Enamkasutatavad toorained ja köögitöövõtted.
- Põhjala köögi toitude ja jookide valmistamine nii traditsioonilised kui kaasaegses lähenemises.

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Kaunistamine ja serveerimine	2	Kristi Tiido
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
12 t	22 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude serveerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel	Värviring Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine	Loeng, ideekaart

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; valib ja kasutab töövahendid vastavalt tööülesandele; valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente.	Fruktodisain Taignakaunistused Šokolaadikaunistused Karamellkaunistused	Loeng, õppevideo, praktiline töö

Hindamisülesanne:
Loovtöö:

Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks

Iseseisvad tööd

???

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile; valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule.	Roa komponentide paigutamine taldrikule. Kastmete paigutamise võimalused.	Loeng, õppevideo, praktiline töö
Hindamisülesanne: Loovtöö: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastmepaigutamiseks			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronoomilisi võtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks	Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö
Iseseisvad tööd			
???			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitada iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidus)		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Kokapraktika	14	Anne Mäe
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Õpiväljundid	1 planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt isiklikest eesmärkidest tulevases kokatöös		
	2 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid		
	3 planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		
	4 valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid		
	5 teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid		
	6 analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele		

Teema: **Kokapraktika**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4, praktika: 360, kokku: 364	
Seotud õpiväljundid:	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt isiklikest eesmärkidest tulevases kokatöös • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele 	
Hindamiskriteeriumid	koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit

sõlmib ettevõttega eelkõikuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid
 töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks
 järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid
 täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi
 arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel
 eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid
 valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihadest, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite
 serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale
 peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust
 korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktika vastavalt praktika juhendile ja individuaalselt seatud eesmärkidele, 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 Tagasisideküsitlus ÕIS-s

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	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			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Riigikaitseõpetus	2	Andres Kraav
Nõuded mooduli alustamiseks	Sotsiaalinete ÕV3		
Mooduli eesmärk	Riigikaitse praktikakursus läbi viimine vastavalt riiklikule ainekavale eesmärgiga tutvustada riigikaitse praktilisi oskusi. Alameesmärgid: 1) tagada lõimimine ning koostöö erinevate rahvuste vahel; 2) tutvustada osalejaid kaitseväe korruga ja korraldusega; 3) tutvustada osalejatele välioskusi ja teadmisi; 4) siduda osalejaid Kaitseväe infoväljaga.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö		
17 t	35 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Õpilane tunneb ning oskab kasutada üksikvõitleja ja allüksuse üldvarustust ning teab selle otstarvet. Jaotus tundides: praktiline töö: 2 iseseisv töö: 1 kokku: 3	Õpilane oskab pakkida varustust. Õpilane oskab kasutada varustust. Õpilane sooritab edukalt rännaku.	Formeerimine. Üksikvõitleja varustuse tutvustus ja kasutamine. Seljakoti pakkimine. Allüksuse varustuse tutvustus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane on riietatud kaitseväävormi ja oskab kasutada KV varustust.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Õpilane on riietatud kaitseväävormi ja oskab kasutada KV varustust.			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus (instruktor tutvustab kaitsevää varustust ning õpetab pakkima seljakotti)			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Õpilane tunneb ning täidab välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid.</p> <p>Õpilane oskab kasutada KV KTP. Õpilane valmistab endale lõuna.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 3 kokku: 6</p>		Harjutatakse toitlustamise korraldamist välitingimustes koos sooja toidu ettevalmistamise ja 24 h kuivtoidupakkide kasutamisega.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane on KTP ära söönud		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Õpilane on KTP ära söönud			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Tegutseb ühte meeskonnana organiseeritult jao ja rühma koosseisus.</p> <p>Saab aru sõjaväelisest rivikorrast ning oskab esmaseid rivivõtteid paigal ja liikumisel kolonnis.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4</p>	Õpilane on võimeline liikuma koondravis, sooritama kohapeal pöördeid, sooritama pöördeid liikumisel.	Koondrivi. Pöörded kohapeal. Pöörded liikumisel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane on võimeline liikuma koondravis, sooritama kohapeal pöördeid, sooritama pöördeid liikumisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Õpilane on võimeline liikuma koondravis, sooritama kohapeal pöördeid, sooritama pöördeid liikumisel.			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Tunneb kaitsevaelist rutiini ja päevaplaani. Täidab erinevaid ülesandeid välitingimustes jao koosseisus majutusala püstitamisel. Valmistab ette ja lõpetab väljaõppelaagri, vähendades väljaõppe tegevuse mõju loodusele, sh hoides ära reostuse ja metsatulekahju. Tunneb keskkonnakaitse põhimõtteid välitingimustes majutuse korraldamisel. Õpilane oskab 10/20 in telki püstitada. Õpilane oskab käepärasest vahenditest teha varjualust (telkmantel). Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4</p>	<p>10/20 in telk on püstitatud. Telkmantlist varjualune on püstitatud.</p>	<p>Välilaagri püstitamine. KV 10/20 inimese telgi püstitamine. Telgiahju kütmiseks ettevalmistamine ja telgiahju ohutustehnika. Telkmantlist varjualuse tegemine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Õpilased on võimelised ööbima 10/20 in telgis. Õpilane on võimeline ööbima telkmantli telgis.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Õpilased on võimelised ööbima 10/20 in telgis. Õpilane on võimeline ööbima telkmantli telgis.</p>			
<p>Praktilised tööd</p>			
<p>Praktiline harjutus</p>			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Kursuse lõpul õpilane tunneb ja kasutab peamisi moondamise ning varjatud liikumise võimalusi erineval maastikul ja erinevas valguses. Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4</p>	<p>On võimeline kasutama ja arusaama käemärkidest ja liikumisviisidest.</p>	<p>Varjumine ja varjatud liikumine maastikul. Liikumisviisid maastikul (roomamine, söösthüpped varjekasutamine) Käemärgid.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>			
<p>Lävend</p>			
<p>Praktilised tööd</p>			

Praktiline harjutus

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Tunneb ning järgib relvadega ümberkäimise ohutuseeskirju ja -nõudeid.</p> <p>Võtab iseseisvalt Laskeasendeid ja kasutab õiget päästmistehnikat.</p> <p>Käitub lasketiirus turvaliselt laskmiskäskluste järgi.</p> <p>Sooritab ohutult tiirulaskmise praktilisi harjutusi juhendaja kontrolli all.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4</p>	<p>Õpilane on ohutu endale ja teistele.</p> <p>Teab laskeasendeid ja on võimeline neid kasutama.</p> <p>Järgib meeskonna ülema/instruktori korraldusi.</p>	<p>Relvaõpe, laskeasjandus ja ohutushoid.</p> <p>Õpitakse tundma Eesti kaitseväes kasutusel olevaid käsituli relvi.</p> <p>Harjutatakse automaadi käsitsemist ning erinevaid laskeasendeid.</p> <p>Õpitakse tundma ohutushoidu.</p> <p>Osaletakse praktilisel laskeharjutusel juhendaja kontrolli all.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Tabab määratud sihtmärke. On ohutu endale ja teistele.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p> <p>Tabab määratud sihtmärke. On ohutu endale ja teistele.</p>			
<p>Praktilised tööd</p> <p>Praktiline harjutus</p>			

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Õpilastele õpetatakse läbi AIRSOFT lahingu vajadust varjata, kasutada erinevaid liikumisviise.</p> <p>Oskab kasutada AIRSOFT relva on ohutu endale ning teistele.</p> <p>On teadlik AIRSOFT relva OT.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4</p>	<p>Moodustatakse 2 meeskonda kes alutavad samaaegselt tegevust. Eesmärgiga hõivata vastas meeskonna lipp.</p> <p>Plastkuuliga pihta saamisel liigub õppur „lahinguväljalt märgistatud turva alale“ kus ta „äratakse ellu“ ning jätkab tegevust. Tegevust kontrollib vahekohtunik.</p>	<p>AIRSOFT lahing (Liikumisviiside kasutamine praktilise sooritusena)</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Selgitatakse välja võitja meeskond.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p>			

Praktilised tööd

Praktiline harjutus

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Õpilane teab käsigranaatide OT. Õpilane on võimeline heitma õppekäsigranaati. Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4		Õppekäsigranaadi heitmine. Õpilastele tutvustatakse KV kasutusel olevaid õppe käsigranaate ning nende tööpõhimõtet ja ohutustehnikat	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane tabab sihtmärkide kogumit.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Õpilane tabab sihtmärkide kogumit.			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus			

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Õpilasele tutvustatakse maskeerimis vahendeid. Õpilane oskab kasutada maskeerimispulka. Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4	Õpilane oskab maskeerida ennast.	Individuaalne maskeerimine	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö			
Lävend			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus			

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
---------------	----------------------	------------------	-----------

<p>Oskab hinnata ohte ja käituda erinevate ohtude korral: tuleoht, mürkaineoht, radiatsioonioht ja plahvatusohtlikest esemetest tingitud oht. Kasutab esmaseid kaitse- ja tulekustutusvahendeid. Õpilane oskab kasutada gaasimaski ning on võimelised kasutama käepäraseid vahendeid saastunud alade läbimisel.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 2 iseseisev töö: 1 kokku: 3</p>	<p>Õpilane kustutab erinevaid tulekoldeid erinevate tulekustutus vahenditega.</p> <p>Õpilane on võimeline gaasimaski kasutama ning välja liikuma suitsu täis toast/telgist.</p>	<p>Kodanikukaitse.</p> <p>Õpitakse tundma tegutsemist erinevate ohtude korral ja kasutama esmaseid kaitsevahendeid.</p> <p>Gaasimaski kasutamine ja liikumine saastatud alal.</p> <p>Käepäraste vahendite kasutamine liikumisel suitsu täis hoones/evakueerimine.</p>	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Rännaku kontrollpunktis on võimeline kustutama tulekolde.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Rännaku kontroll punktis on võimeline kustutama tulekolde.</p>			
<p>Praktilised tööd</p>			
<p>Praktiline harjutus</p>			

Õpiväljund 11	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Oskab tegutseda hädaolukorras.</p> <p>Tunneb ja kasutab üldiseid esmaabivõtteid, elustamise põhimõtteid ning välioludes ellujäämist.</p> <p>Oskab kutsuda abi.</p> <p>Teab ja oskab kasutada erinevaid kannatanu transportimise võtteid.</p> <p>Tunneb võimalikke käepäraseid ja meditsiinilisi abivahendeid ning oskab neid kasutada.</p> <p>Oskab anda esmaabi erakorraliste haiguste ja mürgistuste korral ning traumakannatanule.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 2 iseseisev töö: 1 kokku: 3</p>	<p>Õpilane on omandanud esmased teadmised esmaabi võtetest ja elustamisest.</p> <p>Õpilane teab kuidas transportida haavatud.</p>	<p>Meditsiin välitingimustes.</p> <p>Harjutatakse üldisi esmaabivõtteid ja elustamist ning õpitakse tundma välioludes ellujäämise</p> <p>Põhitõdesid, haavatute transport – kasutades erinevaid vahendeid.</p>	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Rännakul kontrollpunktis viib läbi meditsiinilise ülesande.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Rännakul kontrollpunktis viib läbi meditsiinilise ülesande.</p>			
<p>Praktilised tööd</p>			

Praktiline harjutus

Õpiväljund 12	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Orienteerub kaardi ja kompassi järgi vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul.</p> <p>Määrab kaardil direktsiooninurga, maastikul kompassi järgi asimuudi ja kaitsevæe kaardil UTMi koordinaate.</p> <p>Orienteerib maastikul kompassi järgi kaardi ning liigub mööda etteantud marsruuti.</p> <p>Tunneb õist orienteerumist piiravaid tegureid.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 3 iseseisev töö: 3 kokku: 6</p>	<p>Õpilane oskab kasutada kaarti ja kompassi rännakul</p>	<p>Orienteerumine.</p> <p>Topograafia ja kauguste määramine</p>	<p>Mitteeristav</p>
Hindamisülesanne: Õpilane oskab kasutada rännakul kaarti.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Õpilane oskab kasutada rännakul kaarti.			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus			

Õpiväljund 13	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Õpilane oskab liikuda päeval ja öösel jalgsi rännakukolonnis ning üksikvõitlejana maastikul.</p> <p>Õpilane oskab orienteeruda.</p> <p>Annab esmaabi ja evakueerib meeskonna kaaslaste.</p> <p>Kustutab tulekolde.</p> <p>Oskab määrata vahemaid.</p> <p>Oskab kasutada AIRSOFT relva märkide tabamisel.</p> <p>Oskab süüdata priimuse ja keeta vett.</p> <p>Oskab teha tuld (vastavalt OT).</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 2 iseseisev töö: 1 kokku: 3</p>	<p>Kontroll punktides sooritavates tegevustes võetakse aega ning antakse punkte tegevuse õigsuses.</p>	<p>Rännak.</p> <p>Õpilastest koosnev meeskond osaleb rännakul ning kasutab laagris omandatud teadmisi ja kogemusi.</p>	<p>Mitteeristav</p>
Hindamisülesanne: Rännaku lõpetanu on läbinud edukalt riigikaitselaagri. Parima meeskonna selgitamisel võetakse aluseks kontroll punktides sooritatud tulemused		Hindamismeetod: Praktiline töö	

ja võistkonna aeg teekonna läbimisel.

Lävend

Rännaku lõpetanu on läbinud edukalt riigikaitselaagri. Parima meeskonna selgitamisel võetakse aluseks kontroll punktides sooritatud tulemused ja võistkonna aeg teekonna läbimisel.

Praktilised tööd

Praktiline harjutus

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane osaleb ja panustab oma tegevusega riigikaitse laagri tegevustes ja harjutustes. Näitab üles positiivset suhtumist. Õpilane on osalenud riigikaitse laagris ning edukalt sooritanud 75 % tegevustest, hinnatakse arvestatuks.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Riigikaitse õpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele http://www.kaitseministeerium.ee/sites/default/files/elfinder/article_files/riigikaitseopik_2014.pdf 2. Sõduri käsiraamat KVÜÕA lahingukool Võru15; https://www.ksk.edu.ee/wp-content/uploads/2011/01/S6duri_K2siraamat_2015_web.pdf

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Inglise keel riigeksamiks	2	

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

Sihtrühm	põhiharidusega isikud		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Enesejuhtimine	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime isikliku ja tööalase elu kaardistamise, hindamise, analüüsimise, eesmärgistamise ja planeerimisega kasutades selleks talle sobivat meetodit ning tegutseb aktiivselt tulemuste saavutamiseks		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
18 t	18 t	42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab enesejuhtimise olemust kasutades selleks enamlevinud meetodeid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktika: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kaardistab iseseisvalt oma elu hetkeseisu kasutades selleks sobivaid meetodeid 2. koostab enesele SWOT analüüsi kasutades etteantud vormi 3. kaardistab soovitud tulevikuvaate kasutades 30 sekundi meetodit.	1. Enesejuhtimise alused. 1.1 Enesejuhtimise meetodid ja strateegiad. 1.2 Praeguse olukorra ja soovolukorra kaardistamise meetodid. 1.3 Eneseanalüüs: SWOT kaart ning riskide ja võimaluste analüüs. 1.4 SMART printsiipidest lähtuvate eesmärkide püstitamine isiklikus elus (s.h isiklikud finantseesmärgid), enesearenduses ja karjääris. 1.5 Otsustamine (mida?, kuidas?, miks?) ja vastutuse võtmine.	Loeng, arutelu, analüüs, töölehtede täitmine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
1. kaardistab iseseisvalt oma elu hetkeseisu kasutades selleks sobivaid meetodeid 2. koostab enesele SWOT analüüsi kasutades etteantud vormi 3. kaardistab soovitud tulevikuvaate kasutades 30 sekundi meetodit.				
Iseseisvad tööd				
Töölehtede täitmine.				

Praktika
14 tundi

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab ajajuhtimise olemust ja kavandab oma aega efektiivselt kasutades selleks enamlevinud ajajuhtimise tehnikaid ning tehnilisi vahendeid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktika: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. määratleb iseseisvalt oma tüüpilisemad ajaraiskajad kasutades selleks sobivat vormi 2. analüüsib iseseisvalt oma tüüpilisemaid ajaraiskajaid põhinedes kaardistatud ajaraiskajatele 3. määratleb iseseisvalt prioriteetid ajaraiskajate vähendamiseks kasutades selleks sobilikku meetodit 4. kavandab tegevuskava aja tõhusamaks kasutamiseks kasutades selleks etteantud juhendit.	1. Ajajuhtimine. 1.1 Ajajuhtimise olemus ja strateegiad. 1.2 Päeva tegevuste kaardistamise meetodid. 1.3 Ajaraiskajate kaardistamise meetodid ja analüüs. 1.4 Prioriteetide seadmise meetodid (Tracy meetod; Kepneri meetod, Pareto meetod). 1.5 Päevaplaani koostamise põhimõtted ja töökorraldus selle alusel (Covey meetod, Reinsalu soovitusel, Burchard tehnika). 1.6 Ajajuhtimise üldised tehnikad (4 tasandit) ja tehnilised vahendid.	Loeng, analüüs, rühmatöö, töölehtede täitmine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Töölehtede täitmine, eneseanalüüs.			Hindamismeetod: Analüüs Tööleht	
Lävend				
1. määratleb iseseisvalt oma tüüpilisemad ajaraiskajad kasutades selleks sobivat vormi 2. analüüsib iseseisvalt oma tüüpilisemaid ajaraiskajaid põhinedes kaardistatud ajaraiskajatele 3. määratleb iseseisvalt prioriteetid ajaraiskajate vähendamiseks kasutades selleks sobilikku meetodit 4. kavandab tegevuskava aja tõhusamaks kasutamiseks kasutades selleks etteantud juhendit.				
Iseseisvad tööd				
Töölehtede täitmine.				
Praktika				
14 tundi				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab realistliku enesearenguplaani 1-3 järgmiseks aastaks kasutades selleks enamlevinud meetodeid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktika: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kaardistab isiklikud motivaatorid enesearenguks tuginedes etteantud suunavatele küsimustele 2. kaardistab enesearengu vajadused lähtudes eneseanalüüsist ja enesele püstitatud eesmärkidest 3. hindab oma enesearenguplaani lähtudes SMART printsiipidest.	1. Enesearengu juhtimine. 1.1 Adekvaatse minapildi kujundamine (s.h uskumused, väärtused ja hoiakud). 1.2 Isiklikud motivaatorid, sisemine ja välimine motivatsioon. Kuidas ennast motiveerida? Unistuste plakat. 1.3 Elukestva õppimise ja ümberõppe põhimõtted ning võimalused. 1.4 Enesearenguplaani koostamise põhimõtted. Ajatelg ja visualiseerimine. 1.5 Veenev eneseväljendus (verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine; avalik esinemine)	Loeng, analüüs, rühmatöö, töölehtede täitmine.	Mitteeristav

	1.6 Inimsuhted (isiklik suhtevõrgustik, konfliktid, probleemid ja ebaõnnestumised. Kuidas nendega toime tulla? 1.7 Tööstress. Stressijuhtimise lihtsaid võtteid.	
Hindamisülesanne: Töölehtede täitmine, eneseanalüüs.		Hindamismeetod: Analüüs Tööleht
Lävend		
1. kaardistab isiklikud motivaatorid enesearenguks tuginedes etteantud suunavatele küsimustele 2. kaardistab enesearengu vajadused lähtudes eneseanalüüsist ja enesele püstitatud eesmärkidest 3. hindab oma enesearenguplaani lähtudes SMART printsiipidest.		
Iseseisvad tööd		
Töölehtede täitmine.		
Praktika		
14 tundi		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine (80%), individuaalsete tööde (testid, küsimustikud, plakatid, töölehed, analüüsid, kaardistamised jms) tegemine ning ühe enesejuhtimise- või ajajuhtimisealase raamatu läbi lugemine. Mooduli hinne kujuneb paber kandjal esitatud õpimapi sisu alusel (õpimapi atraktiivne vormistus 20% lõpphindest ja 80% keskmine hinne tehtud töödest).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajajuhtimise veeb http://www.ajajuhtimine.ee/ 2. Borg, J. Mõtte jõud. Tänapäev, 2012. 3. Burchard, B. Veeb. High Performance Academy veeb http://www.highperformanceacademy.com/ 4. Burchard, B. Veeb. http://brendonburchard.com/ 5. Carnegie, D. Kuidas võita sõpru ja mõjustada inimesi. Ilo, 2010. 6. Cialdini, R.B. Mõjustamise psühholoogia. Teooria ja praktika. Pegasus 2005/2014 7. Covey, S. Merrill, A.R; Merrill, R.R. Esmatähtis esikohale. Ilo, 2000 8. Covey, S. Printsiipidekeskne juhtimine. Ilo, 2004. 9. Covey, S. Väga efektiivse inimese 7 harjumust. Ilo, 1999 10. Enesejuhtimise e-õpe https://www.nooruse.ee/e-ope/opiobjektid/Karjaariplaneerimine_kursus/enesejuhtimine.html 11. Enesejuhtimise veeb http://enesejuhtimine.ee/ 12. Kiyosaki, R. Rikas isa, vaene isa. Sinisukk, 2011 13. Kiyosaki, R. Veeb. http://www.richdad.com/ 14. Koch, R. 80:20 printsiip. Kuidas saavutada vähemaga rohkem. Tea, 2000.

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

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
39	Enesearendus	2	Anne Mäe
Mooduli eesmärk	on õppija sotsiaalsete, emotsionaalsete ja enesekohaste kompetentside ning suhtlemisoskuste arendamine läbi eneseväljenduse ja loovuse		

Teema: **Enesearenduskursus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, iseseisev töö: 46, kokku: 52	
Alateemad: Suur osa aine sisust tugineb õpilaste soovidele ja huvidele. Iga õppija koostab enda huvidest lähtuvalt enesearendusplaani, mille teostab etteantud ajaraamistikus. Plaani koostamisel kaardistatakse enesearendusprotsessi abistavad ja takistavad tegurid. Pannakse kirja tegevused ja plaan kuidas protsessi ja arengut dokumenteeritakse. Enesearendustegevused toimuvad õppetöövälisel ajal ja on õppija iseseisva tööna. Kursuse lõpus esitleb iga õpilane oma enesearendusplaani elluviimist ja tulemusi.	
Seotud õpiväljundid: •	
Hindamiskriteeriumid	koostab enesearendusplaani etteantud ajalisel raamistikus dokumenteerib enda arenguga seotus tegevusi ja tulemusi esitleb enesearendusprojekti lõpptulemust rühmakaaslastele
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Enesearenduskursuse alguses esitab õppija enesearendusprojekti plaani, milles on välja toodud ajakava ja eesmärgid ning tegevuste dokumenteerimise viisid. Kursuse lõpus esitleb õpilane projekti tulemusi.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
40	Suhtlemispsühholoogia	2	

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
41	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	
Õpiväljundid	1 õppija tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele		
	2 õppija planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks		
	3 õppija valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija esitab iseseisvad tööd. Õppija valmistab meeskonna tööna erinevatel grillseadmetel ohutult grillroogi.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Grillfest. http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html E. Tobreluts jt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjade kirjastus 2005 H. Ilves. Grillime aasta ringi. Ajakirjade kirjastus 2008 S. Pitelkov jt. Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Ajakirjade kirjastus 2012		

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

Sihtrühm	kutsekeskhariduse õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
42	Kommide valmistamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu, läbitu moodul Tootmistöö korraldus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
Õpiväljundid	1 tunneb ära ja nimetab kondiitritöö tooraineid lähtuvalt toodete sortimendist		
	2 teab erinevaid täidiseid ja viimistlusmaterjale vastavalt tehnoloogia kaardile		
	3 oskab valmistada erikujulisi komme vastavalt tehnoloogia kaardile.		

Teema: **Kommide valmistamine**

Jaotus tundides: praktiline töö: 24, kokku: 24
Seotud õpiväljundid:
<ul style="list-style-type: none"> • tunneb ära ja nimetab kondiitritöö tooraineid lähtuvalt toodete sortimendist • teab erinevaid täidiseid ja viimistlusmaterjale vastavalt tehnoloogia kaardile • oskab valmistada erikujulisi komme vastavalt tehnoloogia kaardile.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toorainete õpetuse konspekt 2014.Põhi-ja abitoorained, viimistlusmaterjalid. 2. www.belcolade.com Šokolaadide liigid; tempereerimine. 3. Couture Chokolade William Curley, 2011.a.Šokolaadi kasutamine toodetes. 4. www. weebly.com/ kakaoubade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
43	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.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud: õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Retseptuuride kogumik. Erialaainete konspekt http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ 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 kondiitritoote valmistamise tehnoloogia" II 1986