

<b>VANA-VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA</b>					
<b>Õppekavarühm</b>		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus			
<b>Õppekava nimetus</b>		KOKK			
		COOK			
		Повар			
<b>Õppekava kood EHISes</b>		133197			
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>kutsekeskharidus EKR 4</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>
		x			
<b>Õppekava maht (EKAP):</b>		180 EKAP			
<b>Õppekava koostamise alused:</b>					
Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava (Haridus- ja teadusministri määrus nr 38, 19.06.2014). Kutsestandard kokk, tase 4 (Teeninduse Kutsenõukogu otsus nr 6, 11.05.2011). Kutseharidusstandard (VV määrus nr 130, 26.08.2013).					
<b>Õppekava õpiväljendid:</b>					
Õppija:					
1. Valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suursöögi või restoranisöögi töö eripärast;					
2. Teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suursöögi või restorani töö eripära;					
3. Järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid;					
4. Väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust;					
5. Töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suursöögis või restoranis, lähtuvalt koka töö eetikast;					
6. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suursöögis või restoranis;					
7. Väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;					
8. Mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;					

9. Suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
10. Kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks;
11. Omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
12. Mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
13. Kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

### **Õppekava rakendamine**

Koka õppekava maht on 180 EKAP, millest:

Üldõpingud 30 EKAP;

Põhiõpingud 74 EKAP, sh lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP;

Praktika 36 EKAP;

Valikõpingud 40 EKAP, sh spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP.

Õpe toimub statsionaarse, koolipõhise õppe vormis.

### **Nõuded õpingute alustamiseks:**

Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Õppekavale õppima asumine ei eelda eelnevate erialaste kompetentside olemasolu.

### **Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel

### **Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

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

### **Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Põhiõpingute moodulite 1, 2, 3, 4 ja 5 ning abikoka praktika mooduli õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Abikokk, tase 3” vastavad kompetentsid

### **Osakvalifikatsioonid:**

Abikokk

## Õppekava struktuur

### Põhiõpingute moodlid:

Nimetus:	Maht	Õpiväljundid
Majutamise ja tootlustamise valdkonna alused	2 EKAP	Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. Mõtestab majutamise ja tootlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja tootlustusettevõtte rolli turismimajanduses.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
Tootlustamise alused	15 EKAP	Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. Selgitab esmaabi korraldust tootlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.
Teeninduse alused	4 EKAP	Mõistab tootlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. Arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta. Kirjeldab turundustegevusi tootlustusettevõttes. Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.

Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<p>Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.</p> <p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides.</p> <p>Töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.</p>
Toiduvalmistamise alused	14 EKAP	<p>Selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile.</p> <p>Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest. Koostab põhisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte.</p> <p>Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult, järgides hügieeninõudeid. Planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.</p>
Koka praktilise töö alused	6 EKAP	<p>Valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest.</p> <p>Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest.</p> <p>Teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid.</p>
Toiduvalmistamine	7 EKAP	<p>Koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde.</p> <p>Koostab juhendi alusel a la carte toitule ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid.</p>

		<p>Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.</p> <p>Kasutab tootlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse.</p> <p>Valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p> <p>Selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös.</p> <p>Selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast.</p> <p>Selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi.</p> <p>Kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p>
Koka praktiline töö	8 EKAP	<p>Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning tootlustusettevõtte töökorralduse eripärast.</p> <p>Töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt tootlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.</p> <p>Teenindab personaalselt kliente, kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.</p>
Abikoka praktika	15 EKAP	<p>Planeerib isikliku praktika eesmärged tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning tootlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>Töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <p>Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <p>Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande.</p>

Kokatöö praktika	21 EKAP	<p>Planeerib isiklike praktika eesmäärke. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega.</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.</p> <p>Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <p>Teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p> <p>Koostab praktika lõppedes praktikaaruande.</p>
------------------	---------	--

#### ÜLDÕPINGUTE MOODULID:

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Keel ja kirjandus	6 EKAP	<p>Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses.</p> <p>Arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal.</p> <p>Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates.</p> <p>Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neid esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.</p> <p>Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses.</p> <p>Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega.</p> <p>Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga.</p>
Võõrkeeled	4,5 EKAP	<p>Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides</p>

		<p>oma seisukohti.</p> <p>Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>Kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega.</p> <p>Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.</p> <p>Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</p> <p>Kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega.</p> <p>On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid.</p>
Matemaatika	5 EKAP	<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p>
Loodusained	6 EKAP	<p>Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalse objektide kirjeldamisel.</p> <p>Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel.</p> <p>Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele.</p>

		Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.
Sotsiaalsed	7 EKAP	<p>Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi.</p> <p>Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.</p> <p>Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.</p> <p>Omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust.</p> <p>Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi.</p>
Kunstiained	1,5 EKAP	<p>Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid.</p> <p>Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooa. Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse.</p> <p>Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</p>
<b>VALIKÕPINGUTE MOODULID</b>		
<b><i>Nimetus</i></b>		<b><i>Maht</i></b>
Rahvus- ja regionaalsed köögid		2 EKAP
Pagari- ja kondiitritööd		4 EKAP
Peoteenindus		2 EKAP
Joogiõpetus		1 EKAP
Dessertide valmistamine jaserveerimine		1 EKAP



Puhastus- ja korrastustööd köögis		1 EKAP
Kultuurilugu ja etikett		1 EKAP
Erialane prantsuse keel		1 EKAP
Erialane soome keel		2 EKAP
Erialane inglise keel		2 EKAP
Hoidiste valmistamine		0,5 EKAP
Fruktodisain		0,5 EKAP
Lastehoid		1 EKAP
Värvusõpetus ja lilleseade		1 EKAP
<b>Spetsialiseerumine suursöögitööle</b>		
Suursöögitöö korraldus	4 EKAP	<p>Eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme.  eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi.  korraldab juhendamisel suursöögi laomajandust.  koostab meeskonnatööna suursöögi eripäralt vastava menüü  planeerib suursöögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suursöögi tootmissüsteemile.  valmistab juhendi alusel suursöögi toite ja jooke.  planeerib ja korraldab suursöögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suursöögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.  järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte</p>
Eritoitlustus	2 EKAP	<p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära.  kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.  koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega.  valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite</p>

Catering-teenindus	2 EKAP	planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks. teostab catering-teenindust. teostab catering-teeninduse järeltööd.
Suurköögitöö praktika	12 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärgid. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. eeltötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid. teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid. koostab praktika lõppedes praktikaaruande
<b>Õppekava kontaktisik</b>		
ees- ja perenimi	INGE REGO	
ametikoht	Toitlustuserialade juhtivõpetaja	
telefon	56939085	
e-post	inge@vigalattk.ee	
Märkused		
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: <a href="http://web.vigalattk.ee/oppetoo/erialad/42-uued-erialad/182-uued-erialad-oppeaastal-2014-15">http://web.vigalattk.ee/oppetoo/erialad/42-uued-erialad/182-uued-erialad-oppeaastal-2014-15</a>		
LISA 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel.		

## Vana- Vigala TTK koka õppekava rakendusplaan

Õppekava moodulite nimetused ja mahud (EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>				
Moodul 1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2	-	-
Moodul 2 Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	-	1	5
Moodul 3 Toitlustamise alused	15	15	-	-
Moodul 4 Teeninduse alused	4	2	2	-
Moodul 5 Abikoka praktilise töö alused	12	12	-	-
Moodul 6 Toiduvalmistamise alused	14	-	14	-
Moodul 7 Koka praktilise töö alused	6	-	6	-
Moodul 8 Toiduvalmistamine	7	-	-	7
Moodul 9 Koka praktiline töö	8	-	-	8
Moodul 10 Praktika sh				
Moodul 10,1 Abikoka praktika	15	15	-	-
Moodul 10,2 Kokatöö praktika	21	-	21	-
Spetsialiseerumine suursöögile:				
Moodul 11 Suursöögitöö korraldus	4	-	-	4
Moodul 12 Eritoitlustus	2	-	-	2
Moodul 13 Catering- teenindus	2	-	-	2
Moodul 10,3 Suursöögitöö praktika	12	-	-	12
<b>Üldõpingute moodulid</b>				
Keel ja kirjandus	6	2	3	1
Võõrkeel	4,5	2	1,5	1
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	3	3	-
Sotsiaalsained	7	4	3	-
Kunstained	1,5	1	0,5	-
<b>Valikõpingute moodulid</b>				
Rahvus- ja regionaalsed köögid	2	-	-	2
Pagari- ja kondiitritööd	4	-	2	2
Peoteenindus	2	-	-	2

Joogiõpetus	1	-	-	1
Dessertide valmistamine ja serveerimine	1	-	-	1
Puhastus- ja korrastustööd köögis	1	-	1	-
Kultuurilugu ja etikett	1	-	-	1
Erialane prantsuse keel	1	-	-	1
Erialane soome keel	2	-	-	2
Erialane inglise keel	2	-	-	2
Hoidiste valmistamine	0,5	-	-	0,5
Fruktodisain	0,5	-	-	0,5
Lastehoid	1	-	-	1
Värvusõpetus ja lilleseade	1	-	-	1
KOKKU	180	60	60	60

**Seosed kutsestandardi, kompetentside ja eriala õppekava põhiõpingute moodulite vahel**

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtlike alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Suurköögitöö korraldus	Eritoitlustus	Catering teenindus
Töö planeerimine ja korraldamine	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Menüü koostamine			x			x	x	x				
Kaupade haldamine			x		x	x	x	x	x	x	x	x
Toidutoorme eeltöötlemine			x		x	x	x	x	x	x	x	x
Toitude valmistamine			x		x	x	x	x	x	x	x	
Teenindus ja müük				x			x	x	x	x	x	x
Kaastöötajate juhendamine			x			x	x	x	x	x	x	x
Toodete arendamine						x	x	x	x			
Suurköögitöö korraldus						x				x		
Eritoitlustus			x			x	x	x	x		x	
Catering-teenindus				x								x
Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

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

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>1</b>	<b>MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses.	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistestsuundumustest Eestis.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, küllastajate ja kohalike elanike seisukohast.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana.</li> </ul>		
2. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</li> <li>- Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</li> <li>- Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</li> <li>- Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</li> <li>- Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu.</li> <li>- Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</li> </ul>		
3. Orienteerub valdkonna töötajale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale,</li> </ul>		

esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</li> <li>- Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</li> <li>- Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</li> <li>- Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</li> <li>- Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid.</li> <li>- Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</li> </ul>			
4. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</li> <li>- Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</li> <li>- Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.</li> <li>- Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</li> <li>- Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>2 EKAP I õppeaasta</b> 1. Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õpikeskkonnaga tutvumine	6	2		Enesetuvustus küsimuste abil. Eesmärkide ja ülesannete seadmine. Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.
2. Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus.	2			Etteantud küsimustele vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvutusest.
3. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine.	8 1	2 2	8	Köitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on

				rakendatud arvutikasutamise oskusi, ettekanne, tagasiside.
4. Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.	4	4		Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel.
5. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas.	2			Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.
6. Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.	4	2		Õpimeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.
Tagasiside õpitule ja õppijatele	5			Suuline tagasiside hindamisülesannetele õpetajatelt. Suuline tagasiside mooduli eesmärkide täitmise ja valmisoleku kohta õppekava täitmiseks õppijalt.
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest: 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. 2. Elukestva õppimise vajaduse analüüs rühmatööna toitlustamise valdkonnas. 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.			
sh hindekriteeriumid	Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt.			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside.			
sh hindamismeetodid	1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine – raporti koostamine. 2. Rühmatöö elukestva õppimise vajadusest toitlustuse valdkonnas – esitus. 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs.			
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus. T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus. <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>			





<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	<b>KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</b>	<b>6 EKAP</b>	Maie Üürike Anne Viirma Agni Laats Kersti Ojavee
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi.</li> <li>- Seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.</li> <li>- Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta.</li> <li>- Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta.</li> <li>- Koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: cv, motivatsioonikiri, sooviavaldus.</li> <li>- Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul.</li> <li>- Koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.</li> </ul>		
2. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest.</li> <li>- Selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust.</li> <li>- Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve.</li> <li>- Loetleb iseseisvalt eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse.</li> <li>- Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni.</li> <li>- Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta.</li> <li>- Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik.“</li> </ul>		
3. Mõtestab oma rolli	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast.</li> </ul>		

<p>ettevõtluskeskkonnas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid.</li> <li>- Tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda.</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.</li> <li>- Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.</li> </ul>
<p>4. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast.</li> <li>- Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust.</li> <li>- Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks.</li> <li>- Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</li> <li>- Leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel.</li> <li>- Leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.</li> <li>- Võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi.</li> <li>- Loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente.</li> <li>- Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis.</li> <li>- Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt.</li> <li>- Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike</li> </ul>

	dokumentide säilitamisega.			
5. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist.</li> <li>- Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.</li> <li>- Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid.</li> <li>- Kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid.</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel.</li> <li>- Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</li> <li>- Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi.</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Karjääri planeerimine 2 EKAP</b> <b>II õppeaasta 1 EKAP III õppeaasta 1 EKAP</b> 1.1. Enesetundmine. Isiksuseomadused. <ul style="list-style-type: none"> <li>- närvisüsteemi tüüp, temperament, iseloom</li> <li>- väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, positiivne mõtlemine</li> <li>- võimed, intelligentsus, huvid, oskused</li> <li>- minapilt, enesehinnang, identiteet, refleksioon, sotsiaalne küpsus</li> </ul> 1.2. Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Muutuv tööturg: valdkonna olukord, kutsestandardid, arengusuunad, prognoosid, tööandjate ootused</li> <li>- Muutuv tööjõuturg: valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus,</li> </ul>	8	1		Loeng. Arutelu. Paaritöö , grupitöö. Iseseisev töö. Ajurünnak , SWOT-analüüs
	10	2		
	12	2		

<p>tööturuteenused. Elukestev õpe.</p> <p>1.3. Planeerimine ja otsustamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid</li> <li>- Karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad, infootsimine</li> <li>- Tööotsimine: kandideerimidokumendid, tööintervjuu, tööotsimisallikad</li> </ul> <p>1.4. Suhtlemisoskused. Kuulamine, eneseavamine, - väljendus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides</li> <li>- Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava</li> <li>- Meeskond. Eesmärgid, areng, rollid, meeskonnatöö põhimõtted ja oskused</li> <li>- Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Käitumine tavapärastes teenindussituatsioonides.</li> </ul>	14	3		
<p><b>2. Majanduse ja ettevõtluse alused 2 EKAP III õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus. 8</li> <li>- Turumajandus, nõudlus ja pakkumine. 3</li> <li>- Maksusüsteem. 4</li> <li>- Pangandus ja finantskirjaoskus. 6</li> <li>- Tööturg. 3</li> <li>- Ettevõtluskeskkond. 4</li> <li>- Vastutustundlik ettevõtlus ja ärietika. 4</li> <li>- Äriidee ja lihtsustatud äriplaan. 12</li> </ul>		4		<p>Loeng.</p> <p>Arutelu.</p> <p>Paaritöö , grupitöö.</p> <p>Juhtumite lahendamine .</p> <p>Ajurünnak.</p>

<b>3. Töökeskkonnaohutus ja tööseadusandlus 2 EKAP III õppeaasta</b> - Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas. - Tööohutus töökeskkonnas. - Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused. - Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping - Töölepinguseadus. - Asjaajamine ja dokumendihaldus.	8 8 8 6 6 8	2 2 4		Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, SWOT-analüüs.
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, SWOT-analüüs			
<b>Hindamine</b>	<b>Karjääriplaneerimine</b> ja suhtlemisoskused Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on enesehinnang ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan. <b>Majanduse ja ettevõtluse aluste teema</b> lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid. <b>Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste</b> teema lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid.			
sh hindekriteeriumid	Mitteeristav hindamine			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat teemat.			
sh hindamismeetodid	Õpimapp, lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus, riskianalüüsi koostamine ja esitlus.			
<b>Õppematerjalid</b>	Karjääriinfoportaal <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 Naesseń, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a>			

Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused [http://www.eope.ee/download/euni\\_repository/file/2168/Ettevõtlus\\_2011%20-tekst.pdf](http://www.eope.ee/download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf)  
Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011  
Rahandusministeerium [www.fin.ee](http://www.fin.ee)  
Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008  
Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013  
Maksu- ja tolliamet [www.emat.ee](http://www.emat.ee)  
Äriseadustik  
<https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063>  
Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf>  
Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060>  
Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>  
Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>  
Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine  
[http://e-ope.khk.ee/oo/erne\\_lepingud/tvtuleping\\_ja\\_ksundusleping.html](http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html)

<b>Koka ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	<b>TOITLUSTAMISE ALUSED</b>	<b>15 EKAP</b>	Inge Rego Anne Külaots Maret Järv Riina Asumets Katrinn Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab menüü alusel toitade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid.</li> <li>- Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</li> <li>- Kasutab menüüsolevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</li> <li>- Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</li> <li>- Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</li> <li>- Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</li> <li>- Kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast.</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli.</li> <li>- Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</li> <li>- Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</li> <li>- Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevat ohtu tervisele.</li> <li>- Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.</li> <li>- Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast.</li> </ul>		



	- Annab oma tööle enesehinnangu.			
2. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.</li> <li>- Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.</li> <li>- Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.</li> <li>- Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</li> <li>- Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja – töövõtted.</li> <li>- Selgitab konkreetse lähteülesande alusel ph mõistet ja kasutamist erialases töös.</li> <li>- Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.</li> <li>- Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus.</li> <li>- Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</li> </ul>			
3. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</li> <li>- Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadustest.</li> <li>- Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</li> <li>- Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</li> </ul>			
4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes</li> <li>- hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit</li> <li>- annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral</li> <li>- toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt</li> <li>- nimetab hädaabinumbreid</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundoides	Õppemeetodid
<b>1. Toitumisõpetus 1 EKAP I õppeaasta</b> - Toidupüramiid, taldrükureegel. - Toitained, energia, toitainete vajaduse	22	4		Loeng Juhtumi lahendamine Praktiline ülesanne



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess.</li> <li>- Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine.</li> </ul> <p><b>Esmaabi ja ohuõpe.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esmaabi korralduse põhimõtted ettevõttes</li> <li>- Esmaabi kergemate vigastuste korral</li> </ul>	15	2	2	Sooritatud oskuste demonstratsioon
<p><b>5. Hügieeni nõuded tootlustusettevõttes</b></p> <p><b>1 EKAP I õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Isiklik hügieen.</li> <li>- Toiduhügieen.</li> <li>- Mikroorganismid ja parasiidid (bioloogia).</li> <li>- Viiruste eripära, nende tähtsus looduses ja inimtegevuses.</li> <li>- Toidu käitlemisel levivad viirushaigused.</li> <li>- Bakteri- ja seeneraku ehituslikud iseärasused.</li> <li>- Bakterite elutegevuse iseärasused, tähtsus igapäevaelus.</li> <li>- Toidu käitlemisel levivad bakterite poolt põhjustatud nakkushaigused (salmonelloos, botulism).</li> <li>- Helmiktoosid e. Usstõved ( paeluss, laiuss, solkmeh).</li> <li>- Toidumürgitused ja -nakkused.</li> </ul>	12	2	4	Loeng. Tööleht- toitade ja toiduainete säilitamine. Praktiline töö- hügieeni jälgimine õppekõrgis. Hügieenitest. Töölehed Viirused 1; Bakterid 2; Seened 3. Praktiline töö 1 - suuõõne mikrofloora. Praktiline töö 2 - köögiviljade hapendusvedelike mikrofloora. Praktiline töö 3 Nutt- ja pintselhallituse vaatlemine.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Isiklik hügieen.</li> <li>- Toiduhügieen.</li> <li>- Mikroorganismid ja parasiidid (bioloogia).</li> <li>- Viiruste eripära, nende tähtsus looduses ja inimtegevuses.</li> <li>- Toidu käitlemisel levivad viirushaigused.</li> <li>- Bakteri- ja seeneraku ehituslikud iseärasused.</li> <li>- Bakterite elutegevuse iseärasused, tähtsus igapäevaelus.</li> <li>- Toidu käitlemisel levivad bakterite poolt põhjustatud nakkushaigused (salmonelloos, botulism).</li> <li>- Helmiktoosid e. Usstõved ( paeluss, laiuss, solkmeh).</li> <li>- Toidumürgitused ja -nakkused.</li> </ul>	4		4	Tööleht- toidumürgitused ja nakkused.
<p><b>6. Toiduvalmistamise põhialused 6 EKAP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külm- ja kuumtöötlemine)</li> <li>- Roagruppide osatähtsus menüüs,</li> </ul>	44	12	94	Loeng. Praktiline töö. Õpimapp.

liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine	1		2	Ülesanded mõõtühikute teisendamiseks.
- Matemaatika				
- Mõõtühikud ja nendevahelised seosed	1		2	Ülesanded toiduaine koguste teisendamiseks.
- Massi ja mahuvahekorra arvutamine.				
<b>7. Puhastustööd ja keskkonnakaitse 1,5 EKAP</b>				
- Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted	4	3	3	Loeng. Praktiline töö. Tööleht- erinevate materjalide hooldamine.
- Mustus	2			
- Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine (matemaatika % arvutus, keemia )	2			
Keemia :	2			
- Vee keemilised omadused, nende osatähtsus puhastamisel, lahuste valmistamisel				
- Võrdeline jaotamine - matemaatika	2		2	Ülesanded puhastusainete koguste arvutamiseks.
- Puhastusplaan				
- Köögijäätmete sorteerimine sh taara	2		6	Koristab köögi ja sorteerib jäätmed vastavalt puhastusplaanile. Loeng – jäätmete liigid. Ises. töö tööleht – jäätmete liigitamine. Loeng kokkukoid kodus ja koolis. Ises. töö tööleht – kokkukoid kodus ja koolis. Ises. töö – oma ökoloogilise jalajälje arvutamine loeng. Rühmatöö. Iseseisev töö-- päeviku pidamine ja sissekannete analüüs, järeldused ja hinnangud.
- Jäätmete liigid	2			
- Säästlikkuse tähtsus, võimalused	2			
- ökoloogiline jalajalg- keskkonnakaitse+ ühiskonnaõpetus)	1			
- Ökoloogiline jalajalg, globaalprobleemid	2			
- Ressursside säästmine ja raiskamine Eestis ja Euroopa Liidus	2			
- Minu isiklikud tarbimisharjumused ja nende analüüs	2			

<b>8. Menüü koostamine 1 EKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted</li> <li>- Põhisöögikordade menüüd</li> <li>- Menüü õigekiri ja kasutatavad terminid (erialane eesti keel)</li> <li>- Menüü õigekiri ja kasutatavad terminid (erialane eesti keel)</li> <li>- Häälikuortograafia</li> <li>- Võõr- ja tsitaatsõnade ortograafia ja õige hääldus</li> <li>- Menüü koostamine korrektses eesti keeles</li> </ul>	10			Loeng. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel roagruppide järjestamiseks ja toitude valimiseks nendesse. Ettevõtte toidukaardi koostamine ja selle esitlemine õppegrupile. Menüü koostamine kliendile söögikordadeks vastavalt juhendile. Individuaalne töö-töölehtede täitmine virtuaalset eesti keele käsiraamatut ja ÕS-i kasutades. Paaristöö – vigade parandamine töölehtedelt. Suuline vigade analüüsimine koos õpetajaga. Individuaalne töö- kahekäigulise menüü koostamine.
<b>9. Mooduli hindamine 0,7 EKAP</b>	8	2	8	
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaristöö, praktiline töö, ideekaart, päeviku pidamine projektitööna, õpimapp kui tööde kogu, analüüs, esitlus			
Hindamine - Mooduli hindamine	Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab: Sooritatud hügieenitest. Sooritatud praktiliste tööde töölehed koos enesehinnanguga. Isikliku tarbimisharjumuste päevikut. Lahendatud töölehed – toitumisõpetus 4, toiduainete õpetus 2, hügieen1, bioloogia 4, keskkonnakaitse 2, menüü koostamine 3, eesti keel 4. Moodulihindamine: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostab juhendamisel 2- käigulise eine menüü etteantud juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ja tervislikust toitumisest.</li> <li>2. Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis.</li> <li>3. Koostab tööplaani, valib sobilikud seadmed ja töövahendid tehnoloogiliste kaartide alusel</li> <li>4. Valmistab ja serveerib juhendi järgi 2 rooga juhendamisel.</li> </ol>			

	5. Koristab ja puhastab töökoha ja köögi.
sh hindekriteeriumid	Koostatud menüü vastab kliendi vajadustele ning menüü koostamise põhimõtetele. Praktiliselt on valmistatud müügikõlbulik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne – mitteeristav, praktiline töö 100%
sh hindamismeetodid	
Õppematerjalid	Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend

<b>Koka ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>4</b>	<b>TEENINDUSE ALUSED</b>	<b>4 EKAP</b>	Tiina Kalda Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1, 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>- Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>- Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>- Kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.</li> </ul>		
2. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest.</li> <li>- Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist.</li> <li>- Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.</li> </ul>		
3. Arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna.</li> <li>- Kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast.</li> <li>- Selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna.</li> <li>- Kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel.</li> <li>- Nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel.</li> <li>- Leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest.</li> <li>- Kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides.</li> <li>- Lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga klientidest lähtudes valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest.</li> </ul>		

<p>4. Arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatöona.</li> <li>- Kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast.</li> <li>- Selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatöona.</li> <li>- Kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel.</li> <li>- Nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel.</li> <li>- Leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest.</li> <li>- Kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides</li> <li>- Lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes.</li> <li>- Valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest.</li> </ul>
<p>5. Kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles keeleliselt õigesti kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid.</li> <li>- Kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel.</li> <li>- Valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel.</li> </ul>
<p>6. Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel.</li> <li>- Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest.</li> <li>- Koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles.</li> <li>- Katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel.</li> <li>- Katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel.</li> <li>- Serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust.</li> <li>- Valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel.</li> <li>- Teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid.</li> <li>- Arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule.</li> <li>- Nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid.</li> <li>- Koostab arveid ja arvutab müügihinnast maha käibemaksu juhendi alusel.</li> <li>- Arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel.</li> </ul>





Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Suhtlemine ja klienditeenindus 0,5 EKAP- I õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klienditeeninduse ülesanded.</li> <li>- Kliendi ootused ja vajadused.</li> <li>- Klienditeekond ettevõttes.</li> <li>- Kliendikeskne teenindus.</li> <li>- Positiivne kliendikontakt.</li> </ul>	11	2		<p>Köitev loeng.</p> <p>Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel klienditeekonna kirjeldamiseks.</p> <p>Juhtumi analüüs etteantud situatsiooni põhjal.</p> <p>Rollimängud õpetaja juhendi alusel erinevate suhtlemissituatsioonide lahendamiseks tunnis.</p>
<b>2. Teeninduse alused</b> <b>1,5 EKAP I õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teeninduse tähtsus ja vajalikkus</li> <li>- Teenindaja roll ja ülesanded</li> <li>- Teeninduse liigid</li> <li>- Lauatüübid</li> <li>- Lauakatmis-ja serveerimisvahendid</li> <li>- Teenindamise põhitehnikad</li> <li>- Istumisega laua katmine</li> </ul> <b>Eesti keel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kõnekultuur</li> </ul> <b>Kunstiõpetus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Värvivid</li> <li>- Kaardid (menüü, lauakaart, kutse)</li> <li>- Lille- ja taimeseaded</li> </ul> <b>Muusikaõpetus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erinevad muusikaliigid ja nende mõju meelele</li> </ul>	10	1	15	<p>Köitev loeng.</p> <p>Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel iseloomustamiseks teenindaja rolli ja ülesandeid, teenindusliike ja lauatüüpe.</p> <p>Praktiline töö õpetaja juhendi alusel. lauakatmiseks ja teenindamiseks õppeklassis.</p> <p>Praktilised harjutused, ettekanded.</p> <p>Loeng, harjutusülesanded.</p> <p>Loeng, praktiline töö seadete kujundamiseks juhendamisel.</p> <p>Iseseisev töö laua kaunistamise ja kujundamiseks mooduli lõpphindamisel.</p> <p>Loeng, praktilised harjutusülesanded tunnis.</p> <p>Iseseisev töö- toitlustusürituse teemale vastava muusika valimine.</p>
<b>3. Suhtlemine ja klienditeenindus II õppeaasta 2 EKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teenindaja hoiakud.</li> <li>- Suhtlemistsoonid, rollid, isiksuse</li> </ul>	6	2	6	<p>Köitev loeng.</p> <p>Teenindussituatsioonide praktiline lahendamine.</p>

<p>tüübid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides.</li> <li>- Kõnekultuur.</li> </ul> <p><b>Arvutiõpetus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Info otsimine, infoallikad.</li> <li>- Word, kaartide kujundamine.</li> </ul> <p><b>Kultuurilugu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tuntumate rahvaste kultuur ja toitumine.</li> <li>- Religioon ja toidukultuur.</li> </ul>	2 2	2		<p>Praktilised harjutused juhendi alusel. Loeng, individuaalne töö, praktikum, rühmatöö.</p> <p>Rühmatöö õpetaja juhendi alusel ühe etteantud religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile korrektse eesti keeles, kasutades vähemalt ühte võõrkeelset infoallikat. Rühmatöö esitlemine tunnis infotehnoloogiliste vahendite abil.</p>
<p><b>4. Teeninduse alused II õppeaasta 1 EKAP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toitlustusettevõtte teenindusstandard</li> <li>- Turunduse ja müügitöö tähtsus</li> <li>- Turundussõnumite koostamine</li> <li>- Töökorraldus</li> <li>- Selvelaua katmine</li> <li>- Arveldamine kliendiga</li> </ul> <p><b>Võõrkeel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teenindusalane sõnavara</li> <li>- Teenindusolukordade lahendamine</li> <li>- Erialase teksti koostamine</li> </ul>	4       8	2	8	<p>Klientide praktiline teenindamine etteantud menüü põhjal. Turundussõnumi koostamine etteantud juhendi põhjal.</p> <p>Kõitev loeng, suulised harjutusülesanded õpetaja juhendi põhjal, rollimängud, teenindussituatsioonide lahendamiseks</p>
<b>Hindamine 4tundi</b>				
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, esitus.			
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine.			

	<p>Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst.</p> <p>1.õppeaasta: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.</p> <p>2 õppeaasta: Praktilise tööna planeerib ja teostab rühmas juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel veaolukordi.</p> <p>Koostab korrektselt vajaminevate töövahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud üritusele õigesti, kasutab serveerimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serveerib toidud õiges järjekorras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hinnatud kirjalikud tööd.</li> <li>- Teostatud ja esitletud rühmatöö.</li> <li>- Sooritatud praktilised ülesanded.</li> </ul>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine.
sh hindamismeetodid	
Õppematerjalid	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo</p> <p>S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013</p> <p>õppefilmid, sõnaraamatud</p> <p><a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a></p> <p><a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a></p> <p><a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a></p>

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	<b>ABIKOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED</b>	<b>12 EKAP</b>	Maarja Kusmin Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1- Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab juhendamisel toite ja jooke.</li> <li>- Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</li> <li>- Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides.</li> <li>- Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</li> <li>- Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</li> <li>- Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</li> </ul>		
2. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.</li> <li>- Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</li> <li>- Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</li> <li>- Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ul>		
3. Töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.</li> <li>- Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</li> <li>- Valib sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele.</li> <li>- Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.</li> </ul>		

Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Sissejuhatus</b> <b>0,25 EKAP I õppeaasta</b>  Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus.	7			Näitlikustamine
<b>2. Praktiline töö õppekeskkonnas 11 EKAP I õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus.</li> <li>- Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid.</li> <li>- Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis.</li> <li>- Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus – osaline, selveteenindus.</li> <li>- Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.</li> </ul>			286	Praktiline töö Enesehinnang Meeskonnatöö hinnang Õpimapi koostamine
<b>3. Mooduli kokkuvõttev hindamine</b> <b>0,75 EKAP I õppeaasta</b>	6	13		Õpimapist valitud tööde esitlus.
Õppemeetodid	Praktiline töö, õpimapp, meeskonnatöö.			
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitlus.			
sh hindekriteeriumid	Õpimapp: õpimapis on valmistatud retseptide tehnoloogilised kaardid koos töövahendite ja serveerimisvahenditega, seadmed, praktiliste tööde analüüs (hinnang nii enda kui meeskonnatöele, juhendaja hinnang).			
Õppematerjalid	Õpimapi koostamise juhend.			

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>6</b>	<b>Toiduvalmistamise alused</b>	<b>14 EKAP</b>	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 3 toitlustamise alused, moodul 5 abikoka praktilise töö alused ja moodul 10 abikoka praktika.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ja jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb juhendi alusel erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure.</li> <li>- Kirjeldab toidukultuure lähtuvalt erinevate geograafiliste piirkondade mullastiku ja kliima mõjust toidukultuuridele.</li> <li>- Kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese tervisele.</li> <li>- Kirjeldab mahe(põllumajandus)toodangu olemust ja mõjusid inimesele ning keskkonnale lähtuvalt säästva arengu põhimõtetest.</li> <li>- Selgitab juhtumi näitel biotehnoloogiliselt toodetud toiduainete mõju inimese tervisele ja keskkonnale.</li> <li>- Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest.</li> <li>- Selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele.</li> <li>- Selgitab meeskonnatööna energia- ja ainevahetuse olemust.</li> <li>- Selgitab meeskonnatööna toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis.</li> <li>- Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest.</li> <li>- Ladustab toorained lähtuvalt laomajanduse põhimõtetest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna globaliseerumise olemust ja toiduainete tööstuse mõju globaliseerumisele.</li> </ul>
<p>2. Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jookke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid.</li> <li>- Kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid.</li> <li>- Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks töövahendeid eesmärgipäraselt.</li> <li>- Valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas olevaid toite ja jookke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest.</li> <li>- Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele.</li> <li>- Kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid.</li> <li>- Selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse.</li> <li>- Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme, toob meeskonnatööna välja nende seotuse erialaga.</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).</li> </ul>
<p>3. Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat.</li> <li>- Tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde.</li> </ul>
<p>4. Koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab põhisöögikorra toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades.</li> <li>- Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi.</li> <li>- Sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted.</li> <li>- Koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtuvalt kasutatavate toiduainete kogustest.</li> <li>- Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid.</li> <li>- Arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast.</li> <li>- Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast.</li> <li>- Arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest.</li> <li>- Arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust.</li> <li>- Arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid.</li> <li>- Arvutab protsentuaalselt ja koguliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod.</li> <li>- Kasutab toote müügihinna arvutamisel püsi- ja muutuvkulusid .</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise.</li> <li>- Koostab võõrkeeles lihtsamate toitude valmistamise juhiseid.</li> <li>- Leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele.</li> </ul>			
5. Planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile.</li> <li>- Planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed.</li> <li>- Järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid.</li> <li>- Selgitab erinevate harjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele tulenevalt koka töö eripärast.</li> <li>- Kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>- Arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena.</li> <li>- Annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest.</li> <li>- Korrastab oma töökohta ettevõtte puhastusplaani kohaselt.</li> <li>- Nimetab juhendi alusel eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele.</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid.</li> </ul>			
6. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</li> <li>- Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.</li> <li>- Loetleb ja kirjeldab rõhu (ala- ja ülerõhk) kasutamise võimalusi erialases töös.</li> <li>- Kirjeldab erialases töös ettetulevaid ülekandenähtusi (soojusjuhtivus, sisehõõrdumus).</li> <li>- Selgitab juhendi alusel vee kareduse mõistet ja selle seost erialaga.</li> <li>- Selgitab juhendi alusel korrosiooni mõistet ja selle seost erialaga.</li> </ul>			
Teemad, alalteemad, sh iseseisev töö	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
<b>1. Sissejuhatus moodulisse II õppeaasta</b>	1			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mooduli rakenduskava tutvustamine</li> <li>- Iseseisvate tööde tutvustamine</li> <li>- Mooduli hindamise ja hindamisülesande tutvustamine</li> </ul>				
<p><b>2. Peamised tootmistöös kasutatavad toiduained 1,75 EKAP II õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toiduained, nende päritolu ja tootmine</li> <li>- Kvaliteedinõuded toiduainetele</li> <li>- Toiduainetelaod (nõuded neile, kasutamine)</li> <li>- Toiduaine(grupi) ülesanne tasakaalustatud menüüs</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 1: Ühe toiduainete grupi kohta ülevaate koostamine (teema saadakse loosimise tulemusena). Kogutud materjalide põhjal koostada esitlus ja tutvustada klassis kaasõpilastele.</p>	15	11	10	
<p><b>3. Toitumisõpetus 1 EKAP III õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toitainete otstarve organismis</li> <li>- Tasakaalustatud menüü (toitumissoovitused)</li> <li>- Toidukorra kaloraaž (toitumissoovitused, arvutamine)</li> <li>- Toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 2: Hinnangu andmine oma 7 päeva toitumise vastavusele toitumissoovitustele</p>	10	6	10	
<p><b>4. Toiduvalmistamine - 6,75 EKAP II õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toiduvalmistamise põhitehnoloogiad, nende kasutamine.</li> </ul>	25	20	85	0

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Põhilised füüsilised ja keemilised muutused toiduvalmistamise protsessis.</li> <li>- Põhilised roa- ja joogigrupid (vastavalt nimistule), nende valmistamine.</li> <li>- Toidu- ja tööhügieen (selle järgimine).</li> <li>- Säätlik töötamine.</li> <li>- Seadmed ja töövahendid (kasutamine, ohutusnõuded, tööohutus).</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 3: Praktilise töö ettevalmistamine.</p>				
<p><b>5. Menüü koostamine 1 EKAP II õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menüü koostamise põhimõtted</li> <li>- Erinevate kliendigruppide toitumisalased vajadused</li> <li>- Menüü koostamine vastavalt kasutada olevatele ressurssidele (ajale, tööjõule, seadmepargile jne)</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 4: Menüü analüüs etteantud juhendi järgi, parandusettepanekute esitamine vastavalt lähteülesandele.</p>	10	6	10	
<p><b>6. Kalkulatsioon 1,5 EKAP II õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roogadele ja jookidele tooraine ning materjalide vajaduse arvutamine.</li> <li>- Standardretseptuur.</li> <li>- Retseptide kohandamine vastavalt muutuvatele teguritele (nt klientide arv, kasutada olevad seadmed, kasutada olev aeg vmt).</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 3: Praktilise töö ettevalmistamine (teemade ühine iseseisev töö.)</p>	0	20	20	

<p><b>7. Töö planeerimine- 2 EKAP II õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ettevõtte tööplaani ja meeskonnatöö.</li> <li>- Isiklik tööplaan.</li> <li>- Tegevuste ajastamine.</li> <li>- Ergonoomia põhitõdede jälgimine ja rakendamine.</li> <li>- Töökeskkond.</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 3: praktilise töö ettevalmistamine (teemade ühine iseseisev töö).</p>	8	12	20	
<p><b>8. Loodusained (lõimitud) geograafia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Põhilised toidukultuurid erinevates piirkondades (majandusgeograafia).</li> <li>- Mullastiku ja kliima mõju toidukultuuridele.</li> <li>- Mahepõllumajandustoodangu olemus ja mõjud inimesele ning keskkonnale.</li> <li>- Globaliseerumine.</li> <li>- Keskkonnaprobleemid, seotus erialaga.</li> <li>- Erialase tegevuse otsene ja kaudne mõju keskkonnale (ka jäätmemajandus).</li> </ul> <p><b>Bioloogia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel, mõju inimesele.</li> <li>- Toitainete vajadus ja mõju inimese tervisele.</li> <li>- Organismi energia- ja ainevahetus.</li> <li>- Toitainete lõhustumine ja kasutamine organismis.</li> </ul> <p><b>Keemia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toiduainetes toimuvad muutused töötlemise käigus</li> <li>- Vee karedus</li> </ul>	8			
	6	6	3	
	3	2	8	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Korrosioon ja selle seos erialaga</li> </ul> <p><b>Füüsika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rõhk ja selle kasutamine erialases töös</li> <li>- Ülekandenähtused erialases töös</li> </ul> <p>Iseseisev töö 5 Retseptid huvitavatest toitudest (põhirõhk toiduainel, mitte retseptil) Võib koostada esitluse, küsitluse, intervjuu, plakati või mõnes muus vormis. Lisaks retseptile on lisatud pilt (võib olla foto, joonis, näidis ...)</p>	2	2		
<p><b>9. Eesti keel (lõimitud)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erialane terminoloogia ning õigekiri (menüüde õigekiri, põhjenduste õigekiri, tööjuhendite õigekiri).</li> <li>- Korrektnen kõnekeel – eesti keel (tööjuhendite suuline selgitamine kaasõpilastele).</li> </ul>	5			
<p><b>10. Võõrkeel (lõimitud)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erialase teksti suuliselt esitamine.</li> <li>- Erialased terminid, erialase teksti lugemine, kirjutamine .</li> </ul>	5			
<p><b>11. Matemaatika (lõimitud)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Protsentülesanded (toidu toitaineline koostis).</li> <li>- Mõõtühikute teisendamine.</li> <li>- Hinnaarvutused (protsentülesanded).</li> <li>- Erialases töös vajalikud arvutused.</li> </ul>	5			
<p><b>12. Kehaline kasvatus (lõimitud)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rühhiõpetus ja rekreatiivsed liikumisharrastused</li> </ul>			7	
<p><b>13. Mooduli hindamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Õpimapp – mitmeeristav hindamine.</li> </ul>	1		7	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demonstratsioon – eristav hindamine – arvestada 6 tundi praktiline.</li> <li>- Esitlus/presentatsioon/stend-ettekanne – mitteeristav hindamine – selleks tunde ei arvesta (esitlused kontakttundide sees).</li> <li>- Intervjuu – mitteeristav hindamine – arvestada 1 tund auditoorne.</li> <li>- Kirjalikud kontrollivad tööd eelnevates hindamismeetodites mittehinnatud osade kohta – eristav hindamine – selleks tunde ei arvesta (kirjalikud tööd vastavate teemade lõppedes).</li> </ul>				
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Praktiline töö, õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), materjali kogumine ja süstematiseerimine (nt toidukaubad + toitumisõpetus), teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine jne), interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad), analüüs, õpiring, erinevad aktiivõppemeetodid.</p>			
<p>Hindamine</p>	<p>Antud moodulit hinnatakse eristavalt. Kontakt-tundides kasutatakse kujundavat hindamist. Hindamismeetoditena kasutatakse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Õpimapp (sisaldab iseseisvaid töid)- mitteeristav hindamine.</li> <li>- Esitlus/presentatsioon/stend-ettekanne (iseseisev töö nr 1) – mitteeristav hindamine.</li> <li>- Kirjalikud kontrollivad tööd muudes hindamismeetodites mittehinnatud osade (lõimitud võtmepädevused jmt) kohta – eristav hindamine.</li> <li>- Demonstratsiooniks ettevalmistav iseseisev töö (iseseisev töö nr 3) – mitteeristav hindamine.</li> <li>- Demonstratsioon – eristav hindamine.</li> <li>- Intervjuu – mitteeristav hindamine.</li> </ul> <p>Demonstratsiooni eelduseks on õpimapp ning demonstratsiooniks ettevalmistav iseseisev töö (iseseisev töö nr 3: juhendile vastavalt menüü koostamine, menüüs olevate roogade kalkulatsioonide ja tehnoloogiate kohandamine, töö planeerimine koostatud menüü teostamiseks), järgneb demonstratsioon ning intervjuu lähteülesande põhjal .</p>			
<p>Sh hindekriteeriumid</p>	<p>Vt tabel allpool</p>			

<p>Sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõtva hinde kujunemisel on eelduseks, et kõikide õpiväljundite saavutamist on erinevate hindamismeetodite abil tõendatud. Kuna moodulis on nii eristava kui mitteeristava hindamisega hindamisülesandeid/meetodeid, siis kujuneb mooduli hinne arvestades eristava hindamisega hindamismeetodite osakaalu. Mooduli hindest moodustab demonstratsioon 2/3 osakaalu ja kirjalikud kontrollivad tööd 1/3 osakaalu.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn  H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004  Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006  E.Mihkels. Poodi kalale. Ajakirjade kirjastus 2010  V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012  A.Iburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002  A.Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002  A.Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006  <a href="http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf">http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf</a>  <a href="http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend">http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend</a>  <a href="http://www.tallegg.ee">http://www.tallegg.ee</a>  <a href="http://www.tere.ee">http://www.tere.ee</a>  <a href="http://www.agri.ee">http://www.agri.ee</a>  <a href="http://www.dansukker.com">www.dansukker.com</a>  <a href="http://www.toitumine.ee">www.toitumine.ee</a>  <a href="http://www.wikipedia.org">www.wikipedia.org</a>  Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"  Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011  Õpiobjektid Küllike Varikult ja Õile Aavikult</p> <p>Soovitav kirjandus:  Kokassaar, U.; Vihalemm, T &amp; Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus).  Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“,  Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne)  Bioloogia õpikud.  Uus maailma atlas  Ainsaar, M; Müristaja, H; Nõmmik, A; Raagmaa, G; Roosaare, J; Roosve; R; Rootsmaa, V; Saar; E. 2003.</p>

**Hindamiskriteeriumid eristavalt hinnatavatele hindamisülesannetele**

Hindamisülesanne	Rahuldav	Hea	Väga hea
	Õpilane		
Geograafia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- on omandanud ülevaate olulisemate kultuurtaimede (nisu, maisi, riisi, kohvi, tee, suhkruroo ja puuvilla) peamistest kasvatuspiirkondadest;</li> <li>- on teadlik keskkonnaprobleemidest, mis on seotud toidukultuuride ning põllumajandusega, nimetab probleemide tekkepõhjust, tagajärgi ning võimalikke lahendusi;</li> <li>- oskab nimetada globaalseid keskkonnaprobleeme, teab nende tekkepõhjusti ja tagajärgi ning toob välja lahendusi, kuidas probleemi vähendada;</li> <li>- mõistab aines omandatud teadmiste seost erialaga ning rakendab neid oma erialas, kui igapäevaelus;</li> <li>- kasutab loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel erinevaid teabeallikaid.</li> </ul>		
Praktiliste tööde (mikroskoobiga laboritööde) aruanne. (bioloogia)	Õpilane teostab praktilised tööd kasutades vajadusel juhendaja abi. Töötab mikroskoobiga nõuetele vastavalt. Joonistab/pildistab mikroskoobi all nähtud hallitusseened, bakterid, pärmseened.	Õpilane teostab praktilised tööd kasutades vajadusel juhendaja abi. Töötab mikroskoobiga nõuetele vastavalt. Joonistab/pildistab mikroskoobi all nähtud hallitusseened, bakterid, pärmseened. Kirjeldab nähtu abil bakterite, pärmseente ja hallitusseente ehitust ning paljunemist.	Õpilane teostab praktilised tööd iseseisvalt tööjuhendi järgi. Töötab mikroskoobiga nõuetele vastavalt. Joonistab/pildistab mikroskoobi all nähtud hallitusseened, bakterid, pärmseened. Kirjeldab nähtu abil bakterite, pärmseente ja hallitusseente ehitust ning paljunemist. Seostab erialase tööga.
Kirjalik struktureeritud töö: Keskkonnaprobleemid. (bioloogia)	Selgitab olulisemaid keskkonnaprobleeme ning toob välja, kuidas toiduvalmistamine nendega seostub. Oskab jäätmeid sorteerida ja eelistada keskkonna-	Selgitab olulisemaid keskkonnaprobleeme ning toob välja, kuidas toiduvalmistamine nendega seostub. Nimetab võimalused, mida saab teha erialases töös antud	Selgitab olulisemaid keskkonnaprobleeme ning toob välja, kuidas toiduvalmistamine nendega seostub. Nimetab võimalused, mida saab teha erialases töös antud probleemide vähendamiseks, selgitab nimetatud



	sõbralikumaid tooteid.	probleemide vähendamiseks. Oskab jäätmeid sorteerida ja eelistada keskkonna-sõbralikumaid tooteid ning sorteerimise ja eelistamise vajadust põhjendada.	võimaluste rakendamisest saadavat kasu ja kaasnevaid probleeme. Oskab jäätmeid sorteerida ja eelistada keskkonna-sõbralikumaid tooteid ning sorteerimise ja eelistamise vajadust põhjendada. Selgitab milliseid loodusvarasid säästetakse ning mille saastumist välditakse jäätmete sorteerimise ja taaskasutamisega ning keskkonnasõbralikumate toodete eelistamisega.
Kirjalik struktureeritud töö: Aine- ja energiavahetus. (bioloogia)	Selgitab inimese seedimise olemust ning raku metabolismi protsesse. Kirjeldab süsivesikute, lipiidide ja valkude lagunemist organismis ning süsivesikute, lipiidide, valkude, vitamiinide ja mineraalainete vajadust ning kasutamist organismis.	Selgitab seedimist seedeelundkonna osade kaupa ning raku metabolismi protsesse süsivesikute, lipiidide ja , valkude näitel. Kirjeldab süsivesikute, lipiidide, valkude, vitamiinide ja mineraalainete vajadust ning kasutamist organismis.	Selgitab seedimist seedeelundkonna osade kaupa ning raku metabolismi protsesse süsivesikute, lipiidide ja valkude näitel. Põhjendab süsivesikute, lipiidide, valkude, vitamiinide ja mineraalainete vajadust ning kasutamist organismis, lähtuvalt üle- ja alatarbimisega kaasnevatest ohtudest ning organismi iseärasustest erinevates olukordades
Hindamise eelduseks on tundides teostatud rühma- ja individuaalsete tööde sooritamise 90% ulatuses (bioloogia).			
Iseseisev töö 1 (loodusained) hindamiskriteeriumid – Toidu analüüs	Õpilane kirjeldab, sõltuvalt toidust, selle päritolu, saamisviise või kasvutingimusi; kirjeldab uuritud toidu koostises olevate toiduainete keemilist koostist (millised toitained esinevad, milliseid lisavõi saasteaineid leidub); selgitab selle mõju keskkonnale ja tervisele. Analüüs on loogiliselt	Õpilane kirjeldab, sõltuvalt toidust, selle päritolu, saamisviise või kasvutingimusi; kirjeldab uuritud toidu koostises olevate toiduainete keemilist koostist (millised toitained esinevad, milliseid lisavõi saasteaineid leidub); selgitab selle mõju keskkonnale ja tervisele. Lisatud on toiduretsept ning fotod	Õpilane kirjeldab, sõltuvalt toidust, selle päritolu, saamisviise või kasvutingimusi; kirjeldab uuritud toidu ja selle koostises olevate toiduainete keemilist koostist (millised toitained esinevad, milliseid lisa- või saasteaineid leidub); selgitab uuritud toidu mõju tervisele: välja on toodud toiduainetes sisalduvate toitainete roll organismis

	<p>ülesehitatud, korrektselt vormistatud, teemakohane ja informatiivne. Tööle on lisatud illustratsioonid toidu kohta.</p>	<p>nii toidust kui ka selle valmistamiseks kasutatud toiduainetest. Analüüs on loogiliselt ülesehitatud, korrektselt vormistatud, teemakohane ja informatiivne, järelused on põhjendatud. Töö on õigeaegselt esitatud ja ette kantud selleks määratud tunnis .</p>	<p>ning nende puudumisest tingitud terviseprobleemid. Iseloomustab mõju keskkonnale ning selgitab, kuidas vähendada keskkonnamõju. Lisatud on toiduretsept ning fotod nii toidust kui ka selle valmistamiseks kasutatud toiduainetest. Analüüs on loogiliselt ülesehitatud, korrektselt vormistatud, teemakohane ja informatiivne, järelused on põhjendatud. Töö on õigeaegselt esitatud ja ette kantud selleks määratud tunnis. Suuline ettekanne on sorav.</p>
--	--	--	--

Hindamisülesande kirjeldus Demonstratsioon + intervjuu			
Õppija demonstreerib õpiväljundite saavutatust õppeasutuse töökeskkonnas (nt söökla, kohvik vmt) meeskonna liikmena valmistades menüüs olevaid roogi, hoolitsedes tootmisruumide puhtuse eest, järgides nõudeid töö- ja toiduhügieenile ning nõudeid tööohutusele. Demonstratsioonile järgneb intervjuu, mille käigus esitatakse õpilasele küsimusi demonstratsiooniks ettevalmistava iseseisva töö kohta ning tema kohta demonstratsioonil tehtud tähelepanekute kohta.			
Hindamiskriteerium	Rahuldav	Hea	Väga hea
	Õpilane		
Tööprotsess	Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid		Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid, tema välimus on tervikuna korrektne, mõistab korrektse riietuse tähtsust ning mõju ettevõtte mainele
	Alustab tööd kokkulepitud ajal		
	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökohta vastavalt saadud tööülesandele	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökohta vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökohta vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti, töötab iseseisvalt
	Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt juhendile	Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt vajadusele	
	Valmistab juhendamisel juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke	Valmistab juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke, jälgides nende tervislikkust	Valmistab maitstva, toitva ja tervisliku roa tehnoloogilise kaardi järgi iseseisvalt, roog on roagrupidelise iseloomulike omadustega, roog on esteetiliselt serveeritud
	Korrastab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile		Korrastab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile

			vajaduse tekkides ja iseseisvalt
	Korraldab oma töökohta vastavalt tööülesandele ja saadud juhenditele	Korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt vastavalt tekkinud vajadustele	Korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt muude tegevustega tihedalt seotult ning vastavalt tekkinud vajadustele
	Järgib toiduhügieeni nõudeid toiduainete käitlemisel	Järgib toiduhügieeni nõudeid tervikuna vastavalt tekkinud olukordadele	Järgib iseseisvalt toiduhügieeni nõudeid tervikuna ennetades toiduainete riknemise võimalusi
Töömeetodite, -vahendite ja materjalide kasutamine	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tavalisemaid tooraineid ja annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid ja annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid, annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest ja teavitab erisustest
	Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitaitainelisest koostisest		
	Valib, töötleb ja kasutab tooraineid vastavalt juhendile ja säästlikult		Valib iseseisvalt tööülesande täitmiseks tooraineid, töötleb neid säästlikult ja valmistab neist tooraine maitseomadusi säilitades roogasid
	Kasutab toiduvalmistamisel põhilisi toiduvalmistamisviise õigesti, vajab juhendamist	Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti	Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti, neid vastavalt valmistatava toidu koguse muutumisele kohandades
	Kasutab seadmeid, töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele	Kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele	Kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ning puhastab need vastavalt vajadusele
	Kasutab seadmeid ja töövahendeid tööohutusnõudeid järgides		
			Jälgib seadmete ja töövahendite korrasolekut ja teavitab vigade korral vastutavat töötajat

	Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise	Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise iseseisvalt
	Säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi vastavalt juhendile õigetel temperatuuridel ja lähtudes laomajanduse põhimõtetest	Säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel ja lähtudes laomajanduse põhimõtetest
Erialase teabe haldamine	Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule	Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule ja kliendirühma vajadustele (nt kohandab portsjoni suurust)
Võtmepädevused	Tegutseb töökeskkonnas vastavalt juhenditele	Tegutseb töökeskkonnas vastutustundlikult ja muudab oma tegevust vastavalt antud juhenditele
	Töötab tööühma liikmena	Töötab iseseisva tööühma liikmena
	Sooritab oma tööülesanded kuid vajab aegajalt juhendamist	Sooritab oma tööülesanded hoolikalt
	Järgib enesekontrolliplaani	Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid
	Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid	Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid vastutustundlikult ja iseseisvalt
	Järgib üldkehtivaid käitumisnorme	Järgib üldkehtivaid käitumisnorme ja tegutseb vastavalt muutuvatele tingimustele
	Täidab kutse-eesitika norme	
Intervjuu	Hindamiskriteeriumid tulenevad lävendikriteeriumitest	



<b>Koka ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	
<b>7</b>	<b>KOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED</b>	<b>6 EKAP</b>	Katrin Rand Maarja Kusmin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>- Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>- Käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>- Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>- Annab hinnangu valmistatud toitule ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> <li>- Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgmisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>		
2. Töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale.</li> <li>- Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile.</li> <li>- Töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet.</li> <li>- Arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid.</li> <li>- Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</li> <li>- Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</li> <li>- Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ul>		

<p>3. teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.</li> <li>- Tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektset eesti keelt ja erialaseid termineid.</li> <li>- Korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest.</li> <li>- Serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides.</li> <li>- Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</li> <li>- Väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles.</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>
<p><b>1. Sissejuhatus moodulisse</b></p>	<p>2</p>			
<p><b>2. Tööohutus 0,3 EKAP II õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tööohutus ja töötervishoid</li> <li>- Tuleohutus</li> <li>- Seadmete ohutus</li> </ul>			<p>7</p>	<p>Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal Arutelu.</p>
<p><b>3. Põhisöögikordade toitude valmistamine ja serveerimine 3,5 EKAP II õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Töökorraldus köögis</li> <li>- Toiduhügieen</li> <li>- Seadmed ja töövahendid</li> <li>- Tehnoloogilised kaardid</li> <li>- Toitude valmistamine</li> <li>- Jookide valmistamine</li> <li>- Toitude serveerimine</li> <li>- Jookide serveerimine</li> <li>- Meeskonnatöö</li> <li>- Puhastusplaani</li> <li>- Ergonoomia pikaajalise töövõime tagamiseks</li> </ul>			<p>90</p>	<p>Praktiline töö (toiduvalmistamine ja serveerimine)  Valmistatud toitudele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel  Töökorralduse kirjalik analüüs ja enesehinnang  Seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine  Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel  Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristöona  Meeskonnatöö analüüs  Puhastusplaani praktiline teostamine  Enesehinnang füüsilisele vastupidavusele töölehe alusel  Rühmatöös lähtudes ergonoomikast töövõimet säilitava võimlemisharjutuste kompleksi koostamine ja sooritamine</p>



<b>4. Põhisöögikordade teeninduse teostamine 1,7 EKAP II õppeaasta</b> - Teeninduse ettevalmistamine - põhisöögikordade teeninduseks - Kliendikeskne teenindus - Teeninduse järeltoimingud			45	Praktiline töö teenindussituatsioonis Suuline menüü esitlus korrektses eesti keeles Informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist Probleemsituatsiooni lahendamine
<b>5. Tagasiside 0,5 EKAP II õppeaasta</b>		6	6	Suuline tagasiside hindamisülesannetele ja mooduli eesmärkide täitmisele
Hindamine	Eristav hindamine Hindamisele pääsemise eelduseks on praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded Hindamisülesanded: 1. Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine 2. Praktiliste teenindustöö ülesannete täitmine			
sh hindekriteeriumid	Hinne 3- Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4- Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust Hinne 5- Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust + töötab iseseisvalt ja loovalt			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine				
sh hindamismeetodid	Proovitöö/ Jälgimine praktilise töö käigus			
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> , <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>			

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>8</b>	<b>TOIDUVALMISTAMINE</b>	<b>7 EKAP</b>	Inge Rego Katrín Rand Maarja Kusmin Kai Herman
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: 3 Toitlustamise alused, 6 Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Õppija käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- Koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptuure lähtuvalt toitade valmistamise tehnoloogiast</li> <li>- Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest</li> <li>- Nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi</li> <li>- Kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale</li> <li>- Kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest</li> <li>- Arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis</li> <li>- Paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile</li> </ul>		
2. Õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab à la carte toitade ja jookide valmistamise viise ja -võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist</li> <li>- Kasutab toitade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid</li> </ul>		

<p>kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude alusel.</li> <li>- Loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele</li> <li>- Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi à la carte menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>- Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid</li> <li>- Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist</li> <li>- Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>
<p>3. Õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile</li> <li>- Iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained)</li> </ul>
<p>4. Õppija selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab meeskonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)</li> </ul>
<p>5. Õppija koostab juhendi alusel à la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeerib ja koostab juhendi alusel à la carte menüü</li> <li>- Koostab juhendi alusel à la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele</li> <li>- Kujundab ja valmistab kutse-, nime-, menüükaarte ja laua eelkatte plaane ning taime- ja lauaseadeid</li> <li>- Planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel</li> <li>- Koostab korrektses eesti keeles à la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>- Kasutab korrektselt ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsuses</li> <li>- Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat</li> <li>- Tõlgib à la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>- Viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kujundab elektrooniliselt menüükaardi</li> </ul>
<p>6. Õppija koostab juhendi alusel à la carte toitutele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitute ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades</li> <li>- Koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt eesti õigekirja nõuetest</li> <li>- Leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele</li> <li>- Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi</li> <li>- Kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat</li> <li>- Sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted</li> <li>- Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust</li> <li>- Koostab toitute ja jookide tehnoloogiad lähtudes à la carte menüü eripäradest</li> <li>- Analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid</li> </ul>
<p>7. Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani</li> <li>- Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile</li> <li>- Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks</li> <li>- Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid</li> <li>- Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena</li> <li>- Annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele</li> <li>- Järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani</li> <li>- Leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele</li> </ul>
<p>8. Õppija kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid</li> <li>- Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>- Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise</li> <li>- Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni</li> <li>- Leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele</li> </ul>			
9. Õppija selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab juhendi alusel säästmise olulisust toidlustuse valdkonnas</li> <li>- Toob näiteid tulude ja kulutamise tasakaalustamise kohta vastavalt etteantud ülesandele</li> <li>- Arvutab ja analüüsib tooraine pakendite suurust kauba tellimiseks lähtuvalt ettevõtte äriideest</li> </ul>			
10. Õppija kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sh Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi</li> </ul>			
Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Sissejuhatus moodulisse EKAP 0,1 III õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mooduli sisu tutvustus</li> <li>- Õppeülesannete tutvustus</li> <li>- Hindamise tutvustus</li> </ul>	2			praktiline töö, näitlikustamine õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), materjali kogumine ja süstematiseerimine komplekseksamiks teemakohased juhtumipõhised
<b>2. Toiduvalmistamine a la carte köögis 1,2 EKAP III õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte roogade valmistamisel kasutatavad toiduained.</li> <li>- Põhitoitained, toiduenergia.</li> <li>- Valmistoidus esinevad lisa- ja saasteained, mõju inimese tervisele ja keskkonnale (loodusained)</li> <li>- <i>À la carte</i> toitude ja jookide valmistamise viisid ja -võtted ja serveerimine,</li> <li>- A la carte toiduportsjonite vormistamine (kunst)</li> <li>- Värvusõpetus ja kompositsiooni põhimõtted taldrikul (kunst)</li> </ul>	20	6	6	

<p>Iseseisev töö nr 1: Arvestustöö aruande koostamine (tehnoloogiate korrigeerimine ja õigete valmistamise viisidega vastavusse viimine), ettevalmistus praktiliseks tööks</p>				<p>harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine, erialases keemias ja matemaatikas), interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad), analüüs, õpiring, rühmatöö</p>
<p><b>3. Praktiline töö a la carte köögis 2 EKAP III õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte köögis kasutatavad toorained, nende kvaliteedi hindamine, käitlemine, ladustamine, säilitamine</li> <li>- <i>À la carte</i> toitude ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> <li>- Restorani köögiseadmed</li> <li>- Restorani seadmed (eeltöötlus-, kuumtöötlus-, väljastusseadmed, baariseadmed, erioots- tarbelised seadmed )</li> <li>- Restorani töövahendid (spetsiifilised töövahendid)</li> <li>- Seadmete ja vahendite korrashoid, kasutusjuhendid</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 2: Arvestustöö aruande koostamine (seadmete, töövahendite tellimuse koostamine)</p>		4	40	
<p><b>4. Töökorraldus a´ la carte köögis 0,4 EKAP III õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varustamise korraldamine ja laomajandus <i>a´ la carte köögis</i>. Inventuur.</li> <li>- Toiduainete säilitamise korraldamine toitlustusettevõttes. Enesekontroll. (loodusained)</li> <li>- Keskkonnaprobleemid (loodusained)</li> <li>- Köögitööde planeerimine <i>a´ la carte köögis</i></li> <li>- Tööetappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaani <i>a´ la carte köögis</i>.</li> <li>- Meeskonnatöö töökorralduses.</li> <li>- Tootarendus meeskonnatööna.</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 2: Aruande koostamine arvestustööks (oma tööaja planeerimine), ettevalmistus praktiliseks tööks</p>	2	4	4	

<p><b>5. Menüü koostamise alused ja kalkulatsioon a la carte köögis ja arvuti kasutamine 1,5 EKAP III õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamise tabeli koostamine ja täitmine elektrooniliselt (matemaatika)</li> <li>- Menüü-, kutse- ja nimekaartide ning laua eelkatte plaani kujundamine ja valmistamine (kunst)</li> <li>- Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide kirjalik või elektrooniline koostamine. (arvutiõpetus)</li> <li>- Tehnoloogiate kirjeldamine.</li> <li>- Matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil. (matemaatika)</li> <li>- Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent, käibemaks. (matemaatika)</li> <li>- Hinnakujundus toitlustusettevõttes.</li> <li>- Ettevõtte püsi- ja muutuvkulud.</li> <li>- Toote hinna ja kvaliteedi suhe</li> <li>- À la carte menüü koostamise põhimõtted</li> <li>- Selvelaudade ja pidulike menüüde koostamine</li> <li>- Menüü kohandamine erilisvajadustega kliendile</li> <li>- Toitude ja jookide sobitamine</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr 2: Aruande koostamine arvestustööks (kolmekäigulise menüü ja toiduidee koostamine, kalkulatsioonide koostamine, menüü kujundamine, toidu kalorsuse arvutamine, laua eelkatteplaani kujundamine)</p>	10	14	20	
<p><b>6. Kutsealane inglise keel 0,3 EKAP III õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>A la carte köögis</i> kasutatavad toiduained, kasutamise võimalused ja erinevad toiduvalmistamise tehnoloogiad.</li> <li>- Menüüde tõlkimine, erialane terminoloogia</li> <li>- Seadmete ja töövahendite nimetused ning töötlusviisid</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr. 2: Aruande koostamine arvestustööks (kolmekäigulise</p>	6	3		

menüü esitamine inglise keeles)					
<b>7. Kutsealane eesti keel 0,5 EKAP III õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Õigekiri ja erialane terminoloogia <i>a' la carte köögis</i>, töö erialaste tekstidega</li> <li>- Õigekeel tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel.</li> <li>- Erialane info meedias ja selle analüüs.</li> <li>- Töö erialaste tekstidega</li> </ul> <p>Iseseisev töö nr. 2: Aruande koostamine arvestustööks (kogu aruande keeleline korrigeerimine)</p>		10	4		
<b>8. Kutsealane keemia 0,5 EKAP III õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatuuri mõju toidu kvaliteedile. Toiduainete agregaatolekud.</li> <li>- Toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused.</li> <li>- Anorgaanilised aineklassid (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid), nende omadused ja mõju tervisele.</li> <li>- Orgaanilised ühendid ja nende mõju organismile.</li> <li>- Erinevad aineklassid ja nende füüsikalised ning keemilised omadused (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained)</li> <li>- Puhastusainete kontsentratsioonide arvutamine (matemaatika)</li> </ul>		10	3		
<b>9. Eriala toetav matemaatika 0,4 EKAP III õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erialased õppeülesanded sh tekstülesanded.</li> <li>- Teabeallikad internetis.</li> </ul>		8	4		
<b>10. Mooduli hindamine 0,1 EKAP III õppeaasta</b>		2			
Õppemeetodid	Praktiline töö, näitlikustamine, õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), materjali kogumine ja süstematiseerimine komplekseksamiseks, teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine, erialases keemias ja matemaatikas), interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad), analüüs, õpiring, rühmatöö				



<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
Mooduli hindamise eeldused	Mooduli teemade kokkuvõtavad positiivsed tulemused.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritab arvestustöö, mis koosneb teoreetilisest (valikvastustega test (20 erialaküsimust, 5 keemiaküsimust, 5 eesti keele küsimust õigekirja kohta, 4 matemaatika õppeülesannet lisamaterjali kasutamisega), planeerib kolmekäigulise toidukorra ja koostab selle kohta arvuti abil aruande)
sh hindamismeetodid	Aruanne, struktureeritud kirjalik eksam testi vormis
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid

### Hindamise korraldus

<b>Mooduli hindajad</b>	Mooduli sisuga seotud õpetajad
<b>Testi sooritamiseks ja hindamiseks kuluv aeg</b>	Valikvastusega küsimusest koosneva testi vastamiseks 2 akadeemiline tundi

### Aruande hindamine

	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Menüü koostamine koos põhjendusega	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Menüü lähtub juhendaja poolt etteantud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>* arvestatud menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>* on lihtlauseliselt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut</li> <li>* menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid ning nimetatud vähemalt 2 pearoa lisandit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>* arvestatud menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>* on selgitavalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut</li> <li>* menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid ning nimetatud vähemalt 3 pearoa lisandit ja 1 järelroa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>* arvestatud menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>* on analüüsivalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut</li> <li>* menüüs on kirjas valmistamismeetodid või võõrkeelsed klassikalised terminid ning nimetatud rohkem kui 3 pearoa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* korrektsed toitute ja toiduainete nimetused</li> <li>* menüü on tõlgitud inglise keelde ja kasutatud lihtsaid roa nimetusi.</li> </ul>	<p>lisand</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* korrektsed toitute ja toiduainete nimetused</li> <li>* menüü on kirjas korrektses inglise keeles</li> </ul>	<p>lisandit ja 2 järelroa lisandit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* korrektsed toitute ja toiduainete nimetused</li> <li>* menüü on kirjas korrektses ja täpses inglise keeles (tõlgitud on kuumtöötlemisvõtte ja kõik lisandid)</li> </ul>
<p>Toitute tehnoloogiliste kaartide koostamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses</li> <li>* toiduainete nimetused on arusaadavad</li> <li>* tehnoloogiliste võtete nimetused on arusaadavad</li> <li>* kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses</li> <li>* külm- ja kuumtöötlusvõtted on kaardil välja toodud</li> <li>* külm- ja kuumtöötlusvõtted on tehnoloogias välja toodud</li> <li>* valmistamise tehnoloogia kirjeldus on toidu valmistamiseks piisav</li> <li>* portsjonite serveerimine on kirjeldatud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses</li> <li>* toiduainete nimetused on arusaadavad</li> <li>* tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed</li> <li>* kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses</li> <li>* külm- ja kuumtöötlusvõtted on kaardil välja toodud ja vastab enamuse tegelikkusele</li> <li>* külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest</li> <li>* toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks piisav</li> <li>* külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid)</li> <li>* portsjonite serveerimine on kirjeldatud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses</li> <li>* toiduainete nimetused on korrektsed</li> <li>* tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed</li> <li>* kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses</li> <li>* külm- ja kuumtöötlusvõtted on kaardil välja toodud ja vastab tegelikkusele</li> <li>* külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest</li> <li>* toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks (kergesti teostatav, üheselt mõistetav)</li> <li>* külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid)</li> <li>* portsjonite vormistamine ja serveerimine on kirjeldatud</li> </ul>
<p>Toitute hindade kalkuleerimine ja vastavate tabelite täitmine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* enamuse kasutatud ühikuid vastavad toorainele</li> <li>* välja on toodud külm- ja kuumtöötlemiskao protsendid</li> <li>* arvutatud tooraine bruto ja neto kogused</li> <li>* välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal</li> </ul>	<p>on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* välja on toodud tehnoloogiale vastavad külm- ja kuumtöötlemiskao protsendid</li> <li>* arvutatud tooraine bruto ja neto kogused</li> </ul>	<p>on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* välja on toodud tehnoloogiale vastavad külm- ja kuumtöötlemiskao protsendid</li> <li>* arvutatud tooraine bruto ja neto kogused</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>* kasutatud käibemaksuta ühiku hindu</li> <li>* hind jääb juhendis etteantud piiridesse</li> <li>* arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* välja toodud ühe portsjoni serverimiskaal (eraldi põhikomponent ja lisandid grammides)</li> <li>* arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>* kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu</li> <li>* hind jääb juhendis etteantud piiridesse</li> <li>* arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* välja toodud ühe portsjoni serverimiskaal (eraldi põhikomponent ja lisandid grammides)</li> <li>* arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>* kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu, märgitud on hindade allikas</li> <li>* hind jääb juhendis etteantud piiridesse</li> <li>* arvutatud ühe portsjoni tegelik omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul>
Töövahendite nimekirja koostamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on koostatud</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on korrektne ja kasutab õigeid nimetusi</li> <li>* välja on toodud vajalik kogus töö- ja serverimisvahendeid</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud korrektsesse erialalisse inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on korrektne ja kasutab õigeid nimetusi</li> <li>* välja on toodud vajalik kogus töö- ja serverimisvahendeid</li> <li>* lisavahendite puhul on selgitatud suurust, värvi jt vajalikke omadusi</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud korrektsesse erialalisse inglise keelde, lisavahendite puhul on selgitatud suurust, värvi jt omadusi</li> </ul>
Toiduainete tellimuse koostamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule</li> <li>* toiduaine nimetused on arusaadavad</li> <li>* kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)</li> <li>* toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile</li> <li>* toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule</li> <li>* tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma</li> <li>* toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt</li> <li>* kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)</li> <li>* toiduainete tellimisleht vastab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule</li> <li>* tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma</li> <li>* toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt</li> <li>* kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)</li> <li>* toiduainete tellimisleht vastab</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>eksamijuhendis etteantud tabelile</li> <li>* toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus</li> <li>* tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud veatusse inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>eksamijuhendis etteantud tabelile</li> <li>* toiduainete tellimislehel on näidatud tooraine vajaduse erinevateks käikudeks ja koondtellimus</li> <li>* tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud veatusse inglise keelde</li> </ul>
Köögitööde plaani koostamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* köögitöö korraldus arvestab toitade tehnoloogiast tulenevaid eripärasid</li> <li>* tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* köögitöö korraldus arvestab toitade tehnoloogiast tulenevaid eripärasid</li> <li>* tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>köögitöö korraldus arvestab toitade tehnoloogiast tulenevaid eripärasid</li> <li>* tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena</li> <li>* tööplaanis on puhastus- ja koristustöödeks kuluv aeg</li> </ul>
Toitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvutatud grammides eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvutatud eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid</li> <li>* arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisa toodud toitainete koostise tabelit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toiduainete nimekiri vastab kalkulatsiooni kaardile</li> <li>* ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvutatud grammides eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvutatud eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid</li> <li>* arvutamiseks on kasutatud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toiduainete nimekiri vastab kalkulatsiooni kaardile</li> <li>* pearoa toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvutatud grammides eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* pearoa energeetiline väärtus kilokalorites on arvutatud eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid</li> <li>* arvutamiseks on kasutatud</li> </ul>

		eksamijuhendi lisa toodud toitainete koostise tabelit või TAI toitumisprogrammi * toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidega	eksamijuhendi lisa toodud toitainete koostise tabelit või TAI toitumisprogrammi * toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidega
Laua eelkatteskeemi joonistamine	* lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst * eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid * eelkatteskeem on mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus	* lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst * eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid * eelkatteskeemil on kasutatud korrektseid lauanõude, söögiriistade, klaaside jt lauakatmisvahendite korrektseid nimetusi * eelkatteskeem on korrektne, mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus	* lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst * eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid * eelkatteskeemil on kasutatud korrektseid lauanõude, söögiriistade, klaaside jt lauakatmisvahendite korrektseid nimetusi * eelkatteskeem on korrektne, mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus
Kirjaliku töö vormistamine	* aruandes on kasutatud eesti keelt * lauseehitus on arusaadav * aruanne on vormistatud	* aruandes on kasutatud korrektset eesti keelt * lauseehitus on arusaadav * aruanne on vormistatud lähtudes kooli dokumendi vormistamise nõuetest * aruandes on kasutatud erialast terminoloogiat õiges kontekstis	* aruandes on kasutatud korrektset eesti keelt * lauseehitus on selge ja üheselt mõistetav * aruanne on vormistatud lähtudes kooli dokumendi vormistamise nõuetest * aruandes on kasutatud erialast terminoloogiat õiges kontekstis

Testi hindamine

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

Testi sooritus	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Testis on õigesti vastatud vähemalt 12 valikvastusega erialaküsimusele</li> <li>* Testis on õigesti vastatud vähemalt 3 valikvastusega eesti keele küsimusele</li> <li>*Testis on õigesti vastatud vähemalt 3 valikvastusega keemiaküsimusele</li> <li>*testis on õigesti vastatud vähemalt 2 valikvastusega matemaatikaküsimusele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Testis on õigesti vastatud 15 valikvastusega erialaküsimusele</li> <li>* Testis on õigesti vastatud vähemalt 4 valikvastusega eesti keele küsimusele</li> <li>*Testis on õigesti vastatud vähemalt 4 valikvastusega keemiaküsimusele</li> <li>*testis on õigesti vastatud vähemalt 3 valikvastusega matemaatikaküsimusele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Testis on õigesti vastatud vähemalt 18 valikvastusega erialaküsimusele</li> <li>* Testis on õigesti vastatud vähemalt 5 valikvastusega eesti keele küsimusele</li> <li>*Testis on õigesti vastatud vähemalt 5 valikvastusega keemiaküsimusele</li> <li>*testis on õigesti vastatud vähemalt 4 valikvastusega matemaatikaküsimusele</li> </ul>
----------------	--	---	--

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	Stationsaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>9</b>	<b>KOKA PRAKTILINE TÖÖ</b>	<b>8 EKAP</b>	Maarja Kusmin Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	MOODUL 1,3,4,5,6,7,10.1,10.2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>- Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäralt</li> <li>- Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>- Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>- Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> <li>- Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast</li> </ul>		
2. Töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale</li> <li>- Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile</li> <li>- Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimlaiku ajaga</li> <li>- Töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripäralt, annab meeskonnatööle tagasisidet</li> <li>- Arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid</li> <li>- Kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides</li> <li>- Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele arvestades koka töö eripära</li> <li>- Kirjeldab füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi koka töö eripärast lähtuvalt</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja tövõimele arvestades koka töö eripära</li> <li>- Kavandab ja sooritab tövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile</li> </ul>			
3. Teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles a la carte menüüd kasutades erialaseid termineid</li> <li>- annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist</li> <li>- tutvustab suuliselt ja võõrkeeles a la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid</li> <li>- serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd tundides	Iseseisvat tööd tundides	Praktilist tööd tundides	Õppemeetodid
<b>1. Sissejuhatus 0,2 EKAP III õppeaasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tööohutus ja töötervishoid</li> <li>- Tuleohutus</li> <li>- Seadmete ohutus</li> <li>- Töökorraldus köögis</li> <li>- Toiduhügieen</li> </ul>	3		2	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal Arutelu
<b>2. A`la carte toitude valmistamine ja serveerimine 5 EKAP III õppeaasta</b>  Toitude valmistamine ja serveerimine: <ul style="list-style-type: none"> <li>- puljongid</li> <li>- supid</li> <li>- kastmed</li> <li>- kartulilisandid</li> <li>- köögiviljaroad</li> <li>- teraviljatoidud</li> <li>- munatoidud</li> </ul>		10	120	Praktiline töö (toiduvalmistamine ja serveerimine) Valmistatud toitudele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel Töökorralduse kirjalik analüüs ja enesehinnang Seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristöona Meeskonnatöö analüüs Puhastusplaani praktiline teostamine



<ul style="list-style-type: none"> <li>- lihatoidud</li> <li>- kalatoidud</li> <li>- järeelroad</li> <li>- salatid ja võileivad</li> <li>- külmad ja soojad eelroad</li> <li>- küpsetised</li> <li>- eesti rahvustoidud</li> </ul> <p>Jookide valmistamine ja serveerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- külmad ja kuumad joogid</li> </ul> <p>Kahekäigulise menüü teostamine Kolmekäigulise menüü teostamine</p>				<p>Enesehinnang füüsilisele vastupidavusele töölehe alusel</p> <p>Rühmatöös lähtudes ergonoomikast töövõimet säilitava võimlemisharjutuste kompleksi koostamine ja sooritamine</p>
<p><b>3. A'la carte teeninduse teostamine teenindussaal 2,4 EKAP III õppeaasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teeninduse ettevalmistamine</li> <li>- A'la carte teenindus</li> <li>- Teeninduse järeltoimingud</li> <li>- Kliendikeskne teenindus</li> </ul>		4	58	<p>Praktiline töö teenindussaal</p> <p>Suuline menüü esitus eesti ja ühes võõrkeeles</p> <p>Informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
<p><b>4. Moodulhindamine 0,4 EKAP III õppeaasta</b></p>	3	2	6	<p>Proovitöö praktiline teostamine. Suuline tagasiside mooduli eesmärkide täitmisele, enesehinnang ja meeskonnatöö tagasisidestamine.</p>
Hindamine	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hindamisülesanded:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Praktiliste köögitöö ülesannete täitmine</li> <li>2. Praktiliste saalitöö ülesannete täitmine</li> </ol>			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Proovitöö sooritamine vastavalt juhendile			
sh hindamismeetodid	Proovitöö/ Jälgimine praktilise töö käigus			
Õppematerjalid	<p>S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo</p> <p>M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo</p>			

[www.innove.ee](http://www.innove.ee)

[www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee)

## Praktika moodul 10 – 36 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>10.1</b>	<b>ABIKOKA PRAKTIKA</b>	<b>15 EKAP</b>	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid : Moodul 1 -Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Moodul 3- Toitlustamise alused Moodul 4 - Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Planeerib isikliku praktika eesmäärke	<ul style="list-style-type: none"><li>- Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit</li><li>- Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit</li><li>- Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit</li></ul>		
2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaaettevõtte alusel</li><li>- Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaaettevõtte alusel</li><li>- Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaaettevõtte alusel</li></ul>		
3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"><li>- Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel</li><li>- Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel</li><li>- Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</li><li>- Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</li><li>- Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</li><li>- Järgib ettevõtte sisekorraeskirju</li></ul>		
4. Töötab juhendamisel toitlustamises	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel</li></ul>		

kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööhutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel</li> <li>- Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel</li> <li>- Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele</li> <li>- Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile</li> </ul>			
5. Eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</li> <li>- Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</li> <li>- Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</li> <li>- Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel</li> <li>- Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</li> </ul>			
6. Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel</li> <li>- Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel</li> <li>- Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</li> <li>- Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid</li> </ul>			
7. Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele</li> <li>- Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele</li> <li>- Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.</li> <li>- Esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</li> <li>- Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded <b>0,5 EKAP I õppeaasta</b>	12	2		Analüüs, arutelu Iseseisev töö juhendi alusel

2. Peamised eeltötlusvõtted , säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine- <b>14 EKAP I õppeaasta</b>			362	Praktiline töö
3. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas				Praktiline töö
4. Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine <b>0,5 EKAP I õppeaasta</b>	10	4		Iseseisev töö juhendi alusel
Õppemeetodid	Kogemusõpe, praktiline töö			
Hindamine	Mooduli hindamine on mitmeeristav. Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.			
sh hindekriteeriumid	<a href="#">Lisa 1</a>			
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikajuhend õppijale -<a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc</a></li> <li>- Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>- Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>- Praktikaleping ,Praktikapäevik</li> <li>- Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>			

## LISA 1

Hindamismeetod	Hindamisülesanne	Hindamiskriteeriumid
1. Praktika aruande koostamine	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</li> <li>- Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</li> <li>- Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.</li> <li>- Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</li> <li>- Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</li> <li>- Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.</li> <li>- Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.</li> </ul>
2. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt .	Koostada praktika aruande alusel esitlus.Suuline aruande presenteerimine. Kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</li> </ul>
3. Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.</li> </ul>

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>10.2</b>	<b>KOKATÖÖ PRAKTIKA</b>	<b>21 EKAP</b>	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I õppeaasta jooksul järgmised moodulid: Moodul1 - Majutamise ja toitlustamise alused Moodul 3 - Toitlustamise alused Moodul 4 - Teeninduse alused Moodul 6 - Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
Õppija:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit</li> <li>- Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel</li> <li>- Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit</li> <li>Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit</li> </ul>		
1. Planeerib isiklikke praktika eesmärke			
2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel</li> <li>- Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel</li> <li>- Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel</li> <li>Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> </ul>		
3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orienteerub ettevõtte menüüs, menüüs olevate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides,</li> <li>- Valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid</li> <li>- Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</li> <li>- Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</li> <li>- Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</li> <li>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</li> </ul>		

<p>4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid</li> <li>- Järgib töötades tööhügieeninõudeid</li> <li>- Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid</li> <li>- Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele</li> <li>- Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha</li> </ul>			
<p>5. Eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil</li> <li>- Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</li> <li>- Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</li> <li>- Ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</li> <li>- Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel</li> <li>- Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</li> </ul>			
<p>6. Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale</li> <li>- Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat</li> <li>- Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</li> <li>- Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid</li> </ul>			
<p>7. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- Koostab, kirjutab ja esitleb aruande</li> <li>- Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu rakendades õigekirja reegleid</li> <li>- Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele</li> <li>- Viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele</li> <li>- Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele</li> <li>- Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele</li> <li>- Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.</li> <li>- Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja it-lahendusi kasutades</li> <li>- Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>

<b>1. Ettevõttepraktika planeerimine 0,5 EKAP II õppeaasta</b> - Praktikapäeviku täitmise nõuded - Praktika planeerimine - Praktika dokumentide ettevalmistamine	8	5		Analüüs, arutelu Iseseisev töö juhendi alusel
<b>2. Koka praktika ettevõttes 20 EKAP' II õppeaastal</b> - Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Töö- ja ohutuse, sissekorraeeskirja instruktaaži läbimine ettevõttes - Seadmete ja töövahendite ohutu kasutamine ja igapäevane hooldmine - Toiduhügieeni nõuete järgimine - Erinevate roogade ja jookide valmistamine vastavalt juhendamisele - Toitude väljastamine vastavalt ettevõtte eripärale		5	515	praktikaetevõtte juhendaja juhendamine ja iseseisev töö Praktiline töö
<b>3. Praktika dokumentatsiooni esitamine ning kaitsmine 0,5 EKAP II õppeaasta</b>	7	6		Analüüs, iseseisev töö, esitlus
Õppemeetodid	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö			
sh hindamismeetodid	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine			
Hindamine	Mitteeristav hindamine			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.			
sh hindekriteeriumid	<a href="#">Lisa 1</a>			
Õppematerjalid	- Praktikajuhend õppijale - Praktikaaruande koostamise juhend			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>- Praktikaleping ,Praktikapäevik</li> <li>- Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>
--	---

LISA 1

Hindamismeetod	Hindamisülesanne	Hindamiskriteeriumid
1. Praktika aruande koostamine	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</li> <li>- Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</li> <li>- Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.</li> <li>- Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</li> <li>- Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</li> <li>- Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.</li> <li>- Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.</li> </ul>
2. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt .	Koostada praktika aruande alusel esitlus.Suuline aruande presenteerimine. Kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</li> </ul>
3. Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.</li> </ul>

**SPETSIALISEERUMINE SUURKÖÖGITÖÖLE:**

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>11</b>	<b>SUURKÖÖGITÖÖ KORRALDUS</b>	<b>4 EKAP</b>	Inge Rego Katrín Rand Maarja Kusmin
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul1 – Majutamise ja toitlustamise alused Moodul 3 – Toitlustamise alused Moodul 4 – Teeninduse alused Moodul 5 – Abikoka praktilise töö alused Moodul 6 – Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab suurröögi tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt planeerides ning kasutades olemasolevaid ressursse, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme juhendi alusel</li> <li>- Võrdleb erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid rühmatööna</li> </ul>		
2. Eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab erinevaid suurröögi teeninduse korralduse võimalusi juhendi alusel</li> <li>- Põhjendab teenindusviisi sobivust kliendirühmale juhendi alusel</li> </ul>		
3. Korraldab suurröögi laomajandust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab erinevaid kaupade tellimise viise juhendi alusel</li> <li>- Teostab kaupade vastuvõttu juhendamise alusel</li> </ul>		
4. Koostab suurröögi eripäralt vastava menüü	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arvestab menüü koostamise põhialustega meeskonnatööna juhendi alusel</li> <li>- Arvestab menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega meeskonnatööna juhendi alusel</li> <li>- Koostab menüü arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab objektiivselt oma otsuseid meeskonnatööna juhendi alusel</li> </ul>		
5. Planeerib suurröögi roogade valmistamise ja serveerimise suurröögi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivas kogused</li> </ul>		

tootmissüsteemile vastavalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed</li> <li>- Ajastab roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule juhendi alusel</li> <li>- Planeerib roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele juhendi alusel</li> <li>- Koostab suurröögiga tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendamisel</li> </ul>			
6. Valmistab suurröögiga roogasid/jooke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab road säästlikult järgides juhendeid, toidu- ja tööohutuse nõudeid</li> <li>- Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöona</li> <li>- Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt</li> <li>- Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel</li> <li>- Teenindab suurröögiga kliente vastavalt ettevõttes kasutusel olevale teenindusviisile, nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.</li> </ul>			
7. Planeerib ja korraldab tööd suurröögiga individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurröögiga eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeerib meeskonna tööjaotuse ühistöös</li> <li>- Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid</li> <li>- Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööl tagasisidet</li> </ul>			
8. Järgib tööplaneerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab/järgib suurröögiga töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte juhendamisel</li> <li>- Arvutab bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid juhendamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>4 EKAP III õppeaasta</b>	2			
- Sissejuhatus moodulisse				
- Erinevad toitlustusettevõtte tootmissüsteemid	5			Loeng, Rühmatöö
- Toitlustusettevõtte teeninduse korraldus	5			kõitev loeng
- Suurröögiga laomajandus	3			Arutelu
- Suurröögiga menüü koostamine	8	2		Analüüs

- Suurköögi roogade ja jookide valmistamine ja serveerimine vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja tööohutuse ja hügieeninõuetele		2	57	Praktiline töö
Mooduli hindamine	6	4	10	
Õppemeetodid	Kõitev loeng, analüüs, arutelu, praktiline töö, projektitöö			
Hindamine	Eristav hindamine			
sh hindekriteeriumid	Lisa 2			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel suurköögi päeva planeerimine ja teostamine			
sh hindamismeetodid	Demonstratsioon, praktiline töö			
Õppematerjalid	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo			

**HINDAMISÜLESANNE** Koostada etteantud tingimustele vastav mitmekäigulise eine menüü ja planeerida selle teostamine köögis. Analüüsida enda tegevust meeskonna liikmena.

Lisa 2

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Koostab lähteülesandele vastava ja etteantud toitudest mitmekäigulise eine menüü	Koostab lähteülesandele vastava mitmekäigulise eine mitmekülgse ja hooajale vastava menüü	Koostab lähteülesandele vastava mitmekäigulise eine, mitmekülgse, hooajale vastava ja trendika menüü
<p>Põhjeneb menüüsse lülitatud roogade valikut, lähtudes menüü koostamise reeglitest ja tervisliku toitumise põhimõtetest</p> <p>Valib tehnoloogilistesse kaartidesse lähteülesandele vastavad toiduainete kogused ja toitude valmisportsjonite kaalud ja põhjeneb tulemusi</p> <p>Kirjutab tehnoloogilises järjestuses toitude valmistamise tehnoloogiad tehnoloogilisele kaardile</p> <p>Kirjeldab üldsõnaliselt toidu serveerimist</p> <p>Koostab meeskonnatööna ajagraafiku, milles kajastuvad menüü teostamiseks vajalikud tegevused tehnoloogilises järjekorras</p> <p>Nimetab ajalises järjestuses oma töökoha ja kogu köögi puhastamiseks vajalikud tööd ning valib konkreetsele puhastatavale pinnale eesmärgipärase puhastusaine ja töövahendid</p>		
Nimetab vajaminevad seadmed ja töövahendid menüüs olevate toitude valmistamiseks		Nimetab vajaminevad seadmed ja töövahendid menüüs olevate toitude valmistamiseks ning põhjeneb nende kasutamist
Kirjeldab enda kui meeskonnaliikme töid	Analüüsib enda kui meeskonnaliikme	Analüüsib enda kui meeskonnaliikme

antud projektis	tegevust antud projektis töötamisel	ja kogu meeskonna tegevust antud projektis töötamisel; teeb parendusettepanekuid töötamiseks analoogses projektis
-----------------	-------------------------------------	---

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Stationaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>12</b>	<b>ERITOITLUSTUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul1 – Majutamise ja toitlustamise alused Moodul 3 – Toitlustamise alused Moodul 5 – Abikoka praktilise töö alused Moodul 6 – Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel</li> </ul>		
2. Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele</li> <li>- Arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel</li> </ul>		
3. Koostab menüüsid arvestades	- Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma		

kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	toitumissoovitusi			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel</li> <li>- Arvutab roogade ja jookide toiteväärtuse juhendi alusel</li> <li>- Arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.</li> </ul>			
4. Valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</li> <li>- Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust</li> <li>- Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid</li> <li>- Korraldab oma töökohta iseseisvalt</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>III õppeaasta</b>				
- Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	8	4		Tutvumine internetis ettevõtete menüüdega
- Menüü kohandamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära (toiteväärtuse arvutamine ja tehnoloogiliste/ kalkulatsioonikaartide kohandamine)	10	4		Toidupüramiid erilisvajadustega klientidele, ideekaartide koostamine, probleemide lahendamised
- Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine		2	24	Praktiline töö
Õppemeetodid	Loeng, analüüs, ideekaardi koostamine, praktiline töö			
Hindamine	eristav			
sh hindekriteeriumid	Lisa 3			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Jälgimine praktilise töö käigus			
sh hindamismeetodid	Praktiline töö			

Õppematerjalid	<a href="http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/">http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/</a> <a href="http://web.zone.ee/objekt/vanurid/">http://web.zone.ee/objekt/vanurid/</a> <a href="http://8371149.la02.neti.ee/kool/vanker/eritoitumine/">http://8371149.la02.neti.ee/kool/vanker/eritoitumine/</a> <a href="http://web.zone.ee/objekt/laktoos/index.html">http://web.zone.ee/objekt/laktoos/index.html</a> <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5. Energiavajadus%2C%20allergiad%20ja%20toitumine:Erinevate%20toitumisvajadustega%20kliendid">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5. Energiavajadus%2C allergiad ja toitumine:Erinevate toitumisvajadustega kliendid</a>
----------------	---

Lisa 3

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Koostab vastavalt lähteülesandele juhendamisel eritoitumise päevamenüü	Koostab vastavalt lähteülesandele eritoitumise päevamenüü	Koostab loovalt vastavalt lähteülesandele eritoitumise päevamenüü, põhjendab valikut
Kohandab juhendamisel tehnoloogilised kaardid vastavalt ülesandele	Kohandab tehnoloogilised kaardid vastavalt ülesandele	
Valmistab ja serveerib praktiliselt 2 käigulise lõuna eritoitumisega kliendile (praktilises töös esineb puudujääkehügieen, tööohutus, tehnoloogia, tööplaneerimine)	Valmistab ja serveerib praktiliselt 2 käigulise lõuna eritoitumisega kliendile	Valmistab ja serveerib loovalt 2 käigulise lõuna eritoitumisega kliendile

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>13</b>	<b>CATERING TEENINDUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1- majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, moodul 3 –toitlustamise alused, moodul 4- teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. Planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta</li> <li>- Kirjeldab ja analüüsib eesti köögi arengut ja seostab teiste euroopa riikide köögikultuuridega juhendi alusel</li> <li>- Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel</li> <li>- Planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel</li> <li>- Koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel</li> </ul>		
2. Suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt</li> <li>- Oskab kirjutada teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju juhendi alusel</li> <li>- Oskab teha märkmeid loetu ja kuulatu põhjal juhendi alusel</li> <li>- Oskab kirja panna olulist infot kuulates telefonikõnet juhendi alusel</li> <li>- Teab õigekirja ja kirjavahemärke, vajadusel oskab neid kontrollida teatmeteoste abil.</li> </ul>		
3. Loeb võõrkeelset kirjandust, vaatab filme ja telesaateid ning kuulab raadiosaateid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamisujuhiseid</li> <li>- Oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel</li> <li>- Oskab jälgida raadio- ja tv-uudiseid ning –teateid, et saada vajalikku infot juhendi alusel</li> <li>- Oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel</li> </ul>		
4. teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel</li> <li>- Valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel</li> <li>- Pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel</li> </ul>		



	- Planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel			
5. teostab catering-teenindust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel</li> <li>- Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</li> <li>- Pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel</li> </ul>			
6. teostab catering-teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel</li> <li>- Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Catering ürituse planeerimine.	18	8		kliendile pakkumiskirja koostamine sh eesti ja võõrkeeles
Catering ürituse teostamine ja tagasiside		2	24	projektitöö
Hindamine	Mitteeristav			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Catering ürituse planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena			
sh hindamismeetodid	projektitöö			
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu „Teenindamise kunst“ Argo 2013			

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Stationsaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>15</b>	<b>SUURKÖÖGITÖÖ PRAKTIKA</b>	<b>12 EKAP</b>	Maarja Kusmin Tiina Lehtsalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Moodul1 – Majutamise ja toitlustamise alused Moodul 2 – Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused Moodul 3 – Toitlustamise alused Moodul 4 – Teeninduse alused Moodul 5 – Abikoka praktilise töö alused Moodul 6 – Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd suurköögis, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
Õppija	Õppija		
1. Planeerib isiklikke praktika eesmärke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit</li> <li>- Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel</li> <li>- Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit</li> <li>- Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit</li> </ul>		
2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel</li> <li>- Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel</li> <li>- Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> </ul>		
3. Töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orienteerub ettevõtte menüüs, menüüs olevate päeva põhisoogikordade toitute ja jookide tehnoloogilistes kaartides,</li> <li>- Valib päeva põhisoogikordade toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel</li> <li>- Töötab iseseisvalt ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud</li> </ul>		

	<p>tähtajaks</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</li> <li>- Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</li> <li>- Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</li> </ul>
4. Töötab praktikaetevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni – ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel</li> <li>- Järgib töötades tööhügieeninõudeid iseseisvalt</li> <li>- Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid iseseisvalt</li> <li>- Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele</li> <li>- Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel</li> </ul>
5. Eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisöögikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arvutab päeva põhisöögikordade toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil</li> <li>- Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</li> <li>- Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisöögikordade toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</li> <li>- Ajastab päeva põhisöögikordade toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- Täidab iseseisvalt enesekontrolli tegevusi</li> <li>- Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel iseseisvalt</li> <li>- Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</li> </ul>
6. Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale juhendamisel</li> <li>- Tutvustab ja soovib klientidele põhipäeva söögikordade toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat</li> <li>- Serveerib juhendamisel põhipäeva söögikordade toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</li> <li>- Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid</li> </ul>
7. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- Koostab, kirjutab ja esitleb aruande juhendi alusel</li> <li>- Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu rakendades õigekirja reegleid</li> <li>- Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele</li> <li>- Viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele juhendi alusel</li> <li>- Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele isikliku kogemuse alusel</li> <li>- Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel</li> <li>- Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.</li> <li>- Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja it-lahendusi kasutades</li> </ul>

	- Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot juhendi alusel
--	---

Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Suurköögi praktika planeerimine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- praktikapäeviku täitmise nõuded</li> <li>- praktika planeerimine</li> <li>- praktika dokumentide ettevalmistamine</li> </ul>	4	2		Analüüs, arutelu Iseseisev töö juhendi alusel
<b>2. Suurköögi praktika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Töö- ja ohututuse, sissekorraeeskirja instruktaaži läbimine ettevõttes</li> <li>- Seadmete ja töövahendite ohutu kasutamine ja igapäevane hooldamine</li> <li>- Toiduhügieeni nõuete järgimine</li> <li>- erinevate roogade ja jookide valmistamine vastavalt juhendamisele</li> <li>- Toitude väljastamine vastavalt ettevõtte eripärale</li> </ul>		6	294	Praktikaettevõtte juhendaja juhendamine ja iseseisev töö Praktiline töö
<b>3. Praktika dokumentatsiooni esitamine ning kaitsmine</b>	4	2		Analüüs, iseseisev töö, esitlus
<b>Õppemeetodid</b>	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö			
sh hindamismeetodid	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine			
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.			

Sh hindekriteeriumid	<a href="#">Lisa 1</a>
<b>Õppematerjalid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikajuhend õppijale</li> <li>- Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>- Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>- Praktikaleping ,Praktikapäevik</li> <li>- Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>

#### LISA 1

<b>Hindamismeetod</b>	<b>Hindamisülesanne</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1. Praktika aruande koostamine	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</li> <li>- Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</li> <li>- Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.</li> <li>- Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</li> <li>- Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</li> <li>- Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.</li> <li>- Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.</li> </ul>
2. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt .	Koostada praktika aruande alusel esitlus.Suuline aruande presenteerimine. Kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</li> </ul>
3. Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.</li> </ul>

**VALIKAINED:**

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>16</b>	<b>Rahvus ja rahvuslikud köögid</b>	<b>2 EKAP</b>	Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Moodul1 - Majutamise ja toitlustamise alused Moodul 2 - Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused Moodul 3 - Toitlustamise alused Moodul 4 - Teeninduse alused Moodul 5 – Abikoka praktilise töö alused Moodul 6 - Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköövide eripärast .		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. Tunneb Eesti ja teiste rahvusköövide eripärasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel</li> <li>- Loetleb erinevate rahvusköövide rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel</li> <li>- Kirjeldab religioonist tingitud toitumistavade eripärasid juhendi alusel</li> </ul>		
2. Mõistab võõrkeelsetest teabekanalistest edastatavat informatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamishüvisid juhendi alusel</li> <li>- Oskab leida tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel</li> <li>- Oskab jälgida raadio- ja tv-uudiseid ning -teateid, et saada vajalikku infot juhendi aluseks</li> <li>- Oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel</li> </ul>		
3. Valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile</li> <li>- Valmistab erinevate rahvusköövide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid</li> <li>- Serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil</li> </ul>		

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	õppemeetodid
<b>1. Eesti toidukultuur 1 EKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hooajalised toiduained eestlaste toidulaul;</li> <li>- Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused;</li> <li>- Kaasaegne Eesti toit</li> <li>- Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine</li> </ul>	6	2	16	Interaktiivne loeng Esitluse koostamine ja ettekandmine Rühmatööd Praktiline töö
<b>2. Erinevate rahvaste toidukultuur 1 EKAP</b> Põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Põhjamaade toidukultuur ;</li> <li>- Vahemeremaade toidukultuur</li> <li>- Vene toidukultuur;</li> <li>- Aasia toidukultuur</li> <li>- Ladina-Ameerika toidukultuur</li> <li>- Rahvusköökide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine</li> </ul>	6	2	16	Interaktiivne loeng Mõistekaardi koostamine Rühmatöö Praktiline töö
6. Mooduli hindamine			4	
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng; Esitluse koostamine ja ettekandmine; Mõistekaardi koostamine; Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; - Suunatud vaatamine (television, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated); Rühmatöö; Kirjalikud testid; Praktiline töö.			
Hindamine	Eristav hindamine			



Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.
Mooduli hindamismeetodid	Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö
Õppematerjalid	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/usundid/">http://www.hkhk.edu.ee/usundid/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a> Rekkor, S. Toitlustuse alused

### Projektülesande hindekriteeriumid

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<b>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>* on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>

		hügieeninõuetele	
<b>Toidu välimus ja maitse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on ebapropotsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe) kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>* toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>* toidu küpsusaste vastab tehnoloogile</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on propotsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud</li> <li>* on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogile</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on propotsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud loominguiliselt</li> <li>* on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogile</li> <li>* toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>17</b>	<b>PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ</b>	<b>4 EKAP</b>	Elle Pool- Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest</li> <li>- Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi</li> <li>- Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure</li> </ul>		
2. Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades</li> <li>- Sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele</li> <li>- iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi</li> </ul>		
3. Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega</li> <li>- Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen)</li> <li>- Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele</li> <li>- Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid</li> <li>- valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest</li> <li>- Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure</li> <li>- Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi</li> <li>- Ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeerib valmistatavate toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele</li> <li>- Teostab toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele</li> <li>- Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Õppegrupiga tutvumine. Sissejuhatus ainesse.	1			
2. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine.	3	1		Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine
3. Pärimaiguna tehnoloogia ja tooted pärimaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud)	4		20	Köitev loeng, arutelu, video, praktiline töö
4. Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid.	4	1	6	Köitev loeng Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel, praktiline töö
5. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaigne, võibiskviit)	3	1	12	Köitev loeng, video arutelu Praktiline töö
6. Keedutaiguna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.)	3	1	10	Köitev loeng, praktiline töö
7. Muretaiguna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid)	3	1	12	Köitev loeng, arutelu, praktiline töö

8. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest	3	1	12	Video analüüs, praktiline töö
Õpimapi korrastamine		2		
Õppemeetodid	Praktiline töö, video analüüs, köitev loeng,			
Hindamine	Eristav hindamine			
sh hindekriteeriumid	Lisa3			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on tähtajaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd			
Õppematerjalid	<p>Programmi „Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013“ raames välja antud õppematerjalid) – Pagariõppe põhikursus <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a>  Kondiitri tehnoloogia <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a>  Rekkor, S. jt. “ Kulinaaria“ Tallinn: Argo, 2013  Rekkor, S.; Kersna,A.;Merits,M.; Kivisalu,I.;Animägi,L.;Muuga,Õ.;“ Praktiline kulinaaria“ Tallinn: Argo,2013  <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/taignatooted/index.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/taignatooted/index.html</a></p>			

### Lisa 3

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<b>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>* on kasutatud lubatud töövõtteid pagari- ja kondiitritoode valmistamisel</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid pagari- ja kondiitritoode valmistamisel</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>*riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>

<b>Toote välimus ja maitse</b>	Pagari ja kondiitritoodel esineb kõrvalekaldeid toote välimuses, tööd on teostatud juhendamisel	Pagari ja kondiitritooted vastavad nimetusele, on tootele omase välimuse ja maitsega, töö on teostatud iseseisvalt juhendi abil	Pagari ja kondiitritooted vastavad nimetusele, on tootele omase välimuse ja maitsega, töö on teostatud iseseisvalt ja loovalt
--------------------------------	---	---	---

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>18</b>	<b>PEOTEENINDUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego Maarja Kusmin Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 2, 3, 4		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Abistab juhendamisel peoteenindust vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab juhendi alusel peoteeninduse põhimõtteid</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel menüüs olevaid toite</li> <li>- Valib juhendamisel menüüs olevate roogade ja jookide serveerimiseks vajalikud vahendid</li> <li>- Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööl tagasisidet</li> </ul>		
2. Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paigutab juhendamisel teenindusruumis söögilaudu ja selvelaudu</li> <li>- Katab juhendamisel lauad linadega</li> <li>- Teeb juhendamisel eelakatteid vastavalt menüüle</li> </ul>		
3. Valmistab juhendamisel vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab juhendamisel lihtsamad road ja joogid vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid</li> <li>- Vormistab juhendamisel road ja joogid serveerimiseks</li> </ul>		

4. Teenindab juhendamisel peoteenindust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest</li> <li>- Kasutab juhendamisel nõude kandmise viise</li> <li>- Teostab juhendamisel sündmuse lõppedes korrastustöid</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<b>1. Sissejuhatus ainesse</b> - Banketid ja peolauad	2			Ideekaart
<b>2. Vastuvõtude liigitus -</b> - Ametlikud, mitteametlikud - Korraldamise aja põhjal - Teenindusviisi järgi	2			Tööleht
<b>3. Peo/vastuvõtu planeerimine</b> - peo õnnestumise tingimused - peo menüü koostamine - peo maksumuse kalkuleerimine	2	2	8	Praktiline töö juhendi alusel
<b>4. Peo/vastuvõtu ettevalmistuse toimingud</b> - Peoruumi kujundamine - Toitude ja jookide valmistamine ja vormistamine vastavalt menüüle - Laudade eelkatted - Muu ettevalmistus	2		14	Praktiline töö juhendi alusel rühmatööna
Peosöögi/vastuvõtu teenindamine - Osalise teenindusega - Furšettteenindus - <i>Buffet</i> -teenindus - Catering-teenindus	2		12	Praktiline töö juhendi alusel rühmatööna
Mooduli kokkuvõttev hindamine	2	4		Õpimapp, enesehinnang, vaatlus

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	Osaleb juhendamisel peoruumi kujundamisel , teostab juhendamisel peomenüü laua eelkatte , teenindab juhendamisel peo külalisi
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Valikaine hinne kujuneb: vaatluse tulemusena saadud tagasiside põhjal, õpimapp – enesehinnang praktiliste tööde põhjal
sh hindamismeetodid	Vaatlus, õpimapp, enesehinnang
Õppematerjalid	Kotkas, M., Roosipõld, A. 2010 Restoranteenindus. Argokirjastus Rekkor, S, jt, 2013 Teenindamise kunst. Argokirjastus <a href="http://klienditeenindus.wordpress.com/2008/03/01/teema-2teenus-teenindus-ja-teenindamine/">http://klienditeenindus.wordpress.com/2008/03/01/teema-2teenus-teenindus-ja-teenindamine/</a>



<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>19</b>	<b>Joogiõpetus</b>	<b>1 EKAP</b>	Maarja Kusmin
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Kirjeldab erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel</li> <li>- kirjeldab alkohoolsete jookide sortimenti juhendi alusel</li> <li>- Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel</li> <li>- kirjeldab jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel</li> <li>- selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid</li> </ul>		
2. Planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel</li> <li>- Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi</li> <li>- Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel</li> <li>- Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel</li> </ul>		
3. Tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel</li> <li>- Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest</li> </ul>		
4. Võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse</li> <li>- Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest</li> <li>- Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele</li> <li>- Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel</li> </ul>		
5. Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.</li> <li>- Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.</li> </ul>		

tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks.</li> <li>- Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid.</li> <li>- Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Sissejuhatus moodulisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholivabade ja alkoholsete jookide klassifikatsioon</li> <li>- Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid.</li> <li>- Veinide säilitamine, serveerimine.</li> <li>- Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus.</li> <li>- Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, kasutamisevõimalused.</li> <li>- Joogikaardi koostamine.</li> <li>- Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</li> <li>- Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted.</li> <li>- Segujookide valmistamine.</li> <li>- Segujookide serveerimine.</li> </ul>	8		14	Kõitev loeng Arutelu Videoloeng Praktiline töö
- Tee- ja kohvijooigid		4		
Hindamine	mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	Kõik õpiülesanded on sooritatud			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujunemise eelduseks on iseseisva töö esitamine. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks sooritab õppija praktilise töö: Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks.			

	<p>Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</p> <p>Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p>
Sh hindamismeetodid	
Õppematerjalid	<p>M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010</p> <p>Kaubandusalane toidukaupade õpik  <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a></p> <p>Veinietikett <a href="http://www.e-ope.ee/download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html">http://www.e-ope.ee/ download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html</a></p> <p>Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid <a href="http://www.e-ope.ee/download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf">http://www.e-ope.ee/ download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf</a></p>

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>20</b>	<b>DESSERTIDE VALMISTAMINE JA SERVEERIMINE</b>	<b>1 EKAP</b>	Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on eelnevalt läbinud Toiduvalmistamise mooduli nr. 8		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena kombineeritud desserte		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Mõistab dessertide valmistamise termineid ja tunneb tooraineid.	Õppija: - Kirjeldab peamisi restoraniköögis valmistatavaid dessertide valmistamise tehnoloogiaid; - Eristab dessertide valmistamisel kasutatavaid kaunistusi;		
2. Planeerib kombineeritud desserte ja koostab juhendi alusel dessertide tehnoloogiakaardid	- Koostab arusaadavad tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest; - -sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted;		
3. Valmistab, garneerib ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena kombineeritud desserte	- Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel desserte koos sobiliku garneeringuga; - Kasutab dessertide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid; - Valmistab desserte ressursisäästlikult, kasutab sobivaid ja asjakohaseid tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid pidades kinni toiduhügieeni ja tööohutusnõuete reeglitest; - Ajastab dessertide valmimise vastavalt ajaressursile;		

Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Magusad kastmed	1			Loeng Ajurünnak
2. Vahud ehk <i>moussed ja</i> kreemid - Tärglisepõhised kreemid (keedukreem ehk <i>crème pâtissière</i> ) - Segatud kreemid (inglise kreem ehk <i>crème anglaise</i> , baieri kreem ehk <i>crème bavaroise</i> ) - Küpsetatud/kuumutatud kreemid ( <i>crème caramel, crème brûlée</i> )	1	1		Praktiline harjutus töö Iseseisev töö erialase kirjandusega Loeng Iseseisev töö erialase kirjandusega Intervjuu – suuline vestlus Mõistekaardi koostamine (ideekaart) Loeng (jooniste kavandamine)
3. Pudingud	1			
4. Sufleed	1			
5. Külmutatud desserdid - Jäätised - Sorbetid, parfeed - Granitad	1			
6. Šokolaadi kasutamine - Ganache - Tempereerimine - Käsitöökommide valmistamine	1	1		
7. Kombineeritud desserdid - Mitmest komponendist koosnevate dessertide kavandamine, valmistamine ja serveerimine meeskonnatööna ja individuaalselt	1	2	16	Praktiline töö
Õppemeetodid	Iseseisev töö erialase kirjandusega , praktiline harjutus töö, praktiline töö , ajurünnak, mõistekaart,			

	interaktiivne loeng, jooniste kavandamine
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Kujundatakse arvestuslikust hindamisülesandest: Koostada ,valmistada ja serveerida individuaalselt kombineeritud dessert
sh hindekriteeriumid	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeeritud ja teostatud praktiline hindamisülesanne
sh hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardi koostamine</li> <li>- Joonise kavandamine</li> <li>- Praktiline töö</li> <li>- Suuline esitlus</li> </ul>
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Toiduvalmistamine“ 2011</p> <p>S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Õ. Muuga „Praktiline kulinaaria“ 2013</p> <p>R. Liiva, I Vanaveski „Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded“ 2011</p> <p>T. Vänt, J. Taar „Šokolaadi kasutamine kondiitritoodete valmistamisel ja kaunistamisel“ vastavalt mooduli teemadega seotud erialane kirjandus</p>

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
<b>21</b>	<b>PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD KÖÖGIS</b>	<b>1 EKAP</b>	Riina Asumets	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja teeb puhastus- ja korrastustööd köögis vastavalt kehtivatele nõuetele			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Kasutab puhastuseetodeid ja puhastusaineid vastavalt vajadusele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab tootmisruumides kasutatavaid puhastusaineid vastavalt PH tasemele</li> <li>- Doseerib puhastusaineid ohutult</li> <li>- Valib tootmisruumi puhastamiseks sobivaima puhastusmeetodi</li> </ul>			
2. Puhastab tootmisruume vastavalt puhastusplaanile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab rühmatööna õppeköögi ruumide puhastusplaani</li> <li>- Analüüsib söökla tootmisruumide toimivat puhastusplaani</li> <li>- Kirjeldab kahjuritõrje ennetamiseks tehtavaid toiminguid</li> <li>- Selgitab jäätmehooldust toitlustusettevõttes</li> </ul>			
3. Selgitab nõude hoolduse planeerimist vastavalt sööja te ja kasutatavate nõude arvule	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab nõudepesu planeerimist, nõudepesu etappe</li> <li>- Selgitab masinpesu korraldamist sööklas</li> </ul>			
4. Hooldab tööriideid vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peseb tööriideid vastavalt etiketile, triigib ohutult</li> <li>- Kirjeldab tööjalatsite puhastamist</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
	tundides	tundides	tundides	
Puhastusmeetodid ja ained			1	
Tootmisruumide puhastamise töövahendid	1			
Tootmisruumide puhastamine			12	

Toitlustusettevõtte puhastusplaan	2	4		Rühmatöö
Nõude hooldus	1		1	Ajurünnak
Kahjuritõrje	1			
Jäätmehooldus	1			
Eriiituse hooldus			2	
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine			
sh hindekriteeriumid	1. Vastavalt juhendile rühmatööna valminud õppeköögi puhastusplaan 2. Teostatud praktilised tööd			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindekriteeriumi tööd on teostatud			
sh hindamismeetodid	Rühmatöö analüüs, praktiline töö			
Õppematerjalid	<a href="http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/puhastustood/index.html">http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/puhastustood/index.html</a> <a href="http://ope.khk.tartu.ee/~maarja/Mustus/">http://ope.khk.tartu.ee/~maarja/Mustus/</a> <a href="http://ope.khk.tartu.ee/~maarja/Koristusmeetodid/">http://ope.khk.tartu.ee/~maarja/Koristusmeetodid/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/majapidamistestid/index.html">http://www.hkhk.edu.ee/majapidamistestid/index.html</a>			



<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>				
Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
<b>22</b>	<b>KULTUURILUGU JA ETIKETT</b>	<b>1 EKAP</b>	Ene Raud Inge Rego	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate ja kasutab praktiliselt vastastikku lugupidavat käitumist ning juhindub suhtlemises etiketist ametlikus ja mitteametlikus keskkonnas			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust, tavaviisakuse põhimõtted	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust</li> <li>- Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt</li> </ul> Põhiväärtused ühiskonnas			
2. Eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab igapäevaetiketti</li> <li>- Kirjeldab ametikohtumistel käitumist</li> <li>- Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
KULTUURILUGU Eesti rahvuslik toidupärand Kultuurierinevuste tundmaõppimise tähtsus, kultuur hoiakute kujundajana. Rahvuslikud stereotüübid. Empaatia, erinevate rahvaste kombed ja maneerid. Rahvuste ja riikide kultuuride erinevused, religioonide mõju toitumistavadele.	10	2		Aktiivne loeng Arutelu Situatsiooni analüüs Rühmatöö
ETIKETT Etikett ja selle tähtsus.	12	2		Arutelu Probleemülesande lahendamine,

Tavaviisakuse põhimõtted Põhiväärtused ühiskonnas Kombed ja tavad Eestis Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Igapäevaetikett Ametikohtumistel käitumine Kutsed. Tavad ja tabud riietuses Lauaetikett				Situatsiooni analüüs Rühmatöö
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine			
sh hindekriteeriumid	Teostatud ülesanded vastavalt juhendile, vormistatud visiitkaart			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik ülesanded on saanud õpetaja tagasiside			
sh hindamismeetodid	harjutusülesanded			
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärietiika. Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett. Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett. Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat. Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombes. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisuskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine			

**KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
<b>23</b>	<b>ERIALANE PRANTSUSE KEEL</b>	<b>1 EKAP</b>	Luc Saffre	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab enamkasutatavat kulinaaria alast prantsuse keelset terminoloogiat ning seostab neid erialaainetega			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Hääldeb ja kirjutab toiduainete, roogade ja jookide nimetusi prantsuse keeles	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hääldeb korrektselt peamiste toiduainete prantsusekeelseid nimetusi, oskab neid kirjutada</li> <li>- Hääldeb korrektselt tuntumate roogade ja jookide nimesid</li> <li>- nimetab enamlevinud töövahendeid prantsuse keeles</li> </ul>			
2. Mõistab ja kasutab prantsuse keelset erialast sõnavara	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teab prantsuse keelseid toiduvalmistamise põhitõrmineid</li> <li>- Tõlgib õppematerjali abil prantsuskeelse menüü teksti eesti keelde</li> <li>- Tõlgib lihtsamate toitumise juhiseid prantsuse keelest eesti keelde kasutades sõnastikke</li> <li>- saab aru ja mõistab kulinaaria terminoloogia seoseid</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Hääldamine <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjapilt ja hääldus, hääldamisreeglid</li> <li>- reeglid</li> <li>- „La liason“ ehk sõnade sidumine</li> </ul>	2			Suulised hääldamisharjutused videod, laulmine, videotreening
2. Sissejuhatus grammatikasse <ul style="list-style-type: none"> <li>- Artiklid:sugu/mitmus , Asesõnad, eessõnad être, avoir, tegusõnade</li> </ul>	2			Loeng Harjutused

käändamine, osastav de la, du de'la				
3. Suhtlemine (tervitamine, viisakusväljendid, kehakeel, tellimine kohvikus. )	4	1		Autentsed videod rollimängud, dialoogid
4. Üldine sõnavara - Omadussõnad - Värvid - Numbrid - Kellaaeg jt. - ööpäev, nädal, kuud, aasta-ajad - riigid - Isikuandmed	4	1		Mängud, viktoriinid, testid valikvastus-dega
5. Erialane sõnavara - Köögis: toiduained, köögitöövahendid ja seadmed, toiduvalmistamise terminoloogia, roagrupid, toidud ja joogid - Teeninduses: lauakatmisvahendid - Menüüde lugemine	12	2		
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine mis kujuneb 3 arvestusliku õpiülesande sooritamisel: 1. Õpilane loeb lihtsat menüüd korrektselt hääldades. 2. Õpilane seletab prantsuse keelset kulinaaria põhiterminoloogiat eesti keeles. 3. Õpilane tõlgib õppematerjali abil prantsuse keelest eesti keelde lihtsamate roogade valmistamise tehnoloogiat.			
sh hindekriteeriumid	Kõik kolm õpiülesannet on sooritatud			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesannetele on saadud õpetaja poolt tagaside			
sh hindamise meetodid	Suuline intervjuu, abimaterjalidega kirjalik töö			
Õppematerjalid	Bonjour Paris, prantsuse keele õpik ja töövihik: Eva Touloise, „Prantsusekeelne kokkade õpik: klassikalised retseptid“ Prantsuse-Eesti restoraniköögi ja -teeninduse sõnastik <a href="http://www.hkhk.edu.ee/aili/">http://www.hkhk.edu.ee/aili/</a>			



<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>24</b>	<b>ERIALANE SOOME KEEL</b>	2 EKAP	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab aru lihtsast soome keelsest kõnест, oskab eenaast soome keeles tutvustada, kasutab erialast sõnavara köögitööl		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Mõistab soome keelset lihtsamat erialast sõnavara	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara.</li> <li>- Teab peamiste toiduainete soomekeelseid nimetusi</li> <li>- Kasutab köögiseadmete ja töövahendite ning toiduvalmistamisega seotud soomekeelseid nimetusi</li> <li>- Kirjutab juhendamisel kasutades abimaterjali retsepte, menüüsid soome keelest ja soome keelde</li> </ul>		
2. Suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides soome keeles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid.</li> <li>- Esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti.</li> </ul>		
3. Hangib soome keelset teavet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks</li> <li>- Kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks.</li> <li>- Kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel.</li> </ul>		

Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sissejuhatus</li> <li>- Teabeallikad ja sõnaraamatud internetis ja nende kasutamine, vabavaralised abivahendid</li> <li>- sõnavara ja grammatika</li> <li>- Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine</li> <li>- Erialane sõnavara: toiduained, toitute nimetused, seadmed.</li> <li>- Töövahendid majutuses ja toitlustamisel.</li> <li>- Tööülesanded köögis</li> <li>- Mooduli hindamine</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>8</p> <p>14</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>2</p>		<p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö arvutis,</p> <p>Arutelu,</p> <p>Rollimängud</p> <p>Paaristöö,</p> <p>Vestlus</p>
Hindamine	mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	<p>1. Õpilane tõlgib etteantud ülesande alusel soomekeelse retsepti ja tehnoloogia eesti keelde</p> <p>2. Soome keelne enesetutvustus suulise esitlusena.</p> <p>3. Köögitöö situatsiooni lahendamine paaristööna dialoogi vormis</p>			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud 3 arvestuslikku ülesannet			
sh hindamismeetodid	<p>Test</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Ülesanne/harjutus</p>			
Õppematerjalid	<p>Margit Kuusk, Suomi selväksi, soome keele õpik, 4. trükk, Tartu 2013</p> <p>Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel, Argo 2009.</p> <p>Kaare Sark, Hyvä-parempi-paras, soome keele õppekomplekt algajatele, Tallinn 2009 jt uuem trükk.</p> <p>Õpi üldkasutatavaid sõnu 50 keeles: <a href="http://www.goethe-verlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM">http://www.goethe-verlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM</a></p> <p>Supisuomea: <a href="http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/">http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/</a></p> <p>Kuulosta hyvältä <a href="http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96">http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96</a></p> <p><a href="http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/">http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/</a></p> <p>Keelesild <a href="http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale">http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale</a></p>			





KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
25	<b>ERIALANE INGLISE KEEL</b>	2 EKAP		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele A1			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse et õppija mõistab erialast mõttevahetust, koostab lihtsamat erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot.			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti.	<b>Õppija</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loeb erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</li> <li>- Koostab erialase teksti, kasutades majutusja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt.</li> <li>- Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</li> <li>- Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja</li> </ul>			
2. Vestleb inglise keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saab aru köögis töötades inglise keelsest juhendamisest</li> <li>- Suhtleb klientidega erinevates teenindussituatsioonides</li> </ul>			
3. Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast inglise keelset terminoloogiat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite.</li> <li>- Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid.</li> <li>- Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid.</li> <li>- Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise.</li> <li>- Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest.</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid

Sissejuhatus moodulisse.	1			Iseseisev töö tekstiga.
Töö majutus- ja toitlustusalal.	2			Arutus.
Töö köögis- seadmed, töövahendid, töökorraldus	8			Intervjuu.
Erialase teksti analüüs ja koostamine	10	3		Rühmatöö
Ametlik kirjavahetus. CV	2	1		Loeng.
Minu karjäär	2			Väitlus.
Toitlustamine.	5			Rollimäng.
Lauanõud ja serveerimisvahendid.	3			Vestlus
Hommikusöök hotellis.	5			
Menüü.	5			
Eritoitumisvajadused	3			
Mooduli hindamine	2			
Hindamine	mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	Koostatud vormiliselt õigesti nõuetekohane inglise keelne CV Tõlgitud juhendi alusel inglise keelde retseptid ja koostatud menüü, kus on arvestatud erivajadustega klientidega Rollimäng hommikusöök hotellis kasutades korrektset inglise keelt			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik hindamiskriteeriumi ülesanded			
Õppematerjalid	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/catering/picture_dictionary_of_dishes.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/catering/picture_dictionary_of_dishes.html</a> Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008 English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Tourism and Catering Workshop Neil Wood, Oxford University Press 2003 Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008			

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>				
Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
<b>26</b>	<b>HOIDISTE VALMISTAMINE</b>	0,5 EKAP		
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse et õppija teab erinevaid konserveerimisviise ja oskab valmistada hoidiseid			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Eristab konserveerimisviise, tunneb hoidistamise protsessi	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib sobivaima konserveerimisviisi vastavalt etteantud toorainele</li> <li>- teab millistest etappidest koosneb hoidistamise protsess ning planeerib oma töö</li> </ul>			
2. Oskab valmistada hoidiseid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- järgib hoidistamisel hügieenireegleid</li> <li>- Kasutab õigeid töövahendeid</li> <li>- Eeltöötleb toorainet ja valib vastavalt toorainele parima hoidistamisviisi</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
	tundides	tundides	tundides	
- Siisejuhatus, konserveerimise ajalugu	1			Interaktiivne loeng Rühmatöö Praktiline töö
- Konserveerivad ained, konserveerimisviisid	1	1		
- Hoidiste valmistamine ja säilitamine.			10	
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine			
sh hindekriteeriumid	Valitud on erinevate konserveerimisviisidega retseptid Hoidiste valmistamisel on järgitud hügieenireegleid			

	Hoidised on õige konsistentsiga, maitavad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Valmistatud kolme erineva konserveerimisviisiga hoidist
sh hindamismeetodid	Praktilise töö hindamine
Õppematerjalid	Zilmer,M., Vihalemm,T., Kokassaar,U. (1999) Toiduainete säilitusviisid ja tervis. Tartu. Barysienė, V. (toim) (2009) Kööginurk. Hoidised. Eriväljaanne 4/2009. Kirjastus UAB „Septyni menai“ Lehari, G (2002 ) Puuviljade ja marjade säilitamine : mahlad, moosid, kompotid Lehari, G.(2010) Toiduainete säilitamine : hoidistamine, külmutamine, kuivatamine, suitsutamine.Sinisukk

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhikoolijärgne			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
27	<b>FRUKTODISAIN</b>	<b>0,5 EKAP</b>	Katrín Rand	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab valmistada puu- ja juurviljadest erinevaid kaunistusi			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1.õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid	Õppija mõistab köögiviljade ja puuviljade tähtsust toitumisel, roogade kaunistamisel ja nendest seadete valmistamisel. Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks. Valib toorained vastavalt kasutuseesmärgile. Kasutab fruktodisaini töövahendeid ohutult ja eesmärgipäraselt.			
2. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.	Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele. Valmistab ette töökoha. Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni. Esitleb valmis kompositsiooni. Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Sissejuhatus moodulisse. Fruktodisaini mõiste. Fruktodisainis kasutatavad toorained. Fruktodisainis kasutatavad töövahendid.			4	Fruktodisaini tööks sobilike toorainete ja töövahendite valimine ning kasutamine. Fruktodisaini (vegetable carving, fruit carving) videotega tutvumine internetis. Küsimustele vastamine juhendi alusel.
Töö planeerimine. Kaunistuste lõikamise põhivõtted ja töövahendid. Kompositsiooni esitlemine. Tööhügieen.			10	Praktiline ülesanne juhendamisel- kompositsiooni valmistamine erinevatest toorainetest. Õpimapp.
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest:			
sh hindekriteeriumid	Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt.			

	<p>1. Praktilise ülesande lahendamine: Õpilane saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada.</p> <p>Õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid.</p> <p>Õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid.</p> <p>Õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad komponendid/ materjalid.</p> <p>Õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt.</p> <p>Õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglitekohaselt.</p> <p>2. Õpimapp parimatest töödest-</p> <p>Sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona).</p> <p>Esitletavates kompositsioonides avaldub loovust.</p> <p>Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon.</p> <p>Kompositsioonis kasutatud komponendid ja kaunistatav toode sobivad omavahel.</p> <p>Kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid.</p> <p>Kompositsiooni loomisel on rakendatud vähemalt 3 tundides õpitud töövõtet.</p>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamiseks on vaja sooritada lävendi tasemel kõik kirjeldatud hindamisülesanded
sh hindamismeetodid	
Õppematerjalid	Videod youtube`s: <a href="http://www.youtube.com/watch?v=jYHjmnMCxCK">http://www.youtube.com/watch?v=jYHjmnMCxCK</a>

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
<b>28</b>	<b>LASTEHOID</b>	<b>1 EKAP</b>	Helgi Nööp	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab valmisoleku ja vastutussuutlikkuse täiskasvanu eluks, perekonnas elamiseks ja pereliikmete eest hoolitsemiseks.			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Õppija mõistab perekonna loomise vastutust ja sellest tulenevaid kohustusi	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab perekonna planeerimise põhimõtteid</li> <li>- analüüsib juhendi alusel perekonna ja selle eri vormide osa ühiskonna elus;</li> <li>- selgitab rühmatööna abielu ja perekonna psühholoogilist, seadusandlikku ja majanduskülge;</li> </ul>			
2. Mõtestab imiku ja lapse kasvatamisega seotud arengu põhiküsimusi ja lapsevanema rolli	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab rühmatööna lapse kasvatamisega seotud ohtude vältimise võimalusi</li> <li>- koostab lapse esmaabi ABC</li> <li>- loetleb lapse arengu põhiküsimusi</li> <li>- hindab lapsevanema rolli lapse kasvatamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Vanemus ja last ootav perekond</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perekonna planeerimine</li> <li>- Lapse sünnieelsed kahjustused</li> <li>- Ema tervis enne ja pärast sünnitust</li> <li>- 10 raseduskuud</li> <li>- Sünnitus, peresünnitus</li> <li>- Beebivarustus</li> <li>- Beebiapteek</li> </ul>	3			Loeng Õppefilmide vaatamine Rühmatöö Õppeekskursioon

<p><b>2. Sünnitusmaja ja beebimaailma külastus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ämmaemanda praktilised ja teoreetilised nõuanded</li> </ul>			7	
<p><b>3. Lapse hooldamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imiku hooldamine:</li> <li>- Vannitamine, beebiapteegi kasutamine, riietumine, erinevad imikutoidud, lihtsamad pudrud ja püreed ning nende valmistamine, toidu säilitamine.</li> <li>- Ohtude vältimine nii õues kui toas. .SBS sündroom</li> </ul>	3	1		
<p><b>4. Tervisekasvatus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lapse esmaabi ABC(üldlevinud traumad; murrud, haavad, külmumine, minestus, šokk, hammustus; uppumine, esmaabi andmine).</li> <li>- Köha, palavik, nohu, erinevad valud, krambid, oksendamine.</li> <li>- Haige lapse hooldus ja ravi, põetusnõuded.</li> <li>- Rahvameditsiin( apteegi külastus)</li> <li>- Kehalise arengu võimalused kodus</li> </ul>	3	1		
<p><b>5. Mäng ja töö lapse elus, lapse mitmekülgne arendamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mängu ja töö seos</li> <li>- Mängu liigid, tingimuste loomine</li> <li>- Muusika kuulamine ,rütmiline liikumine.</li> </ul>	2	1		



- Joonistamine, meisterdamine				
<b>6. Väikelapse psühholoogia ja kasvatuse alused</b> - Lapse psüühika iseärasused - Käitumiskultuur, peretraditsioonide mõju, 10 käsku laste kasvatamiseks. - Lapse ettevalmistamine lasteaeda minekuks	3	1		
<b>Mooduli hindamine</b>	1			
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Kujundatakse 2 arvestuslikust õpiülesandest: 1. Koostab lapse tervise ABC voldiku õpetaja juhendi alusel ja esitleb 2. Õpetaja juhendi alusel õpikäigu kohta raporti koostamine			
sh hindekriteeriumid	Õpiülesanded on esitatud tähtaegselt			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside			
sh hindamismeetodid	Raporti koostamine, esitlus			
Õppematerjalid	Õppefilmid: „Siimu sünd“, „Nii sündis Karl-Johan“ D. Kindersley Ema ja laps“ „Lapse tervise ABC. Käsiraamat lapsevanemale“			

<b>KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>				
Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
<b>29</b>	<b>VÄRVUSÕPETUS JA LILLESEADE</b>	<b>1 EKAP</b>	Tiina Kalda	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse põhimõtteid praktilises töös lilleseade valmistamisel ning laua üldmulje kujundamises			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visandab erinevaid lahendusi klassikalisele roale</li> <li>- Analüüsib roogade väljapanekuid kompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt</li> </ul>			
2. Õpilane valmistab erinevaid lauakaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks</li> <li>- Valmistab vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Sissejuhatus õppeainesse. Värvusõpetus <ul style="list-style-type: none"> <li>- Värvid meie elus.</li> <li>- Värvide osa erialatöös.</li> <li>- Värviteooria. Põhivärvid ja vastandvärvid.</li> <li>- Värvide kasutamine.</li> <li>- Värvide kasutamine erialatöös.</li> </ul> (roogade kujundamise põhialused, portsjonroogade	10	4	12	Interaktiivne loeng Praktiline töö

<p>vormistamine, vaagnate vormistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kavandi koostamine</li> </ul> <p>Sissejuhatus lilleseadesse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lilleseade põhimõtted, elemendid, materjalid.</li> <li>- Erinevad stiilid kimpudes ja seadetes.</li> <li>- Kimbud:spiraalkimp, karkasskimp</li> <li>- Lauaseade. Seade oaasisesse.</li> <li>- Seinakaunistus. Taimevaip.</li> <li>- Kimbu ja vaasi sobivus</li> <li>- Tähtpäevalised seaded</li> </ul>				
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine			
sh hindekriteeriumid	Kõik praktilised tööd on teostatud lävendi tasemel			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõigile praktilistele töödele on saadud õpetaja tagasiside			
sh hindamismeetodid	Praktiliste tööde analüüs			
Õppematerjalid	Taimeseaded, Ülle Tismus & Pille Vilde, Maalehe Raamat, 2003			

**Vana - Vigala Tehnika- ja Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhikoolijärgne		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr: <b>1</b>	Mooduli nimetus: <b>Keel ja kirjandus</b>	Mooduli maht: <b>6 EKAP</b>	Õpetajad:
Nõuded mooduli alustamiseks	Omandatud põhiharidus		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
Õpilane: 1. Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses;	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid</li> <li>• Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides</li> <li>• Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut</li> <li>• Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> <li>• Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid</li> </ul>		
2. Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>• Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides</li> <li>• Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut</li> <li>• Põhjendab oma lugemiseelistusi ja kogemusi</li> <li>• Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi</li> </ul>		
3. Koostab eri liiki tekste,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> </ul>		

<p>kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid</li> <li>• Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides</li> <li>• Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi</li> <li>• Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut</li> <li>• Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> <li>• Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust</li> <li>• Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid</li> </ul>
<p>4. Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid</li> <li>• Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides</li> <li>• Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi</li> <li>• Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut avaldab ja põhjendab oma arvamust</li> <li>• Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> <li>• Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid</li> </ul>
<p>5. Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid</li> <li>• Põhjendab oma lugemis eelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi avaldab ja põhjendab oma arvamust</li> <li>• Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> <li>• Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid</li> </ul>
<p>6. Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid</li> <li>• Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi avaldab ja põhjendab oma arvamust</li> <li>• Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> <li>• Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid</li> </ul>
<b>Tunde kokku: 156 tundi</b>	Auditoorne töö: 132 tundi Iseseisev töö: 24 tundi
<b>1. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<p>1. Keel kui suhtlusvahend Suulise, kirjaliku suhtluse ja teksti erinevused. Keelekasutuse normid ja keelendite valik. Õigekirja põhimõtted. Õigekeelsuse parandamine ja kinnistamine.</p> <p>2. Funktsionaalne lugemine Stiiliõpetus. Referaat ja kokkuvõte. Oma tekstide toimetamine. Tarbetekstide koostamine. Teabeotsing.</p> <p>3. Sõnavara Sõnavara mõiste ja koostis. Sõnade tähendusest. Sõnavara rikastamise võimalused. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära.</p> <p>4. Kirjandus ja kunst Ilukirjandusliku teksti mõiste, kujund, stiil.</p>
1. Õpiväljundi hindamisülesanne	Arvestustöö - ortograafia, sõnavara, alusteksti põhjal kirjutamine Artikli koostamine
1. Õpiväljundi maht: 44 tundi	Auditoorne töö: 40 tundi Iseseisev töö: 4 tundi
Iseseisev töö	Populaarteadusliku artikli analüüs ja selle põhjal ettekande koostamine
Õppemeetodid	Rollimängud- avaliku esinemise ettevalmistamine. Küsimuste esitamine ja/või vastamine. Juhtumianalüüs. Diskussioon. Intervjuu. Populaarteadusliku artikli ja telesaate analüüs. Loovusharjutused. Kuulamine, filmi- (katkendi) vaatamine, teatrietenduse külastamine.
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<p><b>Hinne „3“</b> Arvestustöö: hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile</p> <p><b>Hinne „4“</b> Arvestustöö: hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile</p> <p><b>Hinne „5“</b> Arvestustöö: hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile</p>

Hindamismeetodid	Rühmatöö. Arutlus. Ettekanne/esitlus. Probleemsituatsiooni lahendamine.
<b>2. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<p>1. Funktsionaalne lugemine Arutleva teksti koostamine. Oma tekstide toimetamine. Teabeotsing.</p> <p>2. Meedia ja mõjutamine Meedia mõiste ja ülesanded. Tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, peamised teemad, info edestamisviis. Olulisemad meediažanrid. Argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha asjakohane sõnastamine. Väitlemine.</p> <p>3. Kirjandus ja kunst Arvamusloo, retsensiooni mõiste; teatri – ja filmikunsti erinevad väljendusvõimalused ja – vahendid võrreldes ilukirjandusega.</p>
2. Õpiväljundi hindamisülesanne	Esitlus Väitlus
2. Õpiväljundi maht: 25 tundi	Auditoorne töö: 25 tundi
Lävend	Suudab oma arvamust avaldada ja põhjendada võimetekohaselt
Iseseisev töö	Puudub
Õppemeetodid	Rollimängud- avaliku esinemise ettevalmistamine. Küsimuste esitamine ja/või vastamine. Juhtumianalüüs. Diskussioon. Intervjuu. Populaarteadusliku artikli ja telesaate analüüs. Loovusharjutused. Kuulamine, filmi- (katkendi) vaatamine, teatrietenduse külastamine.
Hindamine	Mitteeristav
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Arutlus. Ettekanne/esitlus. Probleemsituatsiooni lahendamine.
<b>3. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<p>1. Keel kui suhtlusvahend Teksti koostamise põhimõtted. Teksti liigid. Teksti ülesehitamise põhimõtted. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Lihtsamad tarbekirjad. Kõne ja selle Koostamine Oskuskeele eripära.</p> <p>2. Funktsionaalne lugemine Arutleva teksti koostamine. Oma tekstide toimetamine.</p> <p>3. Sõnavara arendamine Sõnavara rikastamise võimalused.</p> <p>4. Meedia Olulisemad meediažanrid. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine.</p>
3. Õpiväljundi hindamisülesanne	Tekstide koostamine
3. Õpiväljundi maht: 33 tundi	Auditoorne töö: 25 tundi Iseseisev töö: 8 tundi

Iseseisev töö	Ajalehe (erialane jne) koostamine ja esitus või reklaamteksti koostamine ning analüüs. Töö avalik esitlemine. Teemaatilise sõnastiku koostamine
Õppemeetodid	Analüüsiv kirjutamine. Rühmatöö- erinevat liiki tabelitest ning diagrammidest info leidmine. Tekstidele toetudes tabelite koostamine. Etteantud teksti põhjal tabelite, graafikute, diagrammide koostamine. Enesekontrolli testide sooritamise. Praktilised harjutused – võõrsõnade ja tsitaatsõnade õigekirja tundmine, uudissõnade kasutamine, sõnaraamatu kasutamine. Praktilised harjutused – sobivate sünonüümide, paronüümide jne valimine, kasutades keeleabi materjale. Mõiste- ja ideekaart.
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<b>Hinne „3“</b> Koostab juhendi alusel lihtsama teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. <b>Hinne „4“</b> Koostab juhendi alusel arutleva teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Korrigeerib teksti. <b>Hinne „5“</b> Koostab juhendi alusel arutleva teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Analüüsib ja korrigeerib teksti.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö, arutlus ja essee
<b>4. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Keel kui suhtlusvahend Oskuskeel. 2. Funktsionaalne lugemine Teabeotsing, infoallikate kriitiline hindamine ja oma infoallikate põhjendamine. Seotud ja sidumata tekstid: tabelite koostamine, nende kasutamine tekstide koostamisel. Pilttekst ja joonised. Teabegraafika. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine: rtograafia harjutused, kokku- ja lahkukirjutamine, interpunktsiooniharjutused.
4. Õpiväljundi hindamisülesanne	Tänavaküsitluse koostamine etteantud teemal
4. Õpiväljundi maht: 16 tundi	Auditoorne töö: 10 tundi Iseseisev töö: 6 tundi
Iseseisev töö	FL (Tänav) küsitluse koostamine etteantud teemal ja saadud tulemuste põhjal tabelite, graafikute, diagrammide koostamine ja kokkuvõtte kirjutamine, oma tulemuse suuline esitlemine koos sobiva sõnavara kasutamisega. Eesmärk: seostab saadud tulemusi igapäeva eluga, rakendab õpitud õigekirjareegleid tulemuse esitlemisel



Õppemeetodid	Analüüsiv kirjutamine. Küsimuste esitamine ja/või vastamine, intervjuu. Materjalide kogumine ja süstematiseerimine. Lünktekstide täitmine/põhjenduste ja kokkuvõtte koostamine tabelite, graafikute abil. Teksti illustreerimine ja põhjenduse sõnastamine. Õigekirjajarjutused.
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<p><b>Hinne „3“</b> Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud ja diagrammid on vormistatud pealiskaudselt, andmed on esitatud puudulikult, esineb üle 6 vea, töö on väga vähe argumenteeritud või see puudub üldse. Suuline esitus kohati raskesti mõistetav ja kasina sõnastusega, töö on vormistatud halvasti.</p> <p><b>Hinne „4“</b> Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on üldjoontes vormistatud korrektselt, sisaldavad vajalikke andmeid, kuid kokkuvõte on pealiskaudne ja vähe argumenteeritud, esineb üle 5 vea. Suuline esitus üldjoontes korrektne ja hea sõnastusega.</p> <p><b>Hinne „5“</b> Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on vormistatud korrektselt ja põhjalikud, sisaldavad vajalikke andmeid, on üheselt mõistetavad ning arusaadavad, kokkuvõte on põhjalik ning ammendav, hästi argumenteeritud, hea sõnastusega. Suuline esitus korrektne ning hea sõnastusega, põhjalik.</p>
Hindamismeetodid	Teoreetiliste teadmiste kontroll Iseseisev töö
<b>5. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<p>1. Kirjandus ja kunst Kirjandusteose ja lugeja suhe. Autori koht ajastus, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Lugejaoskused. Teadlik lugeja: tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaalkultuuriline kuuluvus.</p> <p>2. Sõnavara Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus.</p>
5. Õpiväljundi hindamisülesanne	Arutus
5. Õpiväljundi maht: 16 tundi	Auditoorne töö: 16 tundi
Lävend	Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi ja selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid
Iseseisev töö	Puudub
Õppemeetodid	Kirjanduse lugemine ning kokkuvõtete tegemine. Loeng. Ajurünnak. Rühmatöö. Paaristöö.

Hindamine	Mitteeristav
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Arutlus. Essee. Suuline esitlus.
<b>6. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Kirjandus ja kunst Ilukirjandusliku teksti mõiste, kujund, stiil. Ilukirjanduse põhiliigid ja tähtsamad esindajad. Teksti analüüsiks vajalikud mõisted. Teksti analüüs ja tõlgendamine. 2. Sõnavara Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära.
6. Õpiväljundi hindamisülesanne	Õpilane esitab oma arvamuse loogiliselt ja korrektses vormistuses. Tööd hinnatakse vastavalt arutleva kirjandi hindamisjuhendile. Lugemiskontroll
6. Õpiväljundi maht: 22 tundi	Auditoorne töö: 16 tundi Iseseisev töö: 6 tundi
Iseseisev töö	Ettekanne/esitlus. Õpilane valib ühe kirjaniku ja/või tema teose. Analüüsib põhjalikult loetud teost. Õpilane pealkirjastab oma ettekande teemakohaselt, kasutab korrektselt ja konteksti sobivat keelt, vormistab töö vastavalt vormistusnõuetele. Hindamine Hinne „3“ Esitlus on läbi mõtlemata, kujundus on lohakas nii vormistuselt kui keeleliselt. Illustreeriv materjal puudub või ei sobi teemasse. Esitaja ei suuda vastata täpsustavatele Küsimustele. Hinne „4“ Töös on üksikuid vigu vormistuses või õigekirjas. Teksti on liialt vähe või mõni üksik osa puudub (näiteks kasutatud kirjandus). Hinne „5“ Esitlus on vormistatud korrektselt nii sisult kui vormilt. Sisuline info paikneb vähemalt kuuel slaidil. Lõpus viidatakse kasutatud allikatele. Kasutatud on illustreerivat materjali (fotod, raamatud, videokatkendid, helilõigud jm). Esitaja suudab vastata täpsustavatele küsimustele.
Õppemeetodid	Sõnalised-, jäljenduslikud-, näitlikud-, audiovisuaalsed-, seletus-, juhendusmeetodid.
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<b>Hinne „3“</b> 1. Õpilane vastab loetud teksti põhjal järeldamisküsimustele. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid. 2. Õpilane tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust. <b>Hinne „4“</b>

	<p>1. Õpilane vastab loetud teksti põhjal analüüsi- ja järeldamisküsimustele põhjalikult. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid</p> <p>2. Õpilane tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, avaldab ja põhjendab oma arvamust, , toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elus.</p> <p><b>Hinne „5“</b></p> <p>1. Õpilane vastab loetud teksti põhjal analüüsi- ja järeldamisküsimustele põhjalikult ja isikupäraselt. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Selgitab teksti kirjandus- ja ajaloolist tagapõhja. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid.</p> <p>2. Õpilane tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, avaldab ja põhjendab oma arvamust, arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust. On oma vastustes isikupärane ja põhjalik.</p>
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõikide hindamisülesannete aritmeetilise keskmisena. Hindamise eelduseks on vähemalt 80% tundidest osavõtmine ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine.
Hindamismeetodid	Teoreetiliste teadmiste kontroll, praktiliste tööde sooritus, referaadi, uurimustööde ja õpimapi esitlus.
Õppematerjalid	<p>Internet, virtuaalsed keeleabi allikad (www.eki.ee, www.keelevaab.ee jne)</p> <p>“Eesti keele käsiraamat”, “Eesti keele sõnaraamat”, "Võõrsõnaleksikon" jne</p> <p>V. Maansoo "Keeleviit"</p> <p>T. Erelt "Eesti keele ortograafia" .</p> <p>L. Villand "Eesti kirjanduse lätteil"</p> <p>M. Hennoste "Eesti kirjandus tekstides"</p> <p>M. Kalda "Tuglasest Ristikivini"</p> <p>M. Rebane "Eesti kirjandus kutseõppeasutustele" (õpik, töövihik)</p> <p>Leht, Ojamaa "Väliskirjandus "</p> <p>R. Neithal "Mis on mis kirjanduses"</p> <p>Hennoste "Eesti romantism"</p> <p>Annus, Epner, Süvalepp "20. sajandi 1. poole eesti kirjandus"</p> <p>Nahkur "Kirjandus antiigist renessansini"</p> <p>Nahkur "Kirjandus barokist romantismini"</p> <p>"Maailmakirjandus. Antiik. Keskaeg. Renessanss"</p> <p>e-kursused</p>

**Vana - Vigala Tehnika- ja Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhikoolijärgne		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr: 2	Mooduli nimetus: <b>Võõrkeel</b>	Mooduli maht: <b>4,5 EKAP</b>	Õpetajad:
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
Õpilane: 1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga ja mõtteid tulevikukavatsustest;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane:</li> <li>• Tutvustab sihtkeeles iseennast / sõpra; oma senist elu ja õpinguid, töökogemusi, võimeid, huvisid</li> <li>• Kasutab teemakohast sõnavara ja tekstinäiteid, järgib õigekirjareegleid</li> <li>• Leiab iseseisvalt võõrkeelset informatsiooni tema poolt valitud sihtkoha / kultuuriobjekti kohta Eestis</li> <li>• Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</li> </ul>		
2. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab ja tutvustab varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud lisamaterjalide alusel inglisekeelse riigi elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.</li> <li>• Toob näiteid, millised sarnasused ja erisused valitsevad inglisekeelse riigi ja Eesti elukeskkonna vahel</li> <li>• Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga</li> </ul>		
3. Mõistab ja kirjeldab võõrkeeles olulisi keskkonna ja terviseprobleeme, arutleb keskkonnakaitsega seonduva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mõistab lihtsamaid võõrkeelseid keskkonnakaitsealaseid tekste ja toob näiteid keskkonna erinevatest probleemidest</li> <li>• Eristab võõrkeelseid teabeallikaid vajaliku info otsimiseks</li> <li>• Arutleb keskkonnaprobleemide ning nende lahendusvõimaluste üle</li> </ul>		

üle ning analüüsib oma eluviisi ning pakub võimalusi terviseprobleemide ennetamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eristab võõrkeeles kehaosi ning enim levinud haigusi</li> <li>• Analüüsib oma eluviisi (tervislik, mitte tervislik jne) ja terviseprobleemide ennetamist</li> </ul>
4. Kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega lähtudes erinevate teabeallikate eelistest, puudustest ja ohtudest;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tunneb ja valib sobiva elektroonse sõnastiku /keeleõppekeskkonna tundmatu sõnavara õppimiseks ning hindab selle usaldusväärsust</li> <li>• Kirjeldab ja võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi, toob välja nende eelised, puudused ja ohud</li> <li>• Hindab oma võõrkeeleskuse taset ja põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust</li> <li>• Loetleb võõrkeeles olulisi leiutisi ja põhjendab nende tähtsust inimkonna jaoks</li> <li>• Leiab sihtkeeles Internetist informatsiooni ühest kaasaegselt leiutisest ja tutvustab seda grupile</li> </ul>
5. On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analüüsib võõrkeeles ennast õppijana: toob välja oma nõrkused ja tugevused õppimises ning võimalused edasiõppimiseks</li> <li>• Kirjeldab võõrkeeles Eesti haridussüsteemi</li> <li>• Mõistab elukestva õppe osatähtsust suhtlemisalase ja erialase võõrkeeleskuse arendamiseks ning hindab oma võõrkeeleskuse taset</li> <li>• Tõlgendab töökuulutusi ning kirjutab võõrkeeles töökohale / praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripära</li> <li>• Kirjeldab ja analüüsib võõrkeeles lühidalt oma tööpraktikat</li> </ul>
<b>Tunde kokku: 117 tundi</b>	Auditoorne töö: 99 tundi Iseseisev töö: 18 tundi
<b>1. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Mina ja maailm Mina ja eakaaslased - kutseõppurid. Mina ja Eesti.
1. Õpiväljundi hindamisülesanne	Kiri sõbrale/eakaaslasele (enesetutvustus) Suuline grupikaaslase tutvustamine (vastastikhindamine) Õppekäigu järel töölehe esitlemine Rühmatööna ideekaart Eesti kultuuri kohta (vastastikhindamine) Grupina plakati koostamine ja esitamine
1. Õpiväljundi maht: 24 tundi	Auditoorne töö: 20 tundi Iseseisev töö: 4 tundi

Iseseisev töö	Ühe inglise keelt kõneleva riigi tutvustus (esitlus, video, blogi jne.) Rühmatööna plaani alusel materjalide otsimine, esitluse koostamine ja selle esitlemine.
Õppemeetodid	Lugemis- ja/või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel. Intervjuu / dialoog (enese / sõbra / eakaaslase tutvustus). Vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest. Õppekäik.
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<b>Hinne „3“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab esitatud küsimustele eesti ja inglise keeles. Koostab ja esitab oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu või tutvustus ei ole täielik. <b>Hinne „4“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab esitatud küsimustele inglise keeles, kasutades aegajalt emakeelseid väljendeid. Koostab ja esitab põhjalikult oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu. <b>Hinne „5“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab kõigile esitatud küsimustele inglise keeles. Koostab ja esitab põhjalikult oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel ja demonstreerib oma ideid ja ettepanekuid riigi kultuuri tutvustamise võimalusest reeglina vigadeta.
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Arutlus. Ettekanne/esitlus. Probleemsituatsiooni lahendamine. Test.
<b>2. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Mina ja maailm Inglise keelt kõnelevad maad
2. Õpiväljundi hindamisülesanne	Sõnavara ja grammatikatest Ristsõna koostamine ja lahendamine
2. Õpiväljundi maht: 24 tundi	Auditoorne töö: 20 tundi Iseseisev töö: 4 tundi
Iseseisev töö	Ühe inglise keelt kõneleva riigi tutvustus (esitlus, video, blogi jne.) Rühmatööna plaani alusel materjalide otsimine, esitluse koostamine ja selle esitlemine.
Õppemeetodid	Lugemis- ja/või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel (sihtriigi kultuurisündmused, tuntud persoonid ajaloost ja/või tänapäevast, eakaaslaste elu-olu ja õppimine). Video / filmi vaatamine. Mõistekaardi koostamine.
Hindamine	Eristav

Hindekriteeriumid	<p><b>Hinne „3“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab esitatud küsimustele eesti ja inglise keeles. Koostab ja esitab oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu või tutvustus ei ole täielik.</p> <p><b>Hinne „4“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab esitatud küsimustele inglise keeles, kasutades aegajalt emakeelseid väljendeid. Koostab ja esitab põhjalikult oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu.</p> <p><b>Hinne „5“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab kõigile esitatud küsimustele inglise keeles. Koostab ja esitab põhjalikult oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel ja demonstreerib oma ideid ja ettepanekuid riigi kultuuri tutvustamise võimalusest reeglina vigadeta.</p>
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Arutus. Ettekanne/esitus. Probleemsituatsiooni lahendamine. Test.
<b>3. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Keskkond ja tehnoloogia Mina ja keskkond. Keskkonna probleemid. Keskkonnakaitse. Terviseprobleemid ja haigused.
3. Õpiväljundi hindamisülesanne	Ettekanne esitus. Sõnavaraline test. Plakat. Mõistekaart.
3. Õpiväljundi maht: 24 tundi	Auditoorne töö: 20 tundi Iseseisev töö: 4 tundi
Iseseisev töö	Internetiallikate põhjal ühe keskkonnaprobleemi esitus (kuidas ja miks on tekkinud, hetke olukord ning tulevik). Eesmärk: Parendada suulist eneseväljendusoskust.
Õppemeetodid	Töölehtede täitmine kuulamis- ja/või lugemisülesannete põhjal. Ristsõnade koostamine terminoloogia peale. Rühmatöö valitud keskkonnaprobleemi kohta ning selle esitus. Rollimäng.
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<p><b>Hinne „3“</b> Õppija selgitab oma materjalide otsimise/leidmise protsessi ja esitluse koostamist inglise keeles ning vastab esitatud küsimustele eesti ja inglise keeles. Koostab ja kannab ette oma esitluse etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu või tutvustus ei ole täielik.</p> <p><b>Hinne „4“</b></p>

	<p>Õppija selgitab oma materjalide otsimise/leidmise protsessi ja esitluse koostamist inglise keeles ning vastab esitatud inglise keeles kasutades aegajalt emakeelseid väljendeid. Kannab põhjalikult ette oma esitluse etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu.</p> <p><b>Hinne „5“</b></p> <p>Õppija selgitab oma materjalide otsimise/leidmise protsessi ja esitluse koostamist inglise keeles ning vastab kõigile esitatud küsimustele inglise keeles. Kannab ette oma esitluse etteantud juhendi alusel ning demonstreerib oma ideid ja ettepanekuid keskkonna parendamiseks, reeglina vigadeta.</p>
Hindamise meetodid	Rühmatöö. Test. Suuline esitlus. Teoreetiliste teadmiste kontroll.
<b>4. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Keskkond ja tehnoloogia Keeletehnoloogilised rakendused igapäevaelus ja suhtluskeskkonnad. Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas.
4. Õpiväljundi hindamisülesanne	Töölehe täitmine teksti põhjal. Rühmatööna esitluse koostamine.
4. Õpiväljundi maht: 23 tundi	Auditoorne töö: 20 tundi Iseseisev töö: 3 tundi
Iseseisev töö	Mini- sõnastiku koostamine
Õppemeetodid	Ajurünnak erinevate keelearengu võimaluste kohta. Internetiotsing (webquest). Lugemis- ja kuulamisülesanded. Mõistekaardi loomine. Rühmatööna esitluse koostamine.
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<p><b>Hinne „3“</b></p> <p>Õppija selgitab oma materjalide otsimise/leidmise protsessi ja esitluse koostamist inglise keeles ning vastab esitatud küsimustele eesti ja inglise keeles. Koostab ja kannab ette oma esitluse etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu või tutvustus ei ole täielik. Tööleht on täidetud, kuid esineb mitmeid vigu.</p> <p><b>Hinne „4“</b></p> <p>Õppija selgitab oma materjalide otsimise/leidmise protsessi ja esitluse koostamist inglise keeles ning vastab esitatud inglise keeles kasutades aegajalt emakeelseid väljendeid. Kannab põhjalikult ette oma esitluse etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu. Tööleht on täidetud, kuid esineb üksikuid vigu.</p> <p><b>Hinne „5“</b></p> <p>Õppija selgitab oma materjalide otsimise/leidmise protsessi ja esitluse koostamist inglise keeles ning vastab kõigile esitatud küsimustele inglise keeles. Kannab ette oma esitluse etteantud juhendi alusel ning demonstreerib oma ideid ja ettepanekuid keskkonna parendamiseks, reeglina vigadeta. Tööleht on täidetud ning vigu ei esine.</p>



Hindamismeetodid	Teoreetiliste teadmiste kontroll. Ettekanne/esitlus. Tööleht.
<b>5. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Haridus ja töö Mina õppijana. Mina tööturul.
5. Õpiväljundi hindamisülesanne	Kirjalik ülesanne (eneseanalüüs õppijana, haridustee jätkamise võimalused oma erialal Eestis ja välisriikides, võõrkeele oskuse vajalikkus ja arendamine). Rollimäng: Näidistööintervjuu sooritamise. Töölehtede täitmine ja sõnavara test
5. Õpiväljundi maht: 22 tundi	Auditoorne töö: 19 tundi Iseseisev töö: 3 tundi
Iseseisev töö	Koostab võõrkeeles töökohale / praktikakohale kandideerimise avalduse, CV / Europassi, arvestades sihtmaa eripära. - kirjalik ülesanne Eesmärk: Eneseväljendusoskuse kinnistamine, sõnavara laiendamine, konkurentsivõime tõstmine tööturul peale kooli lõpetamist.
Õppemeetodid	Multiintelligentsuse küsimustiku täitmine, oma õppimisstiili Väljaselgitamine. Mõistekaardid (karjääri etapid, töötingimused, Euroopa Liit). Info otsimine ja esitamine (töökuulutused; edasiõppimise, praktika võimalused). Töölehtede täitmine (CV/Europassi, kaaskirja näidised). Lugemis- ja kuulamisülesande täitmine. Video vaatamine ja arutelu (näidisintervjuud, kehakeel, eduka tööintervjuu sooritamise nipid). Rollimäng (tööintervjuu sooritus).
Hindamine	Eristav
Hindekriteeriumid	<b>Hinne „3“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises, kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi ning annab ülevaate Eesti haridussüsteemist. Kirjutab CV ja kaaskirja korrektselt näidise abil, kuid neis esineb vigu. Kirjalik ülesanne on struktureeritud nõuetekohaselt, kuid esineb puudujääke. Kirjalik ülesanne on esitatud tähtaegselt. <b>Hinne „4“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises, kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi ning annab ülevaate Eesti haridussüsteemist. Kirjutab CV ja kaaskirja korrektselt näidise abil, kuid esineb ükskuid vigu. Kirjalik ülesanne on struktureeritud nõuetekohaselt, puudujääke esineb ükskuid. Kirjalik ülesanne on esitatud tähtaegselt. <b>Hinne „5“</b> Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises, kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi ning annab ülevaate Eesti haridussüsteemist. Kirjutab CV ja kaaskirja korrektselt näidise abil ilma vigadeta. Kirjalik ülesanne on struktureeritud nõuetekohaselt, puudujääke ei esine ning on esitatud tähtaegselt.
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõikide hindamisülesannete aritmeetilise keskmisena. Hindamise eelduseks on vähemalt 80% tundidest osavõtmine ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine.

Hindamismeetodid	Teoreetiliste teadmiste kontroll, praktiliste tööde sooritus, referaadi, uurimustööde ja õpimapi esitlus.
Õppematerjalid	Õpik Come Along + töövihik, Test Your English Vocabulary, Increase Your Vocabulary, paljundatud materjalid, Internet, Good Grammar Book, English Grammar in Use, PowerPoint materjalid A.Metsa "Sinu vestluskaaslane", 1 ja 2 osad, K. Allikmetas „Kohtumised“ 1 ja 2 osad, E.Raud „Vene keel minu sõber ja kaaslane“ 1 ja 2 osad, N. Zamkovaja "Mitmepalgeline Venemaa", sõnastikud, internet.

**Vana - Vigala Tehnika- ja Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhikoolijärgne		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr: 3	Mooduli nimetus: <b>Matemaatika</b>	Mooduli maht: <b>5 EKAP</b>	Õpetajad:
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>Õpilane:</p> <p>1. 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; seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi; esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult; kasutab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane:</li> <li>• Arvutab peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, eristab ja teisendab murde, rakendab tehete järjekorda</li> <li>• Sõnastab vajadusel tekstülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>• Ümardab arve etteantud täpsuseni</li> <li>• Otsustab tulemuse tõepärasuse üle, lähtuvalt igapäevaelust ja ligikaudse arvutamise reeglitest</li> <li>• Täiendab lahenduskäiku vajadusel joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>• Väljendub matemaatilist keelt kasutades õigesti</li> <li>• Kasutab kirjalikke ülesandeid lahendades õigesti matemaatilisi sümboleid</li> <li>• Võrdleb erinevaid mõõtühikutega väljendatud suurusi (pikkus, raskus, pindala, maht, aeg, raha), vajadusel teisendab ühikud, teeb arvutused, vormistab lahenduskäigu</li> <li>• Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit</li> <li>• Lahendab lineaarvõrrandeid ja –võrratusi ning vastavaid süsteeme sh. tekstülesannete lahendamisel</li> <li>• Rakendab ruutvõrrandi lahendivalemit</li> <li>• Arvutab protsenti ja promilli, vajadusel kasutab analoogiat</li> <li>• Arvutab käibemaksu, kauba hinna käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi</li> <li>• Arvutab bruto- ja netopalka, sellega kaasnevat makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid</li> <li>• Arutleb säästmise vajalikkuse üle, esitab / toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimalustest</li> </ul>		

<p>matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvutab liht- ja liitintressi, hoiuse suurust ja laenu kulukust</li> <li>• Kirjeldab laenudega seotud riske</li> <li>• Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust</li> <li>• Arvutab sündmuse tõenäosust</li> <li>• Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente</li> <li>• Kujutab vektorit tasandil (sh summavektorit)</li> <li>• Arvutab lõigu ja vektori pikkuse</li> <li>• Joonestab sirge antud võrrandi järgi</li> <li>• Seostab joone (sirge, parabool, ringjoon) võrrandit graafikuga ja vastupidi</li> <li>• Kasutab Pythagorase teoreemi ja trigonomeetria funktsioonide definitsioone täisnurkse kolmnurga lahendamisel</li> <li>• Liigitab tasandilisi ja ruumilisi kujundeid, teeb vajadusel joonise; teab elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid</li> <li>• Lahendab elulisi ülesandeid trigonomeetria-, planimeetria- ja stereomeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>• Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info ning vajadusel koostab joonise</li> <li>• Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid.</li> </ul>
<p><b>Tunde kokku: 130 tundi</b></p>	<p>Auditoorne töö: 110 tundi Iseseisev töö: 20 tundi</p>
<p><b>1. Õpiväljundi teemad, alateemad</b></p>	<p>1. Arvutamine Tehted ratsionaalarvudega; arvuhulgad (naturaalarvud <math>N</math>, täisarvud <math>Z</math>, ratsionaalarvud <math>Q</math>, irratsionaalarvud <math>I</math>, reaalarvud <math>R</math>). Ümardamine. Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetiline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur). Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju. Arvutamine taskuarvutiga. Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine).</p> <p>2. Mõõtühikud Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine.</p> <p>3. Avaldised. Võrrandid ja võrratused Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine. Võrdeline suurendamine ja vähendamine (mõõtkava, plaan). Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandi-süsteem. Arvtelje erinevad piirkonnad. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratuste süsteem.</p> <p>4. Protsent</p>

	<p>Osa ja tervik, protsent, promill.</p> <p>5. Majandusmatemaatika elemendid Raha ja valuuta. Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.</p> <p>6. Tõenäosusteooria ja statistika Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskvaärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.</p> <p>7. Jooned tasandil Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi.</p> <p>8. Trigonomeetria Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine.</p> <p>9. Planimeetria Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad.</p> <p>10. Stereomeetria Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>
1. Õpiväljundi hindamisülesanne	Arvestustöö
1. Õpiväljundi maht: 130 tundi	Auditoorne töö: 110 tundi Iseseisev töö: 20 tundi
Iseseisev töö	Õpimapp, mis sisaldab teemade konspekte, näidisülesandeid, iseseisvalt lahendatud ülesandeid ning õpimapi analüüsi etteantud vormil. Õppija poolt valitud tunnuse uurimustöö ja selle esitlus klassis.
Õppemeetodid	Õpiring. Harjutusülesannete lahendamisel interaktiivsed testid. Näitlikustamine (näitlike skeeme koostavad ka õpilased ise). Kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks) õppimisoskuse arendamiseks. Ajurünnak. Test. Miniloeng. Praktiline töö. Arvutiprogrammidega. Iseseisev töö.
Hindamine	Eristav

Hindekriteeriumid	<p><b>Hinne „3“</b> Arvutab õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid.</p> <p><b>Hinne „4“</b> Arvutab õigesti peast ja kirjalikult. Lahendab iseseisvalt ja elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.</p> <p><b>Hinne „5“</b> Arvutab õigesti peast ja kirjalikult. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.</p>
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõikide hindamisülesannete aritmeetilise keskmisena. Hindamise eelduseks on vähemalt 80% tundidest osavõtmine ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine.
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Iseseisev töö. Õpimapp. Teoreetiliste teadmiste kontroll. Arvestustöö.
Õppematerjalid	<p>Matemaatika e-kursus Moodle</p> <p>Jürimäe, E., Velsker, K. (1984). Matemaatika käsiraamat IX-XI klassile. Tallinn: Valgus.</p> <p>Kängsepp, I. (2009). Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2002). Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex.</p> <p>Leego, T. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2000). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2001). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2005). Matemaatika 12. Klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Tõnso, T., Veelmaa, A. (1993). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema.</p> <p>Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. (1995). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema.</p> <p>Tõnso, T., Veelmaa, A. (1996). Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema.</p>

**Vana - Vigala Tehnika- ja Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhikoolijärgne		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr: <b>4</b>	Mooduli nimetus: <b>Loodusained</b>	Mooduli maht: <b>6 EKAP</b>	Õpetajad:
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>Õpilane:</p> <p>1. Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel. Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane:</li> <li>• Kirjeldab mehaanika nähtusi kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</li> <li>• Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nende vahelisi seoseid</li> <li>• Iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</li> <li>• Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</li> <li>• Kirjeldab tähtsamaid mikromailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust</li> <li>• Lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</li> <li>• Koostab erinevate andmete põhjal tabelleid ja graafikuid</li> <li>• Kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme</li> <li>• Arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.</li> </ul>		

<p>seada erinevate ülesannete lahendamisel.</p>	
<p>2. Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalseste objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel. Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus ja eluta looduse tunnuseid</li> <li>• Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid</li> <li>• Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</li> <li>• Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi</li> <li>• Selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga</li> <li>• Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid</li> <li>• Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi</li> <li>• Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast</li> <li>• Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärset</li> <li>• Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</li> <li>• Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks.</li> </ul>
<p>3. Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalseste objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</li> <li>• Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale</li> <li>• Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärset</li> <li>• Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</li> <li>• Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks</li> <li>• Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide</li> </ul>



<p>väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel. Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.</p>	<p>lahendamisel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi.</li> </ul>
<p>4. Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest 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. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid</li> <li>• Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme</li> <li>• Võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid</li> <li>• Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme</li> <li>• Nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme.</li> </ul>

<b>Tunde kokku: 156 tundi</b>	Auditoorne töö: 132 tundi Iseseisev töö: 24 tundi
<b>1. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Universaalsed mõõtühikud, mõõtühikute teisendamine, tehted mõõtühikutega</li> <li>2. Njuuton, meeter, gramm, paskal, sentimeeter, kuupsentimeeter, rõhk ja tihedus</li> <li>3. Milli-, mikro- ja nanoühik, senti-, kiloühik</li> <li>4. Newtoni kolm mehhaanika põhiseadust. Kehade massi ja liikumise mõju kehade energiale ja tehtavale tööle</li> <li>5. Võimsus, seda määravad parameetrid</li> <li>6. Jõuülekanne. Põhilised ülekandesüsteemid, ülekandearvu rakendamine liikumise ja jõu ümberarvutamisel</li> <li>7. Kineetiline ja potentsiaalne energia, energia ülekanne tööks, energia hajumine, erinevad põhjused selleks</li> <li>8. Aurumasin kui lihtsaim mitmekomponendiline jõumasin, selle põhimõtteline töö, eri detailide ja suhete toime sellele, Newcomeni, Watti ja Foxi rakendused, ülekannete väljaarvutamine, summaarse jõu leidmine</li> </ol>
1. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll
1. Õpiväljundi maht: 38 tundi	Auditoorne töö: 32 tundi Iseseisev töö: 6 tundi
Lävend	<p>Tunneb ja teisendab mõõtühikuid.</p> <p>Teab kordseid ja põhilisi tuletatud mõõtühikuid.</p> <p>Selgitab liikumist kirjeldavaid põhisuurusi ja nende vahelisi seoseid.</p> <p>Lahendab lihtsamaid kinemaatika ülesandeid.</p> <p>Teab dünaamikat kirjeldavaid põhisuurusi ja nendevahelisi seoseid.</p> <p>Lahendab lihtsamaid dünaamika ülesandeid.</p>
Iseseisev töö	Redukti ehituse seosed saavutatava veosuuna ja jõu osas - referaat. Välisjõudude toime süsteemide võimsusele - arutlev referaat.
Õppemeetodid	Loeng- arutus. Videodemonstratsioon. Probleemülesannete lahendamine. Grupitöö.
Hindamine	Mitteeristav
<b>2. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organismide keemiline koostis</li> <li>2. Biomolekulide tähtsus eluslooduses</li> <li>3. Toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega</li> <li>4. Organismide energiavajadus</li> <li>5. Rakkude ehitus ja talitus</li> <li>6. Organismide aine- ja energiavahetus</li> <li>7. Paljunemine ja areng</li> </ol>

	8. Pärilikkus 9. Inimene kui tervikorganism 10. Geeni- ja biotehnoloogia 11. Transgeensed organismid 12. Nakkushaigused ja nende vältimine 13. Globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid 14. Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted 15. Ökosüsteemid ja selle muutused 16. Looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö 17. Liikide hävimist põhjustavad tegurid, liikide kaitsevõimalused ja -vajadus 18. Evolutsiooniteooriate põhiseisukohad 19. Mikro- ja makroevolutsioon
2. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll
2. Õpiväljundi maht: 44 tundi	Auditoorne töö: 38 tundi Iseseisev töö: 6 tundi
Lävend	Teeb vahet elaval ja eluta loodusel. Seostab biomolekuli tema funktsiooniga. Teeb vahet taime-, seene- ja loomarakul, seostab rakuorganeid tema funktsiooniga. Saab aru fotosünteesi olulisusest, teab fotosünteesi elementaarseid tingimusi. Mõistab ainevahetuse üldisi printsiipe. Teab organismide erinevaid paljunemisi, oskab tuua vastavaid näiteid. Teab organismide põhilisi arenguviise. Teab rasestus vastaseid vahendeid ja nende kasutamisega seotud probleeme. Saab aru DNA olulisusest, tunneb geneetika põhimõisteid. Saab aru pärandumise seaduspärasustest. Oskab selgitada inimese erinevate elundkondade põhilist toimet. Teab põhilisi haigustekitajaid, põhilisi nakkushaiguste leviviise ja haiguste vältimise võimalusi. Saab aru biotehnoloogia toimest ja olulisusest. Teab peamisi keskkonnaprobleeme ja nende põhjusi. Oskab selgitada mitmekesisuse olulisust. Tunneb ökosüsteemides valitsevaid suhteid. Saab aru evolutsiooni mehhaanikast.
Iseseisev töö	Nanotehnoloogia - meetod ja rakendused - referaat.

	Toiteväärtus ja toidu väärtus - kirjand. GM-organismide plussid ja miinused - arutlev kirjand.
Õppemeetodid	Loeng- arutus. Videodemonstratsioon. Grupitöö.
Hindamine	Mitteeristav
<b>3. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Aine ehitus Informatsioon perioodilisustabelis ja selle tõlgendamine. Ainete füüsikaliste omaduste sõltuvus aine ehitusest. 2. Anorgaaniline keemia Anorgaaniliste ainete jaotus, omadused. Anorgaanilised ained argielus. 3. Orgaaniline keemia Orgaaniliste ained meie ümber. Orgaaniline keemiatööstus, keemiatööstus ja keskkond.
3. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll
3. Õpiväljundi maht: 42 tundi	Auditoorne töö: 36 tundi Iseseisev töö: 6 tundi
Lävend	Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel. Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale. Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväarsust. Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest. Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks. Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi.
Iseseisev töö	Valikülesanne (essee, populaarteadusliku artikli analüüs, esitlus).
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, näitkatsed, mudelite ja videofilmi demonstratsioon, rühmatöö, praktiline töö, individuaalne töö juhendmaterjaliga.
Hindamine	Mitteeristav
<b>4. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	1. Päikesesüsteemi kujunemine ja toime, maailmaruumi üldised parameetrid 2. Planeet maa kui terviksüsteem

	<p>3. Maa sfääriline ehitus</p> <p>4. Laamtektoonika, vulkanism, kivimid</p> <p>5. Atmosfäär ja hüdrofäär</p>
4. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll
4. Õpiväljundi maht: 32 tundi	<p>Auditoorne töö: 26 tundi</p> <p>Iseseisev töö: 6 tundi</p>
Lävend	<p>Üldjoontes suudab iseloomustada Maa teket ja arengut.</p> <p>Suudab kirjeldada Maa siseehitust ning teeb vahet mandrilisel ja ookeanilisel maakoorel. On võimeline iseloomustama vulkaane, seostada nende paiknemist laamtektoonikaga.</p> <p>Teab maavärinate tekkepõhjust ja põhilisi esinemispiirkondi.</p> <p>Teab kliimat kujundavaid tegureid.</p> <p>Oskab kirjeldada vee jaotumist Maal ning teab veeringe lülisid.</p> <p>Teab hoovuste tekkemehaanikat ning rolli kliima kujunemises.</p> <p>Oskab selgitada tõusu ja mõõna teket ning mõju rannikutele.</p> <p>On võimeline selgitama liustike tähtsust kliima kujunemises ja veeringes. Teab mulla koostise põhikomponente, teab mulla ehitust ja kujunemist. Suudab võrrelda Maa sfääre kui süsteeme.</p> <p>Teab Päikesesüsteemi tekke kaasaegset mudelit.</p> <p>Kirjeldab Päikesesüsteemi ja selle objekte (planeedid, kaaslased, meteoriidid, asteroidid, komeedid, kosmiline tolm).</p>
Iseseisev töö	<p>Päikesesüsteemis valitsevad peamised jõud - referaat.</p> <p>Maa magnetvälja mõju maale, võimalikud tagajärjed magnetvälja muutustele - arutlev kirjand.</p> <p>Passaatide mõju kliimale - referaat.</p>
Õppemeetodid	Sõnalised-, jäljenduslikud-, näitlikud-, audiovisuaalsed-, seletus-, juhendusmeetodid.
Hindamine	Mitteeristav
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõikide hindamisülesannete sooritamisel lävendi tasemel. Hindamise eelduseks on vähemalt 80% tundidest osavõtmine ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine.
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Iseseisev töö. Õpimapp. Teoreetiliste teadmiste kontroll. Arvestustöö.
Õppematerjalid	<p>Külanurm, E. Keemia õpik kutseõppeasutustele. Atlex, 2003.</p> <p>Kõo, E. Keemia töövihik kutseõppeasutustele. Atlex, 2003.</p> <p>Tuulmets, A. Orgaaniline keemia I ja II osa. Avita, 2002.</p> <p>Karolin-Salu, L. Keemia töövihik gümnaasiumile I osa. Maurus, 2012.</p> <p>Timotheus, H. Praktiline keemia I osa. Avita, 1999.</p>

	<p>Timotheus, H. Praktiline keemia II osa, 2003.</p> <p>Pärgmäe, E. Füüsika õpik kutsekoolidele. Atlex, 2002.</p> <p>Trunin. L. Teadmiste raudvara I, II, ja III osa. Märter, 2009.</p> <p>Tarkpea, K. Füüsika XI klassile 1. osa. Koolibri, 2003.</p> <p>Sarapuu, T. Bioloogia gümnaasiumile I. Eesti Loodusfoto, 2003.</p> <p>viikmaa, M., Tartes, U. Bioloogia gümnaasiumile II. Eesti Loodusfoto, 2008.</p> <p>Järvalt, H. Bioloogia lühikursus gümnaasiumile. Avita, 2003.</p> <p>Mäeltsemees, S. Geograafia õpik gümnaasiumile. 2013.</p> <p>Ratas, U., Punning, J., Kont, A., Pihlak, L., Jõgi, J., Rivis, R., Harak M. Üldmaateaduse õpik gümnaasiumile. Avita, 2003.</p>
--	---

**Vana - Vigala Tehnika- ja Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhikoolijärgne		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr: 5	Mooduli nimetus: <b>Sotsiaalsained</b>	Mooduli maht: <b>7 EKAP</b>	Õpetajad:
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija 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, on Eesti Vabariigile lojaalne kodanik		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
Õpilane: 1. Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane:</li> <li>• Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli</li> <li>• Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>• Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi</li> <li>• Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi-, poliitilisi- ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks - määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</li> <li>• Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</li> <li>• Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> </ul>
<p>2. Omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust</li> <li>• Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, ja paigutab tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti</li> <li>• Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi</li> <li>• Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</li> <li>• Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike</li> <li>• Põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust</li> <li>• Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri</li> <li>• Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse</li> <li>• Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> </ul>
<p>3. Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel</li> <li>• Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel</li> <li>• Selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs</li> <li>• Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust</li> <li>• Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna</li> <li>• Nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile, ning selgitab nende maandamise võimalusi</li> <li>• Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> </ul>
<p>4. Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse</li> <li>• Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli ning kustutab tulekolde</li> <li>• Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähtsuse tähenduse muutumist</li> </ul>

hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.	<p>20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> </ul>
<b>Tunde kokku: 182 tundi</b>	<p>Auditoorne töö: 154 tundi Iseseisev töö: 28 tundi</p>
<b>1. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<p>1. Perekond ja suhted Perekonna tüübid ja kooseluvormid. Perekonna ülesanded. Püsisuhete loomine- ja säilitamine. Abielu. Laps ja vanem. Pereplaneerimine. Vanemate kasvatustüübid. Lapse areng. Kiindumussuhe. Kodu ja perekonnaelu. Kodu loomine. Pereliikmete vajadused ja väärtused. Lahkhelid peres (s.h lahutus). Hoolitsemine üksteise eest sh oma vanemate hoolitsus. Perekonnaseadus.</p> <p>2. Terviseriskid Väärtootumisega kaasnevad riskid. Alkoholi mõju tervisele ja ühiskonnale. Tubakas, selle tarvitamise mõju tervisele ja ühiskonnale. Narkootikumide tarvitamisega kaasnevad riskid. Uimastitarvitamise riski- ja kaitsefaktorid. Suguhaigused ja nende vältimise võimalused. Rasestumisvastased vahendid ja meetodid. Turvaseks. Stressiga kaasnevad riskid ja nende ennetamine.</p> <p>3. Teadmised liikumisest ja spordist Võimlemine. Kergejõustik. Sportmängud. Liikumine ja tervis.</p> <p>4. Kaardiõpetus Geograafilised infosüsteemid Orienteerumine kaardil ja maastikul</p>
1. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll
1. Õpiväljundi maht: 102 tundi	<p>Auditoorne töö: 95 tundi Iseseisev töö: 7 tundi</p>
Lävend	<p>Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ja enda isiksust. Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi. Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega. Kasutab teabeallikaid info leidmiseks ja rakendamiseks. Määrab enda asukohta kaardil, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti.</p>



	Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid.
Iseseisev töö	Orienteerumine linnamaastikul Tervisekäitumise analüüs
Õppemeetodid	Arutelu. Grupitöö. Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs. Probleemülesannete lahendamine. Eneseanalüüs. Interaktiivne loeng. Praktilised harjutused staadionil, maastikul ja erinevates spordisaalides.
Hindamine	Mitteeristav
<b>2. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riigi tunnused ja vormid</li> <li>2. Linnastumine</li> <li>3. Muistne Vabadusvõitlus ja selle tagajärjed</li> <li>4. Liivi sõda ja selle tagajärjed</li> <li>5. Põhjasõda ja selle tagajärjed</li> <li>6. Vabadussõda ja Eesti iseseisvumine</li> <li>7. Eesti 1939-41</li> <li>8. ENSV ja külma sõda</li> <li>9. Taasiseseisvumine</li> <li>10. Põhiseadus</li> <li>11. Riigieelarve</li> <li>12. Maksusüsteem</li> <li>13. Tööhõive</li> <li>14. Globaliseerumine</li> <li>15. Põhja ja lõuna riigid</li> <li>16. Demograafia</li> <li>17. Nüüdisaegse majanduse struktuur</li> <li>18. Rahvusvahelised majandusorganisatsioonid</li> </ol>
2. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll
2. Õpiväljundi maht: 43 tundi	Auditoorne töö: 36 tundi Iseseisev töö: 7 tundi
Lävend	Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused. Paigutab tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ning Euroopa ning maailma ajaloo konteksti. Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis,

	<p>valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus.</p> <p>Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike.</p> <p>Põhjustab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust.</p> <p>Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri.</p> <p>Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse.</p>
Iseseisev töö	Matk ajaloolises Haapsalus
Õppemeetodid	Arutelu. Grupitöö. Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs. Probleemülesannete lahendamine. Interaktiivne loeng.
Hindamine	Mitteeristav
<b>3. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tavad, kumbed ja usundid</li> <li>2. Demokraatia ja valimised</li> <li>3. Ühiskonna valitsemine</li> <li>4. Eesti roll NATOs, ELs ja ÜROs</li> <li>5. Poliitilised ideoloogiad</li> </ol>
3. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll
3. Õpiväljundi maht: 20 tundi	<p>Auditoorne töö: 13 tundi</p> <p>Iseseisev töö: 7 tundi</p>
Lävend	<p>Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel.</p> <p>Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme.</p> <p>Selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs.</p> <p>Nimetab erinevaid julgeolekuriske Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi.</p> <p>Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi.</p> <p>Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna.</p>
Iseseisev töö	Mina teise ühiskonna liikmena või olukorrast riigis
Õppemeetodid	Arutelu. Grupitöö. Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs. Probleemülesannete lahendamine. Loeng.
Hindamine	Mitteeristav
<b>4. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eesti riigikaitse põhimõtted ja ülesehitus</li> <li>2. Inimõigused Eestis ja maailmas</li> </ol>
4. Õpiväljundi hindamisülesanne	Teemat läbiv teoreetiliste teadmiste kontroll

4. Õpiväljundi maht: 17 tundi	Auditoorne töö: 10 tundi Iseseisev töö: 7 tundi
Lävend	Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse. Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli ning kustutab tulekolde. Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust.
Iseseisev töö	Riigikaitsepäev
Õppemeetodid	Sõnalised-, jälgenduslikud-, näitlikud-, audiovisuaalsed-, seletus-, juhendusmeetodid.
Hindamine	Mitteeristav
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõikide hindamisülesannete sooritamisel lävendi tasemel. Hindamise eelduseks on vähemalt 80% tundidest osavõtmine ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine.
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Iseseisev töö. Õpimapp. Teoreetiliste teadmiste kontroll. Arvestustöö.
Õppematerjalid	Kagaze, M. jt. Perekonnaõpetuse õpik. 2007 Lepp, K. Inimeseõpetus. REKK, 2003 Kraav, I.Kõiv, K. Inimeseõpetuse õpetajaraamat, Koolibri, 1999 Liivamägi, J. Laste ja noorukite stressihäired. Medicina. 2011 Otter, M. Narkootikumid, Margareete Otter&"Huma", 1997 Ganeri, A. Uimastid. Egmont Estonia, 2000 Rust, L. Maximin, A. Suitsetamisest loobumise käsiraamat. ERSEN, 2004 Kull, M. Saat, H. Jt. Sotsiaalsete toimetulekuoskuste õpetus (4-6kl). Tartu 2001 Kull, M. Saat, H. Sotsiaalsete toimetulekuoskuste õpetus (7-9kl.), Tallinn, 2004 Kull, M. Saat, H. Sotsiaalsete toimetulekuoskuste õpetus (gümnl.), Tallinn, 2004 Tilk, M. Kasvatus eri kultuurides I osa., 2003 Tilk, M. Kasvatus eri kultuurides II osa, 2004 Tilk, M. Kasvatus eri kultuurides, III osa., 2006 H. Raudla "Ühiskonnaõpetus gümnaasiumile I ja II osa" K. Olenko, A. Toots „Ühiskonnaõpetus. Gümnaasiumi õpik“ Ain Mäesalu, Ursula Vent, Mati Laur, Tõnu Tannberg "Eesti ajaloo õpik gümnaasiumile" I ja II osa Mart Laar, Lauri Vahtre "Lähiajaloo õpik gümnaasiumile" I, II osa Eesti ajaloo e-õpik, kirjastus Maurus Sulev Mäeltsemees "Geograafia õpik gümnaasiumile, I kursus. Maailma ühiskonnageograafia: rahvastik ja majandus" Sulev Mäeltsemees "Maailma ühiskonnageograafia õpik gümnaasiumile. II osa"

**Vana - Vigala Tehnika- ja Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhikoolijärgne		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr: <b>6</b>	Mooduli nimetus: <b>Kunstiained</b>	Mooduli maht: <b>1,5 EKAP</b>	Õpetajad:
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna õppeainetega: muusika ja kunst		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>Õpilane:</p> <p>1. Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga; tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane:</li> <li>• Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliikide ja muusikažanride emotsionaalset mõju</li> <li>• Toob näiteid oma kokkupuudetest erinevate kunstiliikide ja muusikažanritega</li> <li>• Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</li> <li>• Uurib ja kirjeldab enda poolt valitud kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</li> <li>• Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu ja esitleb seda (3 kunstiteost + 3 muusikateost)</li> <li>• Asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet oma ajaga ja teiste autoritega</li> <li>• Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi</li> <li>• Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale</li> </ul>		
<b>Tunde kokku: 39 tundi</b>	Auditoorne töö: 33 tundi Iseseisev töö: 6 tundi		

<b>1. Õpiväljundi teemad, alateemad</b>	<p>1. Antiikaeg ja keskaeg Vana-Kreeka, Vana- Rooma, Egiptus. Muusika roll vanadel kultuurrahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. Mitmehäälsuse ja noodikirja kujunemine.</p> <p>2. Renessanss ja barokk Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maade- avastused. Arhitektuur. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Polüfoonilise muusika areng, Ilmalik laul. Barokkarhitektuur, näited Eestis. Õukonnamuusika, uued muusikažanrid.</p> <p>3. Klassitsism ja romantism Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist. Instrumentaalmuusika areng. Soololaul, programmiline muusika, rahvuslikkus.</p> <p>4. 19 ja 20 sajand Uuendused maalikunstis. Seosed nüüdiskunstiga. Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend. Olulisemad heliloojad.</p>
<b>1. Õpiväljundi hindamisülesanne</b>	<p>Joonistab kehamaalingu ja graffiti.</p> <p>Loovtöö/grupitöö: häppeningi või installatsiooni (rahvakunst ja muusika) lavastamine.</p> <p>Kogemuste vahetamine/vestlus: fotografeeritud või filmitud pildiseeria või lühifilmi taustamuusika põhjal.</p> <p>Visuaalse taiese loomine lähtuvalt esitatavast muusikapalast</p> <p>Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid, mida õpilane kasutab ja täiendab edaspidi üldajaloo ja erialaajaloo ainetes.</p> <p>Märgib teljele ka oma tähelepanekud ja arvamused.</p> <p>Esitlus virtuaal- keskkonnas: valib Eesti lemmik- autorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine.</p> <p>Ristsõna koostamine ja/või lahendamine.</p> <p>Kunstnike teoste matkimine.</p>
<b>1. Õpiväljundi maht: 39 tundi</b>	<p>Auditoorne töö: 33 tundi</p> <p>Iseseisev töö: 6 tundi</p>
<b>Lävend</b>	<p>Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.</p>
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Õpimapi koostamine ja esitamine</p>
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Sõnalised-, jäljenduslikud-, näitlikud-, audiovisuaalsed-, seletus-, juhendusmeetodid. Õppekäik.</p>
<b>Hindamine</b>	<p>Mitteeristav</p>
<b>Kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Õpilane koostab läbitud teemadest õpimapi, mis koosneb töölehtedest (ajatelg) ja loovtöödest.</p> <p>Sooritab teoreetiliste teadmiste kontrolli. Esitab õpimapi.</p>
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Rühmatöö. Iseseisev töö. Õpimapp. Teoreetiliste teadmiste kontroll. Arvestustöö.</p>

Õppematerjalid	<p>Viirand, T. 1984 Kunstiraamat noortele, Tallinn.</p> <p>Kangilaski, J. 2003 Kunsti- kultuuri ajalugu Tallinn.</p> <p>Kaldaru, M. 2004 Muusikaajalugu gümnaasiumile. Õhtumaade muusikalugu I konspekt.</p> <p>Kaldaru, M. 2004 Muusikaajalugu gümnaasiumile. Romantism II konspekt.</p> <p>Siitan, T. Sepp, A. 2008 Muusikaõpik gümnaasiumile.</p> <p>Siitan, T. Sepp, A. 2008 GTR (gümnaasiumi tööraamat).</p> <p>Siitan, T. 1998 Õhtumaade muusikalugu I.</p> <p>Sepp, A. Ruubel, K. Õhtumaade muusikalugu III 20 sajand.</p> <p>Kaarlepp, A. 2007 Eesti muusikalugu Kunstmuusika.</p> <p>Õpetaja koostatud konspektid.</p> <p>Õppematerjal internetist.</p>
----------------	--