

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Повар				
Õppekava kood EHS-es		130261				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Haridus- ja teadusministri 19.06.2014 määrus nr 38 "Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava"						
Õppekava õpiväljundid: Õppija: 1. Valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suursöögi või restoraniköögi töö eripäradest; 2. Teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suursöögi või restorani töö eripärad; 3. Järgib tööhutus-, 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 tekstide 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. Koka õppekava sihtrühmaks on põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. 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 tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise. Moodulite hindamine viiakse läbi kokkuvõtivate komplekshindamistena. Õpingute lõpetamisel demonstreerib õpilane praktilisi oskusi, planeerides, valmistades ja serveerides individuaalselt kolmekäigulise eene.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite omandamisel täismahus saadakse koka kutse, EKR tase 4.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava moodulite 1, 2, 3, 4, 5 ja 10.1 (majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused; toitlustamise alused; teeninduse alused; abikoka praktilise töö alused) õpiväljundite omandamisel saadakse abikoka kutse, EKR tase 3.						
Osakvalifikatsioonid: Abikokk.						

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtte 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.
Toitlustamise 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 toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.
Teeninduse alused	4 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta. kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
Praktika. Abikoka praktika	15 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande
Koka praktilise töö alused	6 EKAP	valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
Toiduvalmistamine	7 EKAP	õppija käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse. õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.

õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös.
 õppija selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast.
 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.
 õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid.
 õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.
 õppija kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.
 õppija selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi.
 õppija kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.

Toiduvalmistamise alused	14 EKAP	<p>selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid ja nende tähtsust inimese organismile. valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest. koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte. planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest. kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.</p>
Praktika. Kokatöö praktika	21 EKAP	<p>planeerib isiklikke praktika eesmärgi. 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. eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid. teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid. koostab praktika lõppedes praktikaaruande.</p>
Koka praktiline töö	8 EKAP	<p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast. töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest teenindab personaalselt kliente kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.</p>

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Matemaatika	5 EKAP	<p>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 õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru</p>

erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.

kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. 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 õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. 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 õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 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 matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.

Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 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 matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 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 õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 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 matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.

Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 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 matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 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 matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.

põhjal;
 koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;
 loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid;
 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga;
 tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Loodusained 6 EKAP 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 igapäevaelu probleemide lahendamisel;
 mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;
 leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Võõrkeel (inglise keel) 4,5 EKAP Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga
 kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega
 mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel
 on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

Sotsiaalsained 7 EKAP Õppija: omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust
 mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi
 hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväarikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu

Kunstiained 1,5 EKAP eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid;
 tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga;
 analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse;
 kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks;
 väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Valikõpingute moodulid (40 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Eritoitlustus	2 EKAP	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 ja jooke.
Catering- teenindus	2 EKAP	planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks. teostab catering-teenindust. teostab catering-teeninduse järeltööd.
Restoranitöö korraldus	4 EKAP	kirjeldab erinevate restoranide äriideid. rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise. planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid. järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd

reguleerivaid. õigusakte.

Peoteenindus	2 EKAP	planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sünnimusele. suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles. teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides. valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid. teenindab juhendamisel peoteenindust.
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP	õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke. õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.
Restoranitöö praktika	10 EKAP	planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid. tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust. töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisköögid, jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid. teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest. koostab praktika lõppedes praktikaaruande.
Suurköögitöö korraldus	4 EKAP	eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme. eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi. korraldab juhendamisel suurköögi laomajandust. koostab meeskonnatööna suurköögi eripärale vastava menüü planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile. valmistab juhendi alusel suurköögi toite ja jooke. planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärest, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid. järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte.
Erialane inglise keel	5 EKAP	mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.
Värvusõpetus ja kompositsioon	2 EKAP	õpilane kasutab värvõpetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel. õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrükule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi. õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrükul, kaunistuselemendid).
Grillimine	1 EKAP	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest. planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitade menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitade serveerimine. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid. valmistab ja esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid.
Etikett	2 EKAP	selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollide mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamis-, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse.

riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.

selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.

Pagari- ja kondiitritöö	5 EKAP	selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi.
Joogiõpetus	1 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
Fruktodisain	0,5 EKAP	õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.
Erialane soome keel	5 EKAP	Hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia. Mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni. Suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi.
Kutsealane liikumine	3 EKAP	tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. tunneb ära treenimist vajava lihase. valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut. jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi.
Erialane vene keel	5 EKAP	mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingute maht koka eriala õppekavas on 40 EKAP (sealhulgas spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP).

Valikõpingute moodul "Spetsialiseerumine suursöögitööle" (suursöögitöökorraldus, eritoitlustus, catering- teenindus, 8 EKAP) annab võimaluse spetsialiseeruda suursöögitööle;

Valikõpingute moodul "Spetsialiseerumine restoranitööle" (restoranitöö korraldus, peeteenindus, rahvus- ja rahvuslikud köögid, restoranitööpraktika 23 EKAP) annab võimaluse spetsialiseeruda restoraniköögitööle.

Õppijal on õigus II ja III õppeaasta valikõpingud valida koolis pakutavate valikõpingute hulgast tingimusel, et need toetavad põhiõpinguid.

Koka eriala valikõpingud on lisaks eelpool nimetatud spetsialiseerumismoodulitele:

1. Värvusõpetus ja kompositsioon;
2. Pagari- ja kondiitritöö;
3. Joogiõpetus;
4. Grillimine;
5. Fruktodisain;
6. Erialane inglise keel;
7. Erialane soome keel;
8. Erialane vene keel;
9. Etikett;
10. Kutsealane liikumine.

Spetsialiseerumise võimalused:

Koka erialal on võimalik spetsialiseeruda: suursöögitööle;

restoranitööle.

Suurköögitöö spetsialiseerumismoodulid on järgmised:

Suurköögitöö korraldus 4 EKAP;

Eritoitlustus 2 EKAP;

Catering-teenindus 2 EKAP;

Suurköögitöö praktika 12 EKAP.

Restoranitöö spetsialiseerumismoodulid on järgmised:

Restoranitöö korraldus 4 EKAP;

Peoteenindus 2 EKAP;

Rahvus- ja rahvuslikud köögid 2 EKAP;

Restoranitöö praktika 12 EKAP.

Õppekava kontaktisik:

Ees- ja perenimi

Amet

Telefon 445 1957, +37253312313, 442 7883, 5510496, 442 7886, +3725276639, 4491299, +37256493053, 442 7885, 445 1955, 445 9468, +37256577605, 442 7878, 445 1958, 445 1968, +37253446945, 444 7195, +3725137388, 4427885, 449 1274, +3725176832, 442 7876, 445 1965, 4459465, 5245046, +37253486740, 4447190, +37256646260, 442 7870, 442 7884, +3725510683, 442 7880, +37258119821, +37253093615, 449 1066, +3725034089, 442 7877, +37253463175, 445 1950, 445 9464, +3725168099, 4451954, 442 7887, +37255932951, 442 7873, 445 1954, +37253442450, 445 7511, +3725036706, +3725283185, 445 9461, +3725510298, 445 9463, +37253308710, 444 7192, 5332 3282, 442 7879, +3725260843, 445 1959, 5650 4502, +3725206834, 4427887, 55571369, 445 9467, +3725265790, +3725014291, +37253491356, 445 1967, 5330 8710, 442 7881, +37255642968, 58607850, 520 3383, 449 1062, +3725221097, +37256150170, 445 9466, +3725060133, 442 7875, +3725161099, 445 9462, 442 7882, 5860 7746, 4427876, +37253475540, 442 7888, +372 506 7433, 445 1960, 449 1299, 4427871, 4451963, +37255634212, 444 7191, +372 5557 7324, 4459462, 58119821, 445 1956, +37256242454, +3725055154, +37253359843, 55540086, 445 1963, +37258607746, 5250655, 5108519, 56257560, 445 1953, 444 7196, +3725133153, +37253323282, 44 47193, +3725088782, 444 7193, +37256932555, +37256495729, 56205033, 444 7190, 442 7871, 445 9465, +37258607850, +37256219999, +37256794400,

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=263

https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=263&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	48	34	28
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4	2	2	
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Praktika. Abikoka praktika	15	15		
Koka praktilise töö alused	6		6	
Toiduvalmistamine	7			7
Toiduvalmistamise alused	14		14	
Praktika. Kokatöö praktika	21		10	11
Koka praktiline töö	8			8
Üldõpingute moodulid	30	12	9	9
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Võõrkeel (inglise keel)	4,5	1	1,5	2
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Valikõpingute moodulid	40		17	23
Eritoitlustus	2		2	
Catering- teenindus	2		1	1
Restoranitöö korraldus	4			4
Peoteenindus	2			
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2		2	

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Restorantitöö praktika	10			10
Suurköögitöö korraldus	4		4	
Erialane inglise keel	5		4	1
Värvusõpetus ja kompositsioon	2		1	1
Grillimine	1			1
Etikett	2			2
Pagari- ja kondiitritöö	5		3	2
Joogiõpetus	1			1
Fruktodisain	0,5			
Erialane soome keel	5			
Kutsealane liikumine	3			
Erialane vene keel	5			

Kokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid										
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Praktika. Abikoka praktika	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Toiduvalmistamise alused	Praktika. Kokatöö praktika	Koka praktiline töö
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Menüü koostamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Kaupade haldamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X	X	X	X	X	X
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö				X	X	X	X			X	X
Kaastöötajate juhendamine			X				X	X			X
Toodete arendamine								X		X	X
Lähivad kompetentsid: Kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhindub kvaliteetsest töötulemusest	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kokk on võimeline tegutsema iseseisvalt	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleegi huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vastutab võetud kohustuste täitmise ja enda ning meeskonnaliikmete töö eest	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest				X	X	X	X	X	X	X	X
On ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kohaneb oma töös muutuvate oludega, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimivaid lahendusi			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Küsitab oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt ja klientidelt			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles				X	X	X	X	X	X	X	X
Kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

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

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Kristel Sepp, Eda Tiismaa, Heili Västriik
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
38 t		14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13</p>	<p>Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</p> <p>Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</p> <p>Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</p> <p>Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</p> <p>Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.</p> <p>Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p>	<p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine.</p> <p>Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus.</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste abil.</p> <p>Eesmärkide ja ülesannete seadmine.</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpetaja poolt antud õpiülesannete täitmine.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Lävend

Õppija leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid; leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.

Iseseisvad tööd

Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.</p> <p>Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</p> <p>Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid.</p> <p>Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas.</p> <p>Õpimeetodid sealhulgas informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.</p>	<p>Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel.</p> <p>Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Õpimeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel.</p> <p>Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.</p> <p>Õppekäik.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Õpiülesannete täitmine juhendi alusel, muuhulgas koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Arutus
Suuline esitus
Enesehindamine

Lävend

Õppija kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.

Iseseisvad tööd

Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>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.</p> <p>Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu.</p> <p>Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.</p>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine.</p>	<p>Kõitev loeng</p> <p>Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p> <p>Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse.</p> <p>Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Rühmatöö "Ettevõtete äriideed".</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>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.</p> <p>Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu.</p> <p>Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitus MS Power Point esitlusena.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtte rolli turismimajanduses. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt peamistest suundumustest Eestis. Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast. Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana juhendi alusel.</p>	<p>Turism kui majandusharu, majutusettevõtete roll turismimajanduses. Turismiettevõtted linnas ja regioonis. Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikule elanikkonnale. Turismiettevõtete maine.</p>	<p>Rühmatöö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	---	------------------	---------------------

<p>Hindamisülesanne: Rühmatöö. Õpilane kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö</p>
--	--

<p>Lävend</p>

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

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Linna ja regiooni turismiettevõtetega tutvumine.</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>http://www.ehrl.ee; http://www.kutsekoda.ee; http://www.puhkaeestis.ee; majutusettevõtete kodulehed, õpetaja koostatud PP esitlused, http://www.hariduskeskus.ee; ÖIS; infokiosk,</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Aino Juurikas, Gerli Ollino, Värdis Soomann, Jüri Puidet, Heili Västriku, Enno Puidet, Mart Ronk, Karlo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
114 t	42 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi. Seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega. Leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta. Leiab iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta. Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, sh. võõrkeelne, motivatsioonikirj, sooviavaldus. Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul. Koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääri plaani. Eristab kõne- ja kirjakeelt; kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest.	Sissejuhatus moodulisse. Enesetundmine. Isiksuseomadused. Närvisüsteemi tüüp, temperament, iseloom. Väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, positiivne mõtlemine võimed, intelligentsus, huvid, oskused. Minapiilt, enesehinnang, identiteet, refleksioon, sotsiaalne küpsus. Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine. Muutuv tööturg: valdkonna olukord, kutsestandardid, arengusuunad, prognoosid, tööandjate ootused. Muutuv tööturg: valdkonna tööturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenused. Elukestev õpe. Planeerimine ja otsustamine. Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid. Karjäär, karjääri planeerimine, karjääriinfo allikad, infootsimine. Töötamine. Kandideerimisdokumendid, tööintervjuu, töötöötamisallikad.	Töö infotehnoloogiliste vahenditega, iseseisev töö, arutelu.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine.	Hindamismeetod: Iseseisev töö
Lävend	
Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan.	
Iseseisvad tööd	
Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan.	
Praktilised tööd	
CV, motivatsioonikirja, avalduse korrektne vormistamine.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest. Selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust. Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve. Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse. Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni. Leiab iseseisvalt informatsiooni põhiliste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta. Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“.	Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus. Turumajandus, nõudlus ja pakkumine. Maksusüsteem. Pangandus ja finantskirjaoskus. Tööturg. Ettevõtluskeskkond. Vastutustundlik ettevõtlus ja ärieetika. Äriidee ja lihtsustatud äriplaan.	Interaktiivne loeng, meeskonnatöö, probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpiülesannete täitmine juhendi alusel.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Hindeline arvestus		
Lävend				
Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest. Selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust. Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve. Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni. Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“				

Iseseisvad tööd
Leibkonna ühe kuu eelarve koostamine. Näidistuludeklaratsiooni täitmine.
Praktilised tööd
Kuu eelarve koostamisel väljendab ennast eesti keeles selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt, kirjakeele norme järgides. Koostab ja vormistab näidisdeklaratsiooni vastavalt juhendile. Eristab kõne- ja kirjakeelt.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14	Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis oma õpitavas valdkonnas. Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana. Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid. Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.	Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus. Turumajandus, nõudlus ja pakkumine. Maksusüsteem. Pangandus ja finantskirjaoskus. Tööturg. Ettevõtluskeskkond.	Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Äriplaani koostamine meeskonnatööna kasutades kehtivaid keelenorme, analüüsi kirjutamine.		Hindamismeetod: Arutus Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija on saavutanud õpiväljundi lävendi tasemel: kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis oma õpitavas valdkonnas. Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana. Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid. Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.				
Iseseisvad tööd				
Elektroonilise, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani koostamine meeskonnatööna.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel.</p> <p>Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks.</p> <p>Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</p> <p>Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</p> <p>Leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel.</p> <p>Leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.</p> <p>Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi.</p> <p>Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</p> <p>K+oostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt.</p> <p>Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.</p>	<p>Töökeskkonnaohutus ja tööseadusandlus 2 EKAP.</p> <p>Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas.</p> <p>Tööohutus töökeskkonnas.</p> <p>Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused.</p> <p>Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping.</p> <p>Töölepinguseadus.</p> <p>Asjaajamine ja dokumendihaldus.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid.</p>		<p>Hindamismeetod: Arvestustöö</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Õppija on saavutanud õpiväljundi lävendi tasemel.</p> <p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel.</p> <p>Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks.</p> <p>Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</p> <p>Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</p> <p>Leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel.</p> <p>Leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.</p> <p>Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi.</p> <p>Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</p> <p>K+oostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt.</p> <p>Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.</p>			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 kokku: 12</p>	<p>Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist. Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. Järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. Selgitab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi.</p>	<p>Kutsealane eesti keel (moodulis kokku) 10t. Suhtlemisoskused. Kuulamine, eneseavamine, - väljendus. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides. Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava. Meeskond. Eesmärgid, areng, rollid, meeskonnatöö põhimõtted ja oskused. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Käitumine tavapärastes teenindussituatsioonides. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Õppeülesannete täitmine juhendi alusel.</p>		<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Lävend on saavutatud kui hindamiskriteeriumites nõutu on kirjeldatud ning demonstreeritud. Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist. Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. Järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. Selgitab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi.</p>			

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat teemat. Karjääri planeerimine 2 EKAP. Majanduse ja ettevõtluse alused 2EKAP. Töökeskkonnaohutus ja tööseadusandlus 2 EKAP. Karjääriplaneerimine Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan. Majanduse ja ettevõtluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid. Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid. Hindamismeetoditeks Õpimapp, lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus, riskianalüüsi koostamine ja esitus</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>

Õppematerjalid

Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee
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 www.eas.ee
Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf
Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011
Rahandusministeerium www.fin.ee
Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008
Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013
Maksu- ja tolliamet 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
Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006
Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	15	Taisi Talviste, Ene Külaots, Allan Lorents, Anne Metsmaa, Annely Raev, Ingrid Schumann, Heli Hinrikson, Mati Mettus, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärasest ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.		
Auditorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
196 t	30 t	153 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 108 praktiline töö: 122 iseseisev töö: 13 kokku: 243</p>	<p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</p> <p>Kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit.</p> <p>Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</p> <p>Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevat ohtu tervisele.</p>	<p>Toiduvalmistamise põhialused.</p> <p>Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külm- ja kuumtöötlemine).</p> <p>Roagruppide osatähtsus menüüs, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine.</p> <p>Matemaatika.</p> <p>Mõõtühikud ja nendevahelised seosed, massi ja mahuvahekorra arvutamine.</p> <p>Toiduainete õpetuse alused.</p> <p>Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis.</p> <p>Keemia.</p> <p>Toiduainete keemiline koostis, koostisainete osatähtsus toitumisel ja toidu valmistamise protsessis. Toidu keemiliste koostisainete muundumised (biokeemilised protsessid) toiduvalmistamise käigus.</p> <p>Keskonnaõpetus.</p> <p>Keskkonnaprobleemid, toiduainete pakendid ja märgistus.</p> <p>Toiduainete õpetuse alused.</p> <p>Toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad.</p> <p>Toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid.</p> <p>Toiduainete toitaineline koostis.</p> <p>Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes.</p> <p>Isiklik hügieen.</p> <p>Toiduhügieen.</p> <p>Toidumürgitused ja -nakkused.</p>	<p>Loeng, praktiline töö, enesehinnang, ideekaart, rühmatöö, töölehed, juhendi alusel ülesande lahendamine, omandatud oskuste demonstratsioon, õpimapp.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast. Annab oma tööle enesehinnangu.</p>	<p>Bioloogia. Mikroorganismid ja parasiidid. Viiruste eripära, nende tähtsus looduses ja inimtegevuses. Toidu käitlemisel levivad viirushaigused. Bakteri- ja seeneraku ehituslikud iseärasused. Bakterite elutegevuse iseärasused, tähtsus igapäevaelus. Toidu käitlemisel levivad bakterite poolt põhjustatud nakkushaigused (salmonelloos, botulism). Helmiktoosid e. usstõved (paeluss, laiuss, solkmed). Töökoha planeerimine. Töökorralduse alused toilitusettevõttes. Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess. Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine.</p>		
<p>Hindamisülesanne: Õpiväljundi hindamine toimub mooduli kokkuvõtva hindamise käigus (kahekäigulise söögikorra koostamine).</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>		
<p>Lävend</p>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 33 praktiline töö: 23 iseseisev töö: 9 kokku: 65</p>	<p>Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös. Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnanriskidest. Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus. Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</p>	<p>Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid- nende ohutu kasutamine ja hooldamine. Puhastustööd. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted. Mustus. Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine (matemaatika % arvutus, keemia). Puhastusplaan. Köögijäätmete sorteerimine sh taara. Keemia. Vee keemilised omadused, nende osatähtsus puhastamisel, lahuste valmistamisel. Matemaatika. Võrdeline jaotamine. Keskkonnaõpetus, geograafia. Jäätmete liigid. Säästlikkuse tähtsus, võimalused. Ökoloogiline jalajälg. Globaalprobleemid. Ressursside säästmine ja raiskamine Eestis ja Euroopa Liidus. Minu isiklikud tarbimisharjumused ja nende analüüs.</p>	<p>Näitlikustatud loeng, meeskonnatöö, töölehtede täitmine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p>		<p>Hindamismeetod:</p>		

Õpiväljundi hindamine toimub mooduli kokkuvõtva hindamise käigus (kahekäigulise söögikorra koostamine).	Rühmatöö Kontrolltöö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend	
Iseseisvad tööd	
Keskonnaõpetus, geograafia: referaadi koostamine õpetaja poolt etteantud teemadel. Minu isiklikud tarbimisharjumused.	
Praktilised tööd	
Ph mõõtmine ja lahuste valmistamine.	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 52	Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.	Menüü koostamine. Menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted. Põhisöögikordade menüüd. Erialane eesti keel. Menüü õigekiri ja kasutatavad terminid. Häälikuortograafia. Võõr- ja tsitaatsõnade ortograafia ja õige hääldus. Menüü koostamine korrektses eesti keeles. Toitumisõpetus. Toidupüramiid, taldrikureegel. Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine. Tervisliku toitumise põhimõtted. Söögikorrad. Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus.	Loeng, rühmatöö, töölehed, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpiväljundi hindamine toimub mooduli kokkuvõtva hindamise käigus (kahekäigulise söögikorra koostamine).			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.	Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes. Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku	Esmaabi ja ohuõpe. Esmaabi korralduse põhimõtted ettevõttes. Esmaabi kergemate vigastuste korral.	Loeng, sooritatud oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 19	seisundit. Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral. Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt. Nimetab hädaabinumbri.			
Hindamisülesanne: Sooritatud oskuste demonstratsioon.		Hindamismeetod: Praktiline töö Suuline esitus		
Lävend				
Õppija selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes, hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit, annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral, toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt, nimetab hädaabinumbri.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodulhindamise eelduseks on 100%-ne õppekõogi praktilistest tundidest osavõtt ja õpimapp, mis sisaldab: Sooritatud hügieenitesti Sooritatud praktiliste tööde töölehti koos enesehinnanguga Isikliku tarbimisharjumuste päevikut Enesehinnangut Lahendatud töölehed – toitumisõpetus 4, toiduainete õpetus 2, hügieen 1, bioloogia 4, keskkonnakaitse 2, menüü koostamine 3, eesti keel 4. Mooduli teemade kokkuvõtvad positiivsed tulemused interaktiivses keskkonnas.</p> <p>Mooduli hindamine: Koostab juhendamisel 2- käigulise eine menüü etteantud juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ja tervislikust toitumisest. Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõogis. Koostab tööplaani, valib sobilikud seadmed ja töövahendid tehnoloogiliste kaartide alusel Valmistab ja serveerib juhendi järgi 2 rooga juhendamisel. Koristab ja puhastab töökoha ja kõõgi.</p> <p>Hinde kriteeriumid: Koostatud menüü vastab kliendi vajadustele ning menüü koostamise põhimõtetele. Praktiliselt on valmistatud müügikõlblik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	4	Heili Västriku, Terje Jürgens, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
44 t	10 t	50 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 16	Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.	I õppeaasta teemad: Sissejuhatus moodulisse Suhtlemine ja klienditeenindus. Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides.	Interaktiivne loeng. Kõitev loeng. Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel klienditeekonna kirjeldamiseks. Juhtumi analüüseteantud situatsiooni põhjal. Rollimängud õpetaja juhendi alusel erinevate suhtlemissituatsioonide lahendamiseks tunnis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Suuline arutlus teemadel suhtlemine ja klienditeenindus. (Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides).			Hindamismeetod: Arutlus	

Lävend

Õppija kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel.
Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.
Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.
Kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.

Praktilised tööd

Eristab kõne- ja kirjakkeelt; valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlusolukorrale.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 30	Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.	I õppeaasta teemad: Teeninduse alused I. Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Klienditeekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Positiivne kliendikontakt. Teeninduse tähtsus ja vajalikkus. Teenindaja roll ja ülesanded. Teeninduse liigid. Lauatuübid. Lauakatmis- ja serveerimisvahendid. Teenindamise põhitehnikad. Istumisega laua katmine. Eesti keel (2t). Kõnekultuur. Kunstiõpetus. Värvid. Kaardid (menüü, lauakaart, kutse). Lille- ja taimeseaded. Muusikaõpetus. Erinevad muusikaliigid ja nende mõju meeltele.	Kõitev loeng. Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel klienditeekonna kirjeldamiseks. Juhtumi analüüsetteantud situatsiooni põhjal. Rollimängud õpetaja juhendi alusel erinevate suhtlemissituatsioonide lahendamiseks tunnis.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Praktiline töö "Teenindusolukorra lahendamine".

Hindamismeetod:
Praktiline töö
Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Õppija valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest, kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist, pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.

Praktilised tööd

Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme; eristab kõne- ja kirjakeelt- praktiline harjutus- sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine; oma ja kaaslase keele analüüs.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 18</p>	<p>Kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna. Kirjeldab erinevate riikide ja rahvaste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast. Selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna. Kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel. Nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel. Leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest. Kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeeninduse situatsioonides. Lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes. Valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest.</p>	<p>II õppeaasta teemad:</p> <p>Suhtlemine ja klienditeenindus II.</p> <p>Teenindaja hoiakud. Suhtlemistsoonid, rollid, isiksuse tüübid. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides. Eesti keel. Kõnekultuur.</p> <p>Arvutiõpetus. Info otsimine, infoallikad. MS Word, kaartide kujundamine.</p> <p>Kultuurilugu. Tuntumate rahvaste kultuur ja toitumine. Religioon ja toidukultuur.</p>	<p>Kõitev loeng. Teenindussituatsioonide praktiline lahendamine.</p> <p>Praktilised harjutused juhendi alusel.</p> <p>Loeng, individuaalne töö, praktikum, rühmatöö.</p> <p>Rühmatöö õpetaja juhendi alusel ühe etteantud religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile korrektses eesti keeles, kasutades vähemalt ühte võõrkeelset infoallikat. Rühmatöö esitlemine tunnis infotehnoloogiliste vahendite abil.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Test "Religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele" ning praktiline töö, milles õppija lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes; valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Test Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Testi lahendamine ning praktilise tööna teenindusolukorra lahendamine erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes, sobiva muusikalise tausta valimine lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Info leidmine erinevatest võõrkeelsetest allikatest.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme; eristab kõne- ja kirjakeelt- praktiline harjutus- sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine; oma ja kaaslase keele analüüs. Kõne- ja kirjakeelsete lõikude eristamine.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 4 kokku: 18</p>	<p>Koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles keeleliselt õigesti, kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid.</p> <p>Kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel.</p> <p>Valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel.</p>	<p>II õppeaasta teema:</p> <p>Teeninduse alused II.</p> <p>Toitlustusettevõtte teenindusstandard.</p> <p>Turunduse ja müügitöö tähtsus.</p> <p>Turundussõnumite koostamine.</p> <p>Töökorraldus.</p> <p>Selvelaua katmine.</p> <p>Arveldamine kliendiga.</p> <p>Võõrkeel.</p> <p>Teenindusalane sõnavara.</p> <p>Teenindusolukordade lahendamine.</p> <p>Erialase teksti koostamine.</p>	<p>Klientide praktiline teenindamine etteantud menüü põhjal.</p> <p>Turundussõnumi koostamine etteantud juhendi põhjal.</p> <p>Kõitev loeng, suulised harjutusülesanded õpetaja juhendi põhjal, rollimängud, teenindussituatsioonide lahendamiseks.</p>	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Turundustegevuste kirjeldamine toitlustusettevõttes.</p>			<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Õppija koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles, keeleliselt õigesti kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid, kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel, valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme; eristab kõne- ja kirjakeelt- praktiline harjutus- sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine; oma ja kaaslaste keele analüüs. Kõne- ja kirjakeelsete lõikude eristamine. Teksti sõnastus on üldiselt selge ja ladus.</p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 20 kokku: 22</p>	<p>Kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel.</p> <p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest.</p> <p>Koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles.</p> <p>Katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel.</p> <p>Katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel.</p>	<p>II õppeaasta teemad:</p> <p>Teenindusprotsessi ettevalmistustööd.</p> <p>Praktiline klienditeenindus.</p> <p>Eesti keel.</p> <p>Mooduli hindamine 4t</p> <p>Tagasiside moodulile.</p> <p>Õppija enesehinnang.</p>	<p>Praktiline töö mooduli hindamiseks. Õppija planeerib ja teostab praktilise tööna rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid,</p>	Mitteeristav

	<p>Serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust.</p> <p>Valmistab ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel.</p> <p>Teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid.</p> <p>Arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serverimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule.</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid.</p> <p>Koostab arveid ja arvutab müügihinnast maha käibemaksu juhendi alusel.</p> <p>Arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel.</p>		<p>serverimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside</p>	
--	---	--	---	--

Hindamisülesanne:

Praktiline töö mooduli hindamiseks. Õppija planeerib ja teostab praktilise tööna rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serverimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Õppija kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel, valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest, koostab toiduvalmistamiseks ja serverimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles.

Praktilised tööd

Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme; eristab kõne- ja kirjakeelt- praktiline harjutus- sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine; oma ja kaaslaste keele analüüs. Kõne- ja kirjakeelsete lõikude eristamine
Teksti sõnastus on üldiselt selge ja ladus.

<p>Praktilised tööd</p>	<p>I õ/a toimub 20 praktilist teenindustundi II õ/a timub 40 praktilist teenindustundi</p>
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst.</p> <p>I õppeaasta: Õppija paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.</p> <p>II õppeaasta: Õppija planeerib ja teostab praktilise tööna rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serverimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside.</p> <p>Hindekriteeriumid:</p>

	<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 serverimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serveerib toidud õiges järjekorras.</p> <p>Sooritatud/hinnatud kirjalikud tööd</p> <p>Teostatud ja esitletud rühmatöö</p> <p>Sooritatud praktilised ülesanded</p> <p>Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo</p> <p>S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst kirjastus Argo 2013</p> <p>õppefilmid, sõnaraamatud</p> <p>www.innove.ee</p> <p>www.kutsekoda.ee</p> <p>www.ehrl.ee</p> <p>Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006</p> <p>Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010</p> <p>Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktilise töö alused	12	Marina Madisson, Heli Hinrikson, Heili Västriik, Sergei Tšekmarjov, Aili Sommer, Ingrid Ploom, Kaire Evert, Urmas Einbaum
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
12 t	8 t	300 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 100 kokku: 104	Valmistab juhendamisel toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	Sissejuhatus moodulisse. Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja toiduhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. Praktiline töö kooli suursöögis. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommi-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis. Õppija hinnang oma tööle.	Praktiline töö. Enesehinnang. Meeskonnatöö hinnang. Õpimapi koostamine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Praktiline töö "Toitude ja jookide valmistamine".

Hindamismeetod:
Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

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

Praktilised tööd

Toitude ja jookide valmistamine kooli suurköögis 100t.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. Jaotus tundides: praktiline töö: 100 kokku: 100	Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.	Praktiline töö kooli suurköögis. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommi-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis. Õppija hinnang oma ning meeskonna tööle.	Praktiline töö. Enesehinnang. Meeskonnatöö hinnang. Õpimapi koostamine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktilise töö käigus õppija jälgimine.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Lävend on saavutatud kui on täidetud hindamiskriteeriumid: õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.
Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.
Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.
Õppija kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.

Praktilised tööd

Meeskonna liikmena töötamine toitlustusettevõttes, kooli suurköögis.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides. Jaotus tundides:	Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teeninduslase sõnavara ja	Teeninduseks vajalike seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommi-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.	Praktiline töö.	Mitteeristav

teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 100 iseseisev töö: 8 kokku: 116	kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	Eesti keel 4t Moodulit kokkuvõttev tund, tagasiside, hindamine, õppija enesehinnang		
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktilise töö protsessis õppija jälgimine.	Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine Õpimapp/portfoolio
---	--

Lävend

Lävend on saavutatud kui õppija demonstreerib praktilise tööga hindamiskriteeriumites nõutu: õppija loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine juhendi alusel.

Praktilised tööd

Õppija töötab juhendamisel teenindusruumides ning kasutab teenindamise põhitehnikaid, järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid. Kasutab õigesti teenindusalast sõnavara; väljendub selgelt, eesmärgipäraselt, erialase kirjakeele normidele vastavalt.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindekriteeriumid: Hindamise eelduseks: 100% osavõtt praktilistest tundidest. Õpimapp: õpimapis on valmistatud retseptide tehnoloogilised kaardid koos töövahendite ja serverimisvahenditega, seadmed, tööde ajastus, praktiliste tööde analüüs (hinnang nii enda kui meeskonnatööl, juhendaja hinnang).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid Õpimapi koostamise juhend Kuhhi, M. Eesti ametikeel. Ilo, 2006 Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn 2010

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Praktika. Abikoka praktika	15	Marina Madisson, Terje Steinberg, Heli Hinrikson, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud peavad olema järgmised moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused (õpiväljundid 1, 4 ja 5), Toitlustamise alused, Teeninduse alused (õpiväljundid nr 1, 2).		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
22 t	6 t	362 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmärged Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14	Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Sissejuhatus praktika moodulisse. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded; praktika-aruande koostamise juhendiga tutvumine; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine); Dokumentide vormistamine ning edastamise võimalused (post, elektrooniline post, isiklik kohale toimetamine). Nõuded praktikapäeviku täitmisele.	Analüüs, arutelu. Iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikapäeviku täitmine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Õppija koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks; koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu ja teeb praktika-juhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.				
Iseseisvad tööd				

Praktikapäeviku täitmine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: praktika: 6 kokku: 6	Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.	Töötervishoiu ja tööohutuse alane instrueerimine. Praktikaettevõtte äriidee tutvustamine. Praktikaettevõtte kui organisatsiooni kirjeldamine. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus.	Praktiline ülesanne.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik aruande (praktikaaruanne) koostamine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Suuline esitus	
Lävend				
Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed; kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes. Kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine	
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 20 kokku: 20	Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	Peamised toiduainete eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitute valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte (igapäevane) tööplaan.	Mitteeristav	
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne praktikajuhendaja juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel, töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks; töötab meeskonna-liikmena, arvestades teiste töötajatega; järgib ettevõtte sisekorra eeskirju ja ergonoomia põhimõtteid.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate	Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi	Peamised eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete	Mitteeristav

seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööhutusnõudeid Jaotus tundides: prakтика: 148 kokku: 148	alusel. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.	kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.
--	--	---

Hindamisülesanne: Praktiline töö praktikajuhendaja juhendamisel.	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend

Õppija kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib juhendamisel töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult juhendaja juuresolekul. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendaja juuresolekul.

Praktika

Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. Jaotus tundides: prakтика: 148 kokku: 148	Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile. arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel. Töövahendite ning seadmete valik. Puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik. Õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. Enesekontrolliplaan ja puhastusplaan.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline töö- toiduainete eeltöötlemine, lihtsamate toitude valmistamine, puhastus- ja korrastustööde teostamine.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Lävend

Õppija eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõttest. Õppija valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel; teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides:	Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel. Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles	Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.	Mitteeristav

praktika: 40 kokku: 40	juhendamisel. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.		
---------------------------	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend

Õppija serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.

Praktika

Klientide teenindamine, jookide ja toitude tutvustamine korrektses eesti keeles. Klientide teenindamine meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Mooduli kokkuvõte. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Enesehinnang.	Praktiline töö. Arutelu. Analüüs. Suuline esitus.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitus.	Hindamismeetod: Suuline esitus Enesehindamine Ettekanne/esitlus
---	---

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Praktikaaruande koostamine juhendi alusel. Tutvu õppekava Lisa nr 2-ga "Praktikaaruande hindamiskriteeriumid".

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitmeeristav. Praktika hindamise eelduseks on 100 % tundidest osavõtt. Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaleping, praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Koka praktilise töö alused	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö		
6 t	150 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 39 kokku: 41</p>	<p>Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p> <p>Käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgmisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	<p>Sissejuhatus moodulisse. Tööohutus.</p> <p>Põhisöögikordade toitude valmistamine ja serveerimine. Töökorraldus köögis. Toiduhügieen. Seadmed ja töövahendid. Tehnoloogilised kaardid. Toitude valmistamine. Jookide valmistamine. Toitude serveerimine. Jookide serveerimine. Seadmed ja töövahendid. Meeskonnatöö. Puhastusplaani. Ergonoomia pikaajalise töövõime tagamiseks.</p>	<p>Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal. Praktiline töö. Arutelu.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: Praktiline töö. Õppija valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökordalduse põhimõtteid.		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele. Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu valmistatud toitumisele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgmisest, töökordalduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab iseseisvalt ja loovalt.
Praktilised tööd		
Valmistatud toitumisele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumide alusel. Töökordalduse kirjalik analüüs ja enesehinnang. Seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine. Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel. Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaritööna. Meeskonnatöö analüüs. Puhastusplaani praktiline teostamine. Enesehinnang füüsilisele vastupidavusele töölehe alusel. Rühmatöös lähtudes ergonoomikast töövõimet säilitava võimlemisharjutuste kompleksi koostamine ja sooritamine.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökordalduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. Jaotus tundides: praktiline töö: 79 kokku: 79	Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale. Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile. Töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökordalduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet. Arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektset. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.	Töö planeerimine ja ajastamine. Töökordalduse põhimõtted köögis. Meeskonnatöö. Säästlikkus köögitöös. Kehaline aktiivsus, koka töö eripärast.	Praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö. Õppija töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökordalduse põhimõtteid ning tööohutuse ja		Hindamismeetod: Praktiline töö		

ergonoomia põhimõtteid järgides.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile; töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet; arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast; kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab iseseisvalt ja loovalt.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 32 kokku: 36	Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektselt eesti keelt ja erialaseid termineid. Korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest. Serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles.	Põhisõõgikordade teeninduse teostamine. Teeninduse ettevalmistamine. põhisõõgikordade teeninduseks. Kliendikeskne teenindus. Teeninduse järeltoimingud. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööle.	Praktiline töö.	Eristav

Hindamisülesanne: Klientide teenindamine väljastusletis eesti keele õpetaja jälgimisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel: õppija loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektselt eesti keelt ja erialaseid termineid; korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest;	Õpiväljund saavutatud lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust.	Õpiväljund saavutatud lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab iseseisvalt ja loovalt.

serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides;
valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele;
väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles.

Praktilised tööd

Praktiline töö teenindussituatsioonis. Suuline menüü esitus korrektses eesti keeles. Informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist. Probleemsituatsiooni lahendamine. Suuline tagasiside hindamisülesannetele ja mooduli eesmärkide täitmisele.

Praktilised tööd	150 tunni mahus toimuvad praktilised tunnid kooli suurköögis
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamisele pääsemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded.</p> <p>Hindamisülesanded: 1.Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine. 2.Praktiliste teenindustöö ülesannete täitmine.</p> <p>Hinne 3 Mooduli õpiväljundid saavutatud 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.</p> <p>Praktilise töö hindamiskriteeriumid mooduli lisas.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga, Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo 2013 M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 www.innove.ee www.ehrl.ee

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toiduvalmistamine	7	Taisi Talviste, Endla Kuura, Ene Külaots, Marina Madisson, Anne Metsmaa, Irina Smoleitšuk, Heli Hinrikson, Heili Västriik, Viive Olo, Ingrid Ploom
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: toitlustamise alused, 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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
79 t	22 t	81 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 28</p>	<p>Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptuure lähtuvalt toitade valmistamise tehnoloogiast.</p> <p>Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest.</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi.</p> <p>Kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale.</p> <p>Kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest.</p> <p>Arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis.</p> <p>Paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile.</p>	<p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Mooduli sisu tutvustus.</p> <p>Õppeülesannete tutvustus.</p> <p>Hindamise tutvustus.</p> <p>Toiduvalmistamine a' la carte köögis.</p> <p>A' la carte roogade valmistamisel kasutatavad toiduained.</p> <p>Laomajanduse põhimõtted.</p> <p>Põhitoitained, toiduenergia.</p> <p>Valmistoidus esinevad lisa- ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale (loodusained).</p> <p>A' la carte toitade ja jookide valmistamise viisid ja –võtted ja serveerimine.</p> <p>A' la carte toiduportsjonite vormistamine.</p> <p>Värvusõpetus ja kompositsiooni põhimõtted taldrikul.</p> <p>Kutsealane inglise keel.</p>	<p>Praktiline töö, rühmatöö, näitlikustamine.</p> <p>Õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon).</p> <p>Materjali kogumine ja süstematiseerimine kompleksksamiks.</p>	Eristav

Hindamisülesanne: Hinnatakse iseseisvat tööd ning praktilist tööd: a´ la carte toitude ja jookide valmistamise viisid ja –võttes ja serveerimine.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Eksam Tööleht
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisas- aruande hindamiskriteeriumid.	Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, õppija suudab eesmärgistada oma tegevust. Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisas- aruande hindamiskriteeriumid.	Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust; töötab iseseisvalt ja loovalt. Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisas- aruande hindamiskriteeriumid.
Iseseisvad tööd		
Iseseisev töö nr 1: Arvestustöö- aruande koostamine (tehnoloogiate korrigeerimine ja õigete valmistamisviisidega vastavusse viimine). Toidu toitainelise koostise arvutamine.		
Praktilised tööd		
A´ la carte toitude ja jookide valmistamise viisid ja –võttes ja serveerimine.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooki lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Jaotus tundides: praktiline töö: 40 iseseisev töö: 4 kokku: 44	Kirjeldab à la carte toitude ja jookide valmistamise viise ja –võttesid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude alusel. Loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös. Kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi à la carte menüüs olevaid toite ja jooki. Valmistab ja serveerib toite ning jooki arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Praktiline töö a´ la carte köögis. A´ la carte köögis kasutatavad toorained, nende kvaliteedi hindamine, käitlemine, ladustamine, säilitamine. A´ la carte toitude ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. A´ la carte tellimuste täitmiseks vajalikud köögiseadmed, töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid. Kutsealane keemia (toiduainete keemiline ja füüsikaline muutumine). Värvusõpetus ja kompositsioon. Hinnangu andmine tööle.	Eristav
Hindamisülesanne: Iseseisva töö hindamine. Praktiline töö juhendi alusel.		Hindamismeetod: Praktiline töö	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija kirjeldab à la carte toitute ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist.</p> <p>Kasutab toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid.</p> <p>Kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitute alusel.</p> <p>Loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele.</p> <p>Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi à la carte menüüs olevaid toite ja jooke.</p> <p>Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid.</p> <p>Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist.</p> <p>Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust.</p> <p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust, töötab iseseisvalt ja loovalt.</p> <p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.</p>
Iseseisvad tööd		
Iseseisev töö nr 2: Arvestustöö aruande koostamine (seadmete, töövahendite tellimuse koostamine).		
Praktilised tööd		
Praktiline töö õppekõrgis.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile.</p> <p>Iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained).</p>	<p>Kutsealane keemia.</p> <p>Temperatuuri mõju toidu kvaliteedile. Toiduainete agregaatolekud.</p> <p>Toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused.</p> <p>Anorgaanilised aineklassid (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid), nende omadused ja mõju tervisele.</p> <p>Orgaanilised ühendid ja nende mõju organismile.</p> <p>Erinevad aineklassid ja nende füüsikalised ning keemilised omadused (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained).</p>	<p>Rühmatöö, näitlikustatud loeng.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: Kogu teemat hõlmav kontrolltöö.		Hindamismeetod: Kontrolltöö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile. Iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained).	Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Kontrolltöö hindamiskriteeriumid juhendajalt.	Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Kontrolltöö hindamiskriteeriumid juhendajalt.
Iseseisvad tööd		
Anorgaaniliste ainete mõju organismile.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	Kirjeldab meeskonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga. Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).	Keskonnakaitse (loodusained)- Toiduainete säilitamise korraldamine toitlustusettevõttes. Enesekontroll. Keskkonnaprobleemid (loodusained).	Rühmatöö. Arutelu. Töölehtede täitmine.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus Suuline esitus Ülesanne/harjutus				
Lävend				
Õppija kirjeldab meeskonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga. Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
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. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 34	Planeerib ja koostab juhendi alusel à la carte menüü. Koostab juhendi alusel à la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Kujundab ja valmistab kutse-, nime-, menüükaarte ja laua eelkatte plaane ning taim- ja lauaseadeid. Planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel. Koostab korrektses eesti keeles à la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat. Kasutab korrektselt ja õigesti erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel	Menüü koostamise alused, kalkulatsioon a´ la carte köögis ja arvuti kasutamine. Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arutamise tabeli koostamine ja täitmine elektrooniliselt (matemaatika). Menüü-, kutse- ja nimekaartide ning laua eelkatte plaani kujundamine ja valmistamine (kunst). Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide kirjalik või elektrooniline koostamine. (arvutiõpetus). Tehnoloogiate kirjeldamine. Matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil (matemaatika või arvutikasutamine a la carte´ i köögis).	Eristav

	ning müügiprotsessis. Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat. Tõlgib à la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat. Viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele. Kujundab elektrooniliselt menüükaardi.	Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent, käibemaks (matemaatika). Hinnakujundus toitlustusettevõttes. Ettevõtte püsi- ja muutuvkulud. Toote hinna ja kvaliteedi suhe. A la carte menüü koostamise põhimõtted. Selvelaudade ja pidulike menüüde koostamine . Taime- ja lauaseaded. Menüü kohandamine erilisvajadustega kliendile. Toitude ja jookide sobitamine. Kutsealane eesti keel. Kutsealane võõrkeel.	
--	--	---	--

Hindamisülesanne: Iseseisev töö nr 3: Aruande koostamine arvestustöök (kolmekäigulise menüü ja toiduideo koostamine, kalkulatsioonide koostamine, menüü kujundamine, toidu kalorsuse arvutamine, laua eelkatteplaani kujundamine). Praktiline töö juhendi alusel.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid. Õppija planeerib ja koostab juhendi alusel à la carte menüü. Koostab juhendi alusel à la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Kujundab ja valmistab kutse-, nime-, menüükaarte ja laua eelkatte plaane ning taime- ja lauaseadeid. Planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel. Koostab korrektses eesti keeles à la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat. Kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis. Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat. Tõlgib à la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat. Viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele. Kujundab elektrooniliselt menüükaardi.	Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.	Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust. Õppija töötab iseseisvalt ja loovalt. Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö nr 3: Aruande koostamine arvestustöök (kolmekäigulise menüü ja toiduideo koostamine, kalkulatsioonide koostamine, menüü kujundamine, toidu kalorsuse arvutamine, laua eelkatteplaani kujundamine, kolmekäigulise menüü esitlemine inglise keeles).

Praktilised tööd

Kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest; valib sobiva sõnakasutuse; koostab ja vormistab aruande vastavalt juhendile. Kujundab lauaseadeid, menüükaardi jm.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 3 kokku: 11</p>	<p>Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades.</p> <p>Koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest.</p> <p>Leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele.</p> <p>Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi.</p> <p>Kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat.</p> <p>Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted.</p> <p>Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust.</p> <p>Koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes à la carte menüü eripäradest.</p> <p>Analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid.</p>	<p>Menüü koostamise alused.</p> <p>Kalkulatsioon a´ la carte köögis.</p> <p>Arvuti kasutamine a la carte'i köögi töös.</p> <p>Toitude ja jookide sobitamine.</p> <p>Kutseala toetav matemaatika.</p> <p>Kutsealased õppeülesanded sh tekstülesanded.</p> <p>Kutsealane eesti keel.</p> <p>Õigekiri ja erialane terminoloogia a´ la carte köögis, töö erialaste tekstidega.</p> <p>Õigekeel tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel.</p> <p>Erialane info meedias ja selle analüüs.</p> <p>Töö erialaste tekstidega.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Õppeülesannete täitmine juhendi alusel.</p>		<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>	
<p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.</p> <p>Õppija koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades</p> <p>koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest</p> <p>leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele</p> <p>kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi</p> <p>kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat</p> <p>sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted</p> <p>arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust</p> <p>koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes à la carte menüü eripäradest</p> <p>analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust</p> <p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.</p>	<p>saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust, töötab iseseisvalt ja loovalt.</p> <p>Kirjaliku aruande hindamiskriteeriumid õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.</p>	
<p>Iseseisvad tööd</p>			

Iseseisev töö nr. 4: Aruande koostamine arvestustööks. Kokandusalasete saadete analüüs juhendi alusel.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</p>	<p>Koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani.</p> <p>Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile.</p> <p>Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks.</p> <p>Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid.</p> <p>Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena.</p> <p>Annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele.</p> <p>Järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani.</p> <p>Leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele.</p>	<p>Töökordalus a' la carte köögis.</p> <p>Varustamise korraldamine ja laomajandus a' la carte köögis. Inventuur.</p> <p>Köögitööde planeerimine a' la carte köögis.</p> <p>Töötappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaan a' la carte köögis.</p> <p>Meeskonnatöö töökordaluses.</p> <p>Tootearendus meeskonnatööna.</p> <p>Kutsealane eesti keel.</p>	<p>Praktiline töö. Iseseisev töö.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Praktiline töö köögis- töö planeerimine.</p>			<p>Hindamismeetod: Eksam</p>	
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani.</p> <p>Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile.</p> <p>Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks.</p> <p>Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid.</p> <p>Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena.</p> <p>Annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele.</p> <p>Järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani.</p> <p>Leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele.</p> <p>Iseseisva töö hindamiskriteeriumid õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid.</p> <p>Praktilise köögitöö hindamine õppekava lisa- praktilise töö hindamiskriteeriumid.</p>	<p>Õpiväljund saavutatud lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust.</p> <p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid. Praktilise töö hindamiskriteeriumid õppekava lisa.</p>	<p>Õpiväljundid saavutatud lävendi tasemel.</p> <p>Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust, töötab iseseisvalt ja loovalt.</p> <p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid. Praktilise töö hindamiskriteeriumid õppekava lisa.</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				

iseseisev töö nr 2: Aruande koostamine arvestustööks (oma tööaja planeerimine köögis) Iseseisev töö nr. 5: Aruande koostamine arvestustööks (kogu aruande keeleline korrigeerimine).

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija kasutab tootlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 9 kokku: 9</p>	<p>Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise.</p> <p>Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.</p> <p>Arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni.</p> <p>Leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele.</p>	<p>Kutsealane inglise keel.</p> <p>Õigekiri ja erialane terminoloogia a´ la carte köögis, töö erialaste tekstidega.</p> <p>Õigekeel tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel.</p> <p>Erialane info meedias ja selle analüüs.</p> <p>Töö erialaste tekstidega.</p> <p>Seadmete ja töövahendite nimetused ning töötlusviisid.</p> <p>Eriala toetav matemaatika.</p> <p>Puhastusainete kontsentratsioonide arvutamine (matemaatika).</p> <p>Kutsealane võõrkeel.</p>	<p>Praktiline töö. Harjutuste-ülesannete täitmine.</p> <p>Arutelu.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö- puhastustööd köögis. Võõrkeelne suuline test teemal töövahendid, seadmed ja töötlusviisid a la carte`i köögis.</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Tunnikontroll Ülesanne/harjutus Eksam Test</p>		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Õppija kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise.</p> <p>Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.</p> <p>Arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni.</p> <p>Leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele. Praktilise töö hindamiskriteeriumid õppekava lisas.</p>	<p>Õpiväljundid saavutatud lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust. Praktilise töö hindamiskriteeriumid õppekava lisas. Testi hindamiskriteeriumid juhendajalt.</p>	<p>Õpiväljundid saavutatud ävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust töötab iseseisvalt ja loovalt. Praktilise töö hindamiskriteeriumid õppekava lisas. Testi hindamiskriteeriumid õpetajalt.</p>		

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi.</p>	<p>Kirjeldab meekonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga</p>	<p>Keskkonnaõpetus.</p>	<p>Probleemülesanded, rühmatöö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne: Iseseisev töö ja probleemülesande lahendamine.	Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine Rühmatöö Iseseisev töö
--	---

Lävend

Esitatud on iseseisev töö ning lahendatud probleemülesanne. Hindamisülesandes kirjeldab õppija meekonnatöona erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga. Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).

Iseseisvad tööd

Essee: Kuidas säästa keskkonda kokatöös?

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 17 kokku: 17	Kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sealhulgas internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi.	Eriala toetav matemaatika. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang.	Köitev loeng. Ülesannete, harjutuste lahendamine. Analüüs. Arutelu.	Eristav

Hindamisülesanne: Matemaatilise info leidmine ja kasutamine erialases töös.	Hindamismeetod: Rühmatöö Test Tunnikontroll Ülesanne/harjutus Eksam
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sealhulgas internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi.	Õpiväljundid saavutatud lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust.	Õpiväljundid saavutatud lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust, töötab iseseisvalt ja loovalt.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli teemade kokkuvõtavad positiivsed tulemused. Õppija sooritab arvestustöö, mis koosneb teoreetilisest (valikvastustega test (20 erialaküsimust, 5 keemiaküsimust, 5 eesti keele küsimust õigekirja kohta, 4 matemaatika õppeülesannet lisamaterjali kasutamiseks), planeerib kolmekäigulise toidukorra ja koostab selle kohta arvuti abil aruande). Mooduli õpiväljundid hinnatakse praktilistes tundides eksamil.
--	---

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

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Toiduvalmistamise alused	14	Ene Külaots, Marina Madisson, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid toitlustamise alused, abikoka praktilise töö alused ja 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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
195 t	45 t	124 t	
Teemad ja alateemad	124 tunni mahus toimuvad tunnid õppekõrgis		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 50 iseseisev töö: 15 kokku: 65</p>	<p>Loetleb juhendi alusel erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure. Kirjeldab toidukultuure lähtuvalt erinevate geograafiliste piirkondade mullastiku ja kliima mõjust toidukultuuridele. Kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese tervisele. Kirjeldab mahe (põllumajandus) toodangu olemust ja mõjusid inimesele ning keskkonnale lähtuvalt säästva arengu põhimõtetest. Selgitab juhtumi näitel biotehnoloogiliselt toodetud toiduainete mõju inimese tervisele ja keskkonnale. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest. Selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele.</p>	<p>Sissejuhatus moodulisse. Toitumisõpetus. Toiduaineteõpetus. Töökorraldus toitlustusettevõttes. Geograafia. Kliimavõõrtmed. Mullastiku eripära. Mahepõllumajandus. Säästva arengu põhimõtted. Globaliseerumine. Bioloogia.</p>	<p>Probleemülesannete lahendamine, meeskonnatöö, näitlikustatud loeng.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>Selgitab meeskonnatööna energia- ja ainevahetuse olemust.</p> <p>Selgitab meeskonnatööna toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis.</p> <p>Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest.</p> <p>Ladustab toorained lähtuvalt laomajanduse põhimõtetest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna globaliseerumise olemust ja toiduainete tööstuse mõju globaliseerumisele.</p>			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Hindamisülesanne hõlmab kõiki õpiväljundi saavutamiseks õpetatavaid teemasid.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Kontrolltöö
Uurimustöö
Tööleht

Lävend

Uurimustöö ning teised iseseisvad tööd on esitatud.

Õpiväljund saavutatud lävendi tasemel. Õppija on töendanud õpetajate poolt antud hindamisülesannetega hindamiskriteeriumites nõutu.

Iseseisvad tööd

Kõikide teemade lõimimine iseseisvas töös nr 1: Uurimustöö - Toiduainete päritolumaad, nende töötlemine ning mõju tervisele. Iseseisev töö nr 6: Huvitavad retseptid toitudest (põhirõhk toiduainel, mitte retseptil). Võib koostada esitluse, küsitluse, intervjuu, plakati jne. Lisaks retseptile on lisatud pilt (võib olla foto, joonis, näidis). Iseseisev töö nr 8 Väitluseks "Mahepõllumajandus versus intensiivpõllumajandus" ettevalmistamine etteantud küsimuste abil ja/või väitluse "GMO-de loomine versus tavalise ja tõiaretus". Väitluse põhjal kujundavad õpilased enda seisukoha koos põhjendusega, mille lisavad õpimappi. Iseseisev töö nr 9 Hinnangu andmine oma 7 päeva toitumise vastavusele toitumissoovitustega.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 63 praktiline töö: 100 iseseisev töö: 15 kokku: 178</p>	<p>Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja -võtteid.</p> <p>Kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid.</p> <p>Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasimekirjas olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest.</p> <p>Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele.</p> <p>Kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid.</p>	<p>Toiduvalmistamine.</p> <p>Seadmed ja töövahendid.</p> <p>Töökorraldus.</p> <p>Keskkonnakaitse.</p> <p>Keemia.</p> <p>Tagasiside moodulile.</p> <p>Mooduli hindamine.</p> <p>Õppija enesehinnang.</p>	<p>Praktiline töö. Arutus.</p> <p>Meeskonnatöö. Loeng.</p>	<p>Eristav</p>

	<p>Selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse.</p> <p>Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme, toob meeskonnatööna välja nende seotuse erialaga.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).</p>			
--	---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Mooduli kokkuvõttev hindamine: praktilise tööna kahekaigulise toidukorra valmistamine ja serveerimine. Arutlus teemal keskkonnaprobleemid.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus Ülesanne/harjutus</p>
--	--

<p>Hinne 3</p> <p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Hindamise eelduseks on õpimapi esitamine. Õppija kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid; kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid kõrgiseadmeid; kasutab toitude ja jookide valmistamiseks töövahendeid eesmärgipäraselt; valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas (õppekava lisas) olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest; käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele; kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid; selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse; kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus). Õppija on võtnud osa arutelust.</p>	<p>Hinne 4</p> <p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust Hindamiskriteeriumid õppekava lisas https://siseveeb.ee/hariduskeskus/files?directory=&K_module_operational_appendix_file=338&file_id=47205</p>	<p>Hinne 5</p> <p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust, töötab iseseisvalt ja loovalt. Hindamiskriteeriumid õppekava lisas https://siseveeb.ee/hariduskeskus/files?directory=&K_module_operational_appendix_file=338&file_id=47205</p>
---	---	---

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö nr 3: juhendi alusel praktilise töö ettevalmistamine.

Praktilised tööd

Praktiline töö õppekõrgis.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26</p>	<p>Koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde.</p>	<p>Menüü koostamine. Lõimitud kutsealane eesti keel. Lõimitud kutsealane inglise keel.</p>	<p>Rühmatöö. Diskussioon. Jutustamine. Kõitev loeng.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Õppija koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab selleks korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat Õppija tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde	Hindamismeetod: Kontrolltöö Tunnikontroll Ülesanne/harjutus
Lävend	
Õppija koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab selleks korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat Õppija tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde.	
Iseseisvad tööd	
Iseseisev töö nr 4: Menüü analüüs etteantud juhendi järgi, parandusettepanekute esitamine vastavalt lähteülesandele.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 7 kokku: 39	Koostab põhisöögikorra toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades. Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi. Sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted. Koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtuvalt kasutatavate toiduainete kogustest. Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid. Arvutab tooraine kilogrammi ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast. Arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest. Arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust. Arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid. Arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod. kasutab toote müügihinna arvutamisel püsi- ja muutuvkulusid. Koostab võõrkeeles lihtsamate toitude valmistamise juhiseid. Sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt	Kalkulasiooniõpetus. Kutsealane eesti keel. Kutsealane võõrkeel. Kutsealane matemaatika.	Töö arvutis, probleemülesannete lahendamine, näitlikustatud loeng, mõttega lugemine.	Eristav

	korrektset, etappide viisi toidu valmistamise juhise. Leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele.		
Hindamisülesanne: Õppija koostab lõunasöögimenüü tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu käibemaksuga hinna ning toitude, jookide toitainelise väärtuse. Õppija täidab toorainete tellimuslehe.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õppija koostab lõunasöögimenüü tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu käibemaksuga hinna ning toitude, jookide toitainelise väärtuse. Õppija täidab toorainete tellimuslehe.	Hindamiskriteeriumid on õppekava lisas https://siseveeb.ee/hariduskeskus/files?directory=&K_module_operational_appendix_file=338&file_id=47202	Hindamiskriteeriumid on õppekava lisas https://siseveeb.ee/hariduskeskus/files?directory=&K_module_operational_appendix_file=338&file_id=47202	
Iseseisvad tööd			
Iseseisev töö nr 5: Kahekäigulise toidukorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaartide koostamine.			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 30	Planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile. Planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed. Järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid. Selgitab erinevate harjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele tulenevalt koka töö eripärast. Kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile. Arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena. Annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest. Korrastab oma töökoha ettevõtte puhastusplaani kohaselt. Nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele. Kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst	Töö planeerimine. Puhastustööd. Tööohutus. Töötervishoid. Kehaline kasvatus.	pPraktiline töö, loeng, meeskonnatöö.	Mitteeristav

	tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid.		
Hindamisülesanne: Ülesandest lähtuv tööplaani koostamine, töökoha planeerimine ning puhastamine. Tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid järgides.		Hindamismeetod: Enesehindamine Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Ülesandest lähtuv tööplaani koostamine, töökoha planeerimine ning puhastamine. Tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid järgides.			
Iseseisvad tööd			
Iseseisev töö nr 10: juhtumipõhise lähteülesande lahendamine arvestades töökeskkonda puudutavaid nõudeid ja soovitusi.			
Praktilised tööd			
Praktiline töö toimub õppekõõgis.			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 12 kokku: 26	Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt. Loetleb ja kirjeldab rõhu (ala- ja ülerõhk) kasutamise võimalusi erialases töös. Kirjeldab erialases töös ettetulevaid ülekanenähtusi (soojusjuhtivus, sisehõõrdumus). Selgitab juhendi alusel vee kareduse mõistet ja selle seost erialaga. Selgitab juhendi alusel korrosiooni mõistet ja selle seost erialaga.	Seadmed ja töövahendid (lõimitud õppekõõgis toiduvalmistamise teema all). Tööohutus. Puhastustööd. Kutsealane füüsika. Kutsealane keemia.	Praktiline töö. Näitlikustatud loeng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite kasutamine, töökoha korrashoid ning suuline esitlus erialases töös ettetulevate muutuste kohta.		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt; loetleb ja kirjeldab rõhu (ala- ja ülerõhk) kasutamise võimalusi erialases töös; kirjeldab erialases töös ettetulevaid ülekanenähtusi (soojusjuhtivus, sisehõõrdumus); selgitab juhendi alusel vee kareduse mõistet ja selle seost erialaga;				

<p>Mooduli 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>Antud moodulit hinnatakse eristavalt. Kontakt-tundides kasutatakse kujundavat hindamist. Hindamismeetoditena kasutatakse: Õpimapp (sisaldab õpimapi juhendis nimetatud ülesandeid. Näiteks iseseisvaid töid, tunnis lahendatud harjutusülesannete paremiku koos reflektsooni) – mitteeristav hindamine. Esitlus/ presentatsioon/ stend-ettekanne – mitteeristav hindamine. Kirjalikud kontrollivad tööd muudes hindamismeetodites mittehinnatud osade (lõimitud võtmepädevused jms) kohta – eristav hindamine. Demonstratsiooniks ettevalmistav iseseisev töö – mitteeristav hindamine. Demonstratsioon – eristav hindamine. Intervjuu – mitteeristav hindamine.</p> <p>Oluline on hindamismeetodite rakendamise ja läbimise järjekord. Demonstratsiooni eelduseks on õpimapp ning demonstratsiooniks ettevalmistav iseseisev töö (iseseisev töö- juhendile vastavalt menüü koostamine, menüüs olevate roogade kalkulatsioonide ja tehnoloogiate kohandamine, töö planeerimine koostatud menüü teostamiseks), järgneb demonstratsioon ning intervjuu (see tähendab, et küsitakse selgitusi ja põhjendusi tegevustele/teadmisele, mida ei olnud võimalik praktilise töö käigus demonstreerida või mida demonstreeriti ja mis vajavad lahtiseletamist hinnatava poolt) lähteülesande põhjal.</p> <p>Esitluse ja kirjalike kontrollivate tööde kasutamise järjekord võrreldes teiste meetoditega jääb mooduli õpetajate otsustada.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suursöögis; 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 http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend http://www.tallegg.ee http://www.tere.ee http://www.agri.ee www.dansukker.com www.toitumine.ee www.wikipedia.org Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik" Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 Õpiobjektid Küllike Varikult ja Õile Aavikult Lõimitud võtmepädevuste õppematerjalid</p> <p>Soovitatav kirjandus: Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus).</p>

Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“,
Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne)
Bioloogia õpikud.
Kaubandusalane toidukaupade õpik: http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Praktika. Kokatöö praktika	21	Marina Madisson, Heli Hinrikson, Heili Västrik, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom, Kaire Evert, Urmas Einbaum
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on järgmised I õppeaasta moodulid: Majutamise ja toitlustamise alused. Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused 2EKAP mahus. Toitlustamise alused. Teeninduse alused. Toiduvalmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
16 t	16 t	514 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmäärke. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16	Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Sissejuhatus moodulisse. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktikapäeviku koostamine. Praktikaaruande planeerimine. Praktika dokumentide ettevalmistamine.	Analüüs, arutelu, iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Materjali koostamine praktikale asumiseks juhendi alusel.		Hindamismeetod: Iseseisev töö		

Lävend

Praktikaaruande hindamise juhend on mooduli lisas. Aruande teksti sõnastus on üldiselt ladus, sõnavara on piisav. Tekstis on paar kergemat ja raskemat stiiliviga.

Iseseisvad tööd

Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktika juhendist. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.

Praktilised tööd

CV, avalduse, motivatsioonikirja koostamine lähtuvalt õigekirjareeglitest, sobiv sõnakasutus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Jaotus tundides: prakтика: 4 kokku: 4	Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.	Koka praktika ettevõttes. Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktööri läbimine ettevõttes. Kasutab seadmeid ja töövahendeid ohutult ja hooldab igapäevaselt. Täidab toiduhügieeni nõudeid. Valmistab erinevaid roogi ja jooke vastavalt juhendamisele. Väljastab toite vastavalt ettevõtte eripärale.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikapäeviku täitmine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Jaotus tundides: prakтика: 135 kokku: 135	Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.	Koka praktika ettevõttes. Toiduainete kulinaarse töötlemise võtted. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Eristav

Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.			
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õppija orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toilitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	
Praktika			
100% praktika.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel toilitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. Jaotus tundides: praktika: 145 kokku: 145	Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha.	Koka praktika ettevõttes. Väikevahendid ja seadmed. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Puhastus- ja korrastustööd. Enesekontrolliplaan.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel- väikevahendite ja seadmete tundmine, ohutu töö nendega; tööhügieen, isikukaitsevahendite kasutamine; puhastustööd.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha.				
Praktika				
100% praktika.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid. Jaotus tundides: praktika: 180 kokku: 180	Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	Koka praktika ettevõttes. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltöötlus. Säästlikkus. Toitute valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid. Enesekontrolliplaan. Puhastusplaan. Puhastustööd toitlustusettevõttes.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.		
Praktika				
100% praktika.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Jaotus tundides: praktika: 50 kokku: 50	Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.	Koka praktika ettevõttes. Klienditeenindus. Toitute ja jookide soovitamine. Toitute ja jookide õige terminoloogia. Toitute ja jookide serveerimine. Meeskonnatöö. Kliendikeskne teenindus.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Mitteeristav

	Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	Enesehinnang. Hinnang meeskonnatöele.		
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Hindamise eelduseks 100% tundides osalemine.				
Õppija teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16	Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Koostab, kirjutab ja esitleb aruande. Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande esitlemine (avalik esitlemine, kaasatakse praktikaettevõtte esindajad). Kokkuvõtte moodulist, tagasiside moodulile. Mooduli hindamine. Õppija enesehinnang.	Analüüs, iseseisev töö, esitlus, enesehindamine.	Eristav

Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine juhendi alusel ja esitlus. Enesehinnang.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine Ülesanne/harjutus	
---	--	--	--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.	Hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Hinde kriteeriumid õppekava lisas.

<p>Koostab, kirjutab ja esitleb aruande. Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.</p>		
--	--	--

Iseseisvad tööd

Praktikaaruande koostamine.

Praktika	Praktika. Kokatöö praktika jaguneb õppeaastate lõikes järgmiselt: II õppeaastal 10 EKAP (sh.200 tundi ettevõttepraktikat, 50 tundi praktikat kooli suurköögis), III õppeaastal 11 EKAP.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit kokkuvõtva eristava hindamise eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja tervishoiualased juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006 Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010 Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Koka praktiline töö	8	Marina Madisson, Peep Peetersoo, Heli Hinrikson, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused. Toitlustuse alused. Teeninduse alused. Abikoka praktilise töö alused. Toiduvalmistamise alused. Koka praktilise töö alused. Abikoka praktika. Kokatöö praktika.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		Praktiline töö	
8 t		200 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast. Jaotus tundides: praktiline töö: 90 iseseisev töö: 8 kokku: 98	Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast. Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele. Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.	Sissejuhatus moodulisse. Tööohutusala juhendamine. Tuleohutus. Toiduohutus. A la carte`i menüüs olevate toitide ja jookide valmistamine ning serveerimine. Toitide valmistamine ja serveerimine Puljongid. Supid. Kastmed. Kartullisandid. Köögilijatoidud. Teraviljatoidud.	Arutelu. Praktiline töö.	Eristav

	<p>Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.</p> <p>Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast.</p>	<p>Munatoidud. Lihatoidud. Kalatoidud. Järelroad. Salatid ja võileivad. Külmad ja soojad eelroad. Küpsetised. Eesti rahvustoidud. Innovaatilised eesti köögi toidud. Jookide valmistamine ja serveerimine. Külmad ja kuumad joogid. Kahekäigulise menüü teostamine. Kolmekäigulise menüü teostamine.</p> <p>Toitlustusettevõtte töökorraldus. Hinnangu andmine tööle.</p>		
--	--	---	--	--

<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö. Toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine. Hinnangu andmine oma tööle individuaalselt ning meeskonnale.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Ülesanne/harjutus</p>
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale.</p> <p>Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.</p> <p>Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast. Õppija annab hinnangu enda tööle. Hindab end meeskonnaliikmena.</p> <p>Praktilise töö hindamiskriteeriumid õppekava lisas.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust.</p> <p>Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust; töötab iseseisvalt ja loovalt.</p> <p>Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.</p>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides:</p>	<p>Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale.</p> <p>Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile.</p> <p>Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga.</p>	<p>Praktiline töö (toiduvalmistamine ja serveerimine).</p> <p>Valmistatud toitudele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel.</p> <p>Töökorralduse kirjalik analüüs ja enesehinnang.</p> <p>Seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel.</p>	<p>Praktiline töö. Arutelu. Kogemusõpe.Rühmatöö. Enesehinnangu andmine töölehe alusel.</p>	<p>Eristav</p>

praktiline töö: 50 kokku: 50	Töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet. Arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid. Kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele arvestades koka töö eripära. Kirjeldab füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi koka töö eripärasest lähtuvalt. Selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihaskrühmadele ja töövõimele arvestades koka töö eripära. Kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile.	Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristööna. Meeskonnatöö analüüs. Puhastusplaani praktiline teostamine. Enesehinnang füüsilisele vastupidavusele töölehe alusel. Rühmatöö, lähtudes ergonoomikast töövõimet säilitava võimlemisharjutuste kompleksi koostamine ja sooritamise.		
---------------------------------	---	---	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel.	Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale. Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga. Töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet. Arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid. Kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele arvestades koka töö eripära. Kirjeldab füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi koka töö eripärasest lähtuvalt. Selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihaskrühmadele ja töövõimele arvestades koka töö eripära. Kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile. Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning õppija suudab eesmärgistada oma tegevust. Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, õppija suudab eesmärgistada oma tegevust ning töötab iseseisvalt ja loovalt. Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab personaalselt kliente	Tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles a	A la carte`i teenindus.	Praktiline töö	Mitteeristav

<p>kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid. Jaotus tundides: praktiline töö: 60 kokku: 60</p>	<p>la carte menüüd kasutades erialaseid termineid. Annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist. Tutvustab suuliselt ja võõrkeeles a la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid. Serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</p>	<p>Teeninduse ettevalmistamine. A la carte teenindus. Teeninduse järeltoimingud. Kliendikeskne teenindus.</p> <p>Kutsealane eesti keel. Kutsealane inglise keel. Arvutiõpetus (menüüde kujundamine, reklaam jm.). Hinnangu andmine oma tööle.</p>	<p>teenindussaal. Juhtumi analüüs. Arutelu.</p>
---	--	---	---

<p>Hindamisülesanne: Praktiline teenindusülesanne juhendamisel.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Suuline esitus Enesehindamine Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
--	---

<p>Lävend</p> <p>Õppija tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles a la carte menüüd kasutades erialaseid termineid. Annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist. Tutvustab suuliselt ja võõrkeeles a la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid. Serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</p> <p>Praktilistest teenindustundidest 100% osavõtt.</p>
--

<p>Praktilised tööd</p> <p>Praktiline töö teenindussaal. Suuline menüü esitus eesti ja ühes võõrkeeles. Informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist. Probleemsituatsiooni lahendamine.</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamisülesanded: 1. Praktiliste köögitööülesannete täitmine. 2. Praktiliste saalitööülesannete täitmine. Hindamisülesannete täitmisel õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>Mooduli hindamiseks teostab õppija praktilise proovitöö; annab suulise tagasiside mooduli eesmärkide täitmisele; hindab end ise ja tagasisidestab meeskonnatöö.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu, Liis Animägi, Önnela Muuga, Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Maie Kotkas, Anne Roosipõld, Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 Sirje Rekkor jt., Kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Tehnoloogilised kaardid www.innove.ee www.ehrl.ee</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Matemaatika	5	Heli Hinrikson, Sergei Tšekmarjov, Mati Mettus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 19</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Nimetab järguühikuid. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.</p>	<p>ARVUTAMINE.</p> <p>Arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R); tehted ratsionaalarvudega ümardamine. Arvu absoluutväärus (mõiste ja geomeetriline 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). Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p>	<p>Loeng-arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovaalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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.</p> <p>Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 7</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>MÕÕTÜHIKUD.</p> <p>Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Infootsing internetist, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine, praktiline töö.</p>	<p>Eristav</p>
Hindamisülesanne: Kontrolltöö.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	

		Kontrolltöö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid lubatud eksemisega 10%.	Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule.	Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>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>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberikandjal kui ka Internetis leitud teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED.</p> <p>Ratsionaalavaldiste lihtsustamine.</p> <p>Võrre.</p>	<p>Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>
Hindamisülesanne: Kontrolltöö.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö		

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tüüpülesandeid lahendab konspekti/näidete abil.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Seostab matemaatikateiste 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>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>PROTSENT.</p> <p>Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Kontrolltöö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberikandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Teisendab enamkasutatavaid valuutasid. Arutleb</p>	<p>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>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine.</p>	Eristav

	säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi. Arvutab käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga Teisendab kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiirraenude üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.	Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Koostab MS Excelis diagramme.	Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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.</p> <p>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> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Arvutab protsente. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. Teab ja kasutab matemaatilise</p>	<p>TÖENÄOSUSTEORIA JA STATISTIKA.</p> <p>Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes).</p> <p>Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud.</p> <p>Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskvärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.</p>	<p>Loeng-arutelu, väitlus, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Eristav</p>

	statistika ja tõenäosusteooria elemente. Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.		
Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpilane oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidisulesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske.	Õpilane oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest.	Õpilane lahendab tõenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid; on koostanud iseseisvat uurimustöö koos tulemuste analüüsiga. Õpilane on koostanud argumenteeritud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest	

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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 matemaatikateiste 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>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberikandjal kui ka Internetis leitudvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaikat. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>JOONED TASANDIL.</p> <p>Punkti asukoha määramine tasandil.</p> <p>Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine.</p> <p>Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi.</p>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>
Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi.	Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.	Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.		

Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).	Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli.	Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.
--	--	--

Iseseisvad tööd

Praktiline töö: jooned igapäevaelus - foto ja sellelt ringjoonte, sirgete ja paraboolide leidmine.

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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.</p> <p>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> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab jooniseid. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>TRIGONOMEETRIA. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine</p>	<p>Eristav</p>

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Kontrolltöö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsepti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemid.	Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.	Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriaeadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Lahendab, koostab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ning vormistab korrektse lahenduskäigu.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeltõlgimise tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka Internetis leitud teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulist.</p>	<p>PLANIMEETRIA.</p> <p>Tasapinnaliste geomeetria kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad.</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamismeetod:

Iseseisev töö Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.	Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.	Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriaülesandete rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine, praktiline töö looduses.		

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>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> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente.</p> <p>Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>STEREOMEETRIA.</p> <p>Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaris töö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.	Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust	Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine, praktiline töö.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Matemaatika e-kursus Moodle</p> <p>Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika III. Vektor tasandil. Joone võrrand. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Tõenäosus ja statistika. Avita, 2012. Kängsepp, I. Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo, 2009.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003. Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Koolibri, 2005. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998.</p> <p>Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996.</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe, стационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Keel ja kirjandus	6	Ruth Leping, Heili Västrik
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhiharidus		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse, vene keele ja kirjanduse (õpperühmas, kus eesti keelt õpitakse teise keelena ning õpe toimub osaliselt või täielikult vene keeles) õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
120 t		36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile Eristab kõne- ja kirjakeelt. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid.	KEEL SUHTLUS- JA TUNNETUSVAHENDINA. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keelekontaktid: saksa, vene, inglise ja soome keele mõju eesti keelele. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus Mõistekaart. Loeng Rollimängud Rühmatöö/Paaritöö Loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: Arutlev kirjand kasutades sobivat sõnavara, arvestades keele- ja grammatikareegleid.			Hindamismeetod: Kontrolltöö Arutlus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik.		
Iseseisvad tööd				

Slängiteksti (murdeteksti) ümbersõnastamine kirjakeelde, vajadusel slängisõnaraamatu kasutamine. Oma slängisõnaraamatu koostamine. Arutlev kirjand.

Praktilised tööd

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. Meilikirja vormistamine. Analüüs: oma ja kaaslase keele analüüs, keelekasutuse eripära, ajastuomased keelenähtused.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>Valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile, järgib kirjutamisel õigekirjareegleid, koostab ja vormistab tekste vastavalt juhendile.</p>	<p>EESTI SÕNAVARA. Sõnavara liigid. Sõnavara rikastamise võimalused. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära.</p>	<p>Praktiline harjutus. Teatmeteoste/linkide kasutamine. Loovusharjutus/ Loovtöö Paaris- või rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Tekstiloom (kirjand, arutlus, miniuurimus, refereering, ...), mis vastab teemakäsitlusele ja sõnastus on selge ning mitmekülgne.</p>			<p>Hindamismeetod: Kontrolltöö Test Uurimustöö</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitlus ei ole põhjalik, tekstist ei ilmne kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on kohati ühekülgne. Kuni 10 õigekirjaviga.</p>	<p>Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitlus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, sobiv ja mitmekülgne. Sõnavara on rikkalik. Kuni 7 õigekirjaviga.</p>	<p>Kirjutatud tekst on teemakohane arutlev, probleemi käsitlus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, ladus, täpne ja isikupärane. Sõnavara on rikkalik. 0-3 õigekirjaviga.</p>		
Iseseisvad tööd				
Loovusharjutus: kaasaegne muinasjutt vm. Rollis kirjutamine: kirjutatakse mõne tegelase keele- või sõnavarakasutusest (pankur, ärimees, talunik, tegelane kirjandusest)				
Praktilised tööd				
Praktiline harjutus. Teatmeteoste/linkide kasutamine. Kirjandusliku teksti keeleline võrdlus-analüüs.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>Nimetab meediateksti üldtunnused. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile. Nimetab infootsingu võimalusi Põhjabab infoallika valikut. Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus. Tunneb olulisemaid meediatekste, on teadlik</p>	<p>MEEDIA JA MÕJUTAMINE. Meediateksti tunnused. Reklaami erandlik keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis,</p>	<p>Rühmatöö, mõistekaardi koostamine, rollimäng, teksti analüüs, tekstiloom.</p>	<p>Eristav</p>

	meediateksti vastuvõtu eripäradest.	argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetilise ja asjakohane edastamine.	
Hindamisülesanne: Meediatekstide ja tähtsamate infokanalite tundmine läbi meediatekstide sõnastamise.		Hindamismeetod: Kontrolltöö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega, nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Töös võib esineda 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.	
Iseseisvad tööd			
Meediateksti loomine- intervjuu läbiviimine, arvamuskirjeldus päevasündmustest			
Praktilised tööd			
Mõistekaart: meediateksti liigid ja tunnused. Rühmatöö: ajalehe koostamine ja esitus. Kirjutab uudise päevasündmustest.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse, kasutades tekstinäiteid ja tsitaate. Leiab seotud ja sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele, viitab kasutatud allikate koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi, kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest. Teksti koostamine ja pealkirjastamine. Referaadi või stendiettekande või esitus koostamine, vormistamine ja ettekandmine. Tabelite ja diagrammide analüüs, lünktekstide täitmine. Tarbetekstide koostamine: avaldus, CV, kaaskiri, volikiri.	FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE. Tekstide liigid. Peamõte, teksti ainek, materjali kogumine ja süstematiseerimine. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Lõigu ülesanne. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Kokkuvõtte ja referaadi kirjutamine. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Alusteksti põhjal kirjutamine. Teksti struktuuri tajumine. analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal Mudelkirjutamine.	Eristav
Hindamisülesanne: Arutleva teksti koostamine. Referaadi või stendiettekande või esituse vormistamine ja ettekandmine. Tarbetekstide vormistamine.			Hindamismeetod: Kontrolltöö Arutus Suuline esitus	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud, kuid vähe argumenteeritud, sõnastus mõnevõrra ühekülgne, tekst on kohati ebaselge ja arutlev- jutustav. Ortograafiavigu 7 – 10	Töö on kirjutatud ja vormistatud üldjoontes korrektselt, kuid töö ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses, iseloomulik vähene argumentatsioon. Ortograafiavigu 4 – 6.	Töö on vormistatud korrektselt, tööd iseloomustab ladus sõnastus, mõtteselgus, hea keelekasutus ja argumenteerimisoskus. Töö on analüüsv. Ortograafiavigu 0 – 3
Iseseisvad tööd		
Referaadi või stendiettekande või esitluse koostamine. Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.		
Praktilised tööd		
Mudelkirjutamine, tarbetekstide koostamine – avaldus, CV, kaaskiri, motivatsioonikiri. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.	ILUKIRJANDUS KUI KUNST. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal- kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.	Ajurünnak, loeng, esitus, ajatelg.	Eristav

Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika ja selle kohta kokkuvõtte kirjutamine.	Hindamismeetod: Kontrolltöö Rühmatöö Analüüs Ülesanne/harjutus
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.

Iseseisvad tööd
Retsensiooni koostamine loetu või nähtu põhjal (teatrietendus, film ...) või aruande koostamine õppekäigu kohta.
Praktilised tööd
Rühmatöö: kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitus, ajatelg jm). Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks vajaminevaid põhimõisteid, tutvustab loetud teost ja selle autorit. Põhjab oma seisukohti, arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid tekstist ja oma elust, vastab loetud teksti põhjal küsimustele.	Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Õppekäik kultuuriloolisse paika, teatrietenduse külastus, filmi vaatamine	Ajurünnak, loeng, esitus. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika, teatrietenduse külastus, filmi vaatamine.	Eristav

Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs. Retsensioon või raport.	Hindamismeetod: Analüüs
--	-----------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Oma seisukohti pole piisavalt põhjendatud, sobivaid näiteid on vähe. Põhjab oma lugemiseelistusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, ei kasuta oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega, näiteid tekstist ja oma elust pole piisavalt.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Toob näiteid tekstist ja oma elust	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob sobivaid näiteid. Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Toob rohkesti näiteid tekstist ja oma elust.

Iseseisvad tööd
Loeb läbi vähemalt kaks teost eesti või maailmakirjandusest.
Praktilised tööd
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs: etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.

Iseseisev töö	Iseseisvad tööd on kirja pandud õpiväljundite juures.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli sisus ette nähtud töödest peab olema positiivsele hindele sooritatud 3/4. Nende hulgas peavad olema kõik mooduli sisus olevad õpiväljundeid hindavad

	<p>ülesanded.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lüveni tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on loimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Ehala, M (1998). Eesti kirjakeel. Kännimees.</p> <p>Ehala, M (1997). Eesti keele struktuur. Kännimees.</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 10.klass 1.;2. vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees.11. klass 1.;2.vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 12.klass 1;2.vihik</p> <p>Hennoste, M (1995). Tekstiõpetuse õpik. Avita.</p> <p>Kilgi, A (2004). Keeleviit.Koolibri.</p> <p>Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Koolibri.</p> <p>Kuhhi, M (2006). Eesti ametikeel. Ilo.</p> <p>Rebane, M (2003). Eesti kirjandus. Ilo.</p> <p>Rebane, M (2003). Maailma kirjandus. Ilo.</p> <p>Riismaa, P (2002). Eelmise sajandi eesti kirjandus. Kännimees.</p> <p>Õunapuu, T (2002). Igapäevane emakeel. Koolibri.</p> <p>http://www.eki.ee/dict/qs/</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe, stationary - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Loodusained	6	Allan Lorents, Varje Tipp
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53	1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid; 2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme; 3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid; 4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel; 5. nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.	1. Maakera kui süsteem. (Maa sfäärid ja mudelid). 2. Loodus ja sotsiaalkeskkonna omavahelised suhted. (kliima, mullastik, taimestik, loomastik.) 3. Loodusteadus ja tehnoloogia (Positiivne ja negatiivne ilming).	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, esitlus	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid, selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme, võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid, selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel, nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid;	1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid;	1. analüüsib maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid;		

<p>2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 2 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.</p>	<p>2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 4 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.</p>	<p>2. võrdleb loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. põhjendab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 6 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning põhjendab.</p>
Iseseisvad tööd		
Teabeteksti lugemine ja kokkuvõtte tegemine.		
Praktilised tööd		
-		
Praktika		
-		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25</p>	<p>1. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>2. kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>3. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>4. iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi</p> <p>5. selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga</p> <p>6. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusid ja mõisteid</p> <p>7. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>8. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>9. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>10. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>11. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p>	<p>1. Looduslikud tegurid ja organismid (Abiootilised ja biootilised tegurid. Aine ja energiavahetus, organismide ehitus, paljunemine)</p> <p>2. Mehaanika- kinemaatika, dünaamika, staatika (kiirus, kiirendus, jõudude liigid ja nende mõjud- nende iseloomustamine ja mõõtmine). Elektromagnetilised nähtused ja nende seosed. Soojusenergia olemus, muutmise viisid ja soojuslikud nähtused. Optilised nähtused. Valguse tehe, levik ja kasutamine.</p> <p>3. Majandustegevus ja looduskeskkond. (Looduslikud materjalid, tehismaterjalid, loodusteadus, tehnoloogia , ühiskond)</p>	<p>loeng, rühmatöö, iseseisev töö, ülesannete lahendamine, õppekäik, probleemipõhine õpe</p>	<p>Eristav</p>

	<p>12. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>13. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p>			
<p>Hindamisülesanne: Teeb ettekande ja esitleb seda vastavalt hindekriteeriumitele.</p>		<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>1. kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>Toob välja või kirjeldab ühe näite põhjal.</p>	<p>1. võrdleb abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. võrdleb organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. selgitab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.</p> <p>Toob välja või kirjeldab kahe näite põhjal.</p>	<p>1. analüüsib abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. selgitab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. eristab ja analüüsib korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.</p> <p>Toob välja või kirjeldab kolme ja enama näite põhjal.</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>referaat, töölehed</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>praktilised tööd mehaanikast</p>				
<p>Praktika</p>				
<p>-</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 6. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 8. kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementide perioodilisuse tabel. Ained (orgaanilised ja anorgaanilised ained), molekulaarmudelid. Tuumareaktsioonid ja radioaktiivsus. 2. Tervislik toitumine, tervise hoid. 3. Elukoha keskkond. Keskkonnakaitse. 	<p>loeng, referaat, õppekäik, probleemipõhine õpe, mõistekaardi koostamine, esitlus, ülesanne/harjutus jne.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö perioodilisustabeli kohta, iseseisev töö tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö</p>	
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 6. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 6. võrdleb inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete ohustavat toimet inimestele ja keskkonnale ja toob näiteid. 4. analüüsib tervisliku toitumise põhimõtteid ja toob näiteid. 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi ja toob näiteid. 6. analüüsib inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme ja teeb ettepanekuid probleemide lahendamiseks. 		
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Töölehed tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta</p>				
<p>Praktika</p>				

-

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	1. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. 2. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust. 3. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 4. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt. 5. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 6. koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.	Loodusteaduslike teabeallikate kasutamine ja nende usaldusväärsus. Mõõtühikute süsteemid. Tabeleite, graafikute koostamine.	loeng, mõistekaart, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Probleemülesanne - etteantud teema kohta info leidmiseks erinevatest allikatest			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
1. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. 2. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust. 3. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 4. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt. 5. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 6. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 7. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt. 8. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 9. koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.				
Iseseisvad tööd				
erinevate teabeallikatega tutvumine				
Praktilised tööd				
Erinevate infoallikate põhjal tabeleite, graafikute koostamine				
Praktika				
-				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli õpiprotsessi hindamine on nii eristav kui ka mitteeistav. Mooduli kokkuvõttev hinne on eristava hindamisega ning see kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumite saavutamisel.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on loimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodus http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnakaitse/ http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/ http://opik.obs.ee/</p> <p>Ainsaar, A. (1996) Füüsika XII klassile. Tallinn: Koolibri Jaaniste, J. (1999) Füüsika XII klassile. Kosmoloogia. Tallinn: Koolibri (http://opik.obs.ee/) Kalamees, Külli. 1992. Bioloogia XI klassile. Tallinn, Koolibri. Karolin, Liina. 2000 „Orgaanilise keemia ülesanded”. Tallinn, Avita. Kask, M., Reemann, M. (1997) Füüsika ülesannete kogu gümnaasiumile. Tallinn: Koolibri Katt, Neeme. 2003 "Keemia lühikursus gümnaasiumile", Tallinn, Avita. Kokassaar, U.; Vihalemm, T.; Zilmer, M. 1999.a. "Õige toit", Tartu Käämbre, H. (1998) Füüsika XII klassile. Aatom. Molekul. Kristall. Tallinn: Koolibri Mart Viikmaa, Urmas Tartes. 2008. Bioloogia gümnaasiumile, II osa, 3. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto. Miles, L., Smith, A. (1999) Astronoomia&Kosmos. Tallinn: Koolibri Peil, I. (2003) Füüsika X klassile. Mehaanika. Tallinn: Koolibri Pärgmäe, E. (2002) Füüsika õpik kutsekoolidele. Tartu Sarapuu, T., Viikmaa, M., Puura, I. 2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa, 4. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto. Sarapuu, Tago. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu. Susi, J., Lubi, L. (2003) Füüsika X klassile. Soojusõpetus. Tallinn: Koolibri Tarkpea, K. (1997) Füüsika XI klassile. 1. osa. Elekter ja Magnetism. Tallinn: Koolibri Tarkpea, K. (2008) Füüsika XI klassile. 2. osa. Elektromagnetism. Tallinn: Koolibri Tuulemets, Ants 2006. Orgaaniline keemia I osa. Õpik gümnaasiumile. Avita Antero Tenhunen, Juha Venäläinen, Elmar Hain, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Mervi Holopainen; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, I kursus. Bioloogia kui teadus. Organismid. Rakuõpetus. Tallinn: Avita. Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Kai Haldre, Kaire Tsaro; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, II kursus. Organismide energiavajadus, areng ja regulatsioon. Tallinn: Avita. Tanel Tenson, Niilo Kaldalu, Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, III kursus. Molekulaarbioloogia. Viirused ja bakterid. Pärilikkus. Tallinn: Avita. Päivi Happonen, Mervi Holopainen, Hannu Sariola, Panu Sotkas, Antero Tenhunen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Juha Venäläinen, Riinu Rannap, Hanno Zingel, Elmar Hain, Tuul Sepp; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, IV kursus. Evolutsioon. Ökoloogia. Keskkonnakaitse. Tallinn: Avita. Voolaid, H. (2008) Füüsika XI klassile. Optika. Tallinn: Koolibri Voolaid, H. (2008) Geomeetiline optika. Tartu</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Võõrkeel (inglise keel)	4,5	Sirje Tamm, Eesi Rosenberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhikooli lõpetanu keeletase (A2)		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
86 t	31 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24	Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.	Mina ja maailm. Euroopa Liit. Mina ja keskkond. Tervisiilukud eluviisid.	Lugemis-ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.	Eristav
Hindamisülesanne: Mõistab lihtsamaid ingliskeelseid keskkonnaalaseid tekste ja toob näiteid keskkonna probleemidest. Analüüsib oma eluviisi, nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme ja nende ennetusvõimalusi. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal) ja tutvustab seda.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste omaga. Vestleb		

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

Iseseisvad tööd
Ettevalmistus väitluseks. Grammatika harjutusleht.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 7 kokku: 25	Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast. Koostab oma kooli (lühivi) tutvustuse. Põhjustab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks.	Mina ja eakaaslaste/kutseõppurid. Vahetusõpilaseks välisriigis. Mina kui teenindaja. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs. Õppekäik (kooli ruumides ja hoonetes).	Eristav
Hindamisülesanne: Tutvustab inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli vahetusõpilase rollis.			Hindamismeetod: Suuline esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tutvustab kuulajale arusaadavas inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli. Saab aru esitatud küsimustest ja vastab lühidalt.	Tutvustab lühidalt inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli. Vastab esitatud küsimustele pikemate lausetega.	Tutvustab soravas (kasutab erinevaid siduvaid tegusõnu, kõnekäände jms) inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli. Vastab esitatud küsimustele pikemate lausetega ja toob näiteid.		
Iseseisvad tööd				
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika harjutusleht.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20	Hindab oma võõrkeeles oskuse taset. Põhjustab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	Keeletehnoloogilised rakendused igapäevaelus ja suhtluskeskkonnad. Tänapäeva võimalused keeleõppeks. Mina võõrkeeleõppijana. IKT - abimees või vaenlane. Europassi keelepass.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs. Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.	Eristav
Hindamisülesanne: Hindab juhendi abil oma võõrkeele oskuse taset. Tunneb virtuaalseid keeleõppimise võimalusi ja teabeallikaid.			Hindamismeetod: Enesehindamine Tööleht	

info otsimiseks, hindab nende usaldusväärst. Mõistab elukestva õppe osatähtsust suhtlemisalase ja erialase võõrkeeleoskuse arendamiseks.		Intervjuu
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Kasutades Europassi keelepassi hindab oma inglise keele taset. Toob mõned näited võõrkeele õppimise vajalikkusest tänapäeval. Nimetab võõrkeelseid teabeallikaid, milliseid kasutab info otsimiseks. Nimetab Google Translate'i eeliseid ja puudusi.	Kasutades Europassi keelepassi erinevaid dokumente hindab oma õpitavate võõrkeelte taset. Kasutades ette antud teksti põhjendab võõrkeelte õppimise vajalikkust. Toob lisaks erialase keelega seotud näiteid. Loetleb võõrkeelseid infoallikaid; nimetab erinevate võõrkeelsete teabeallikate plusse ja miinuseid, hindab nende usaldusväärst.	Analüüsib soravas inglise keeles oma erinevate võõrkeelte oskuse taset. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega ning toob näiteid. Analüüsib erinevaid võõrkeelseid teabeallikaid (min 3), mida kasutab info otsimiseks ja hindab nende usaldusväärst.
Iseseisvad tööd		
Europassi keelepassi täitmine. Grammatika harjutusleht.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24	Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga. Tutvustab (oma eakaaslasel välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta.	Erinevad inimesed ja rahvad. Ingliskeelne maailm. Kultuuride ristumine. Mina ja Eesti.	Lugemis/kuulamisülesanded. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Õpimapp.	Eristav
Hindamisülesanne: Tutvustab eakaaslasel välismaal Eestit ja enda poolt valitud kahte sihtkohta/kultuuriobjekti. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.			Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab kahte vabalt valitud sihtkohta Eestis. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid; annab soovitusi külastada kahte sihtkohta. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladiusas inglise keeles Eestit kasutades audio-visuaalseid vahendeid; annab põhjendatud soovitusi külastada kahte sihtkohta. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäande ja/või nalju, anekdoote.		
Iseseisvad tööd				
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 17 iseseisev töö: 7 kokku: 24	Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles. Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga. Sooritab näidistööintervjuu.	Mina tööturul. Karjäär. Europassi dokumendid.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisülesanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö. Individuaalne töö	Eristav
Hindamisülesanne: Koostab Europassi CV. Sooritab töövestluse inglise keeles.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tuleb toime töövestlusega inglise keeles. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. Koostab Europassi CV.	Saab hästi hakkama töövestlusel. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Koostab põhjaliku Europassi CV. Töökohtade loetelus toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama töövestlusega. Vastab ladusalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise intervjuueerijale küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.		
Iseseisvad tööd				
Koostab Europassi CV kasutades e-kursuse abi.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtve hinne kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumide saavutamisel vähemalt lävendi tasemel. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Evans, V.; O'Sullivan, N. Click On (3;4), Express Publishing Evans, V.; Dooley, J. Enterprise (3;4), Express Publishing Chapman, R. English for Emails, Oxford University Press Smith, D.G. English for Telephoning, Oxford University Press Redman, S. English Vocabulary in Use, Cambridge University Press Murphy, R. English Grammar in Use, Cambridge University Press Green, R. Moving with Grammar, Beaumont Publishing Lokko, T.-M. Let me Tell you about Estonia, Koolibri Lokko, T.-M. Let us Explore the British Isles, Koolibri Password, English Dictionary for Speakers of Estonia, TEA

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Sotsiaalsained	7	Ene Külaots, Sirje Laanemäe, Siimo Lopsik
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seondult iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalnormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatus valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
143 t		39 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Õppija: omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46</p>	<p>analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja ravisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks 4. Õiged koormused treenimisel 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused 6. Mitmekülgse arendamine spordis 7. Harjutused lihasingete leevendamiseks 8. Kalorid ja tervislik toitumine 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid 10. Seksuaalkasvatus 11. Enesehinnang ja vaimne tervis 12. Esmaabi 	<p>aktiivne loeng, diskussioon, arutelu, praktilised harjutused</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</p>		
<p>Hindamisülesanne: Mina kui terve kodanik ja ühiskonna täisväärtuslik liige</p>		<p>Hindamismeetod: Tööleht</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>1) analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas; 2) nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi; 3) tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi; 4) demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöörded ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde; 5) kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti; 6) selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna; 7) orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid; 8) kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>			
<p>Iseseisvad tööd</p>			
<p>Eneseanalüüsi koostamine oma tervisekäitumise kohta, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.</p>			
<p>Praktika</p>			
<p>Puudub</p>			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46</p>	<p>selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust</p> <p>selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitse ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi</p> <p>kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust</p> <p>toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</p> <p>analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse</p> <p>tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike</p> <p>analüüsib kaartide ja statistiliste andmete</p>	<p>1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine</p> <p>2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused</p> <p>3. Arengumaad ja arenenud riigid</p> <p>4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus</p> <p>5. Globaliseerumise mõju majandusele</p> <p>6. Erinevate riikide rahvastiku ja majandustrendid</p> <p>7. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused</p> <p>8. Immigratsioon</p> <p>9. Tööturg, tööhõive ja tööränne</p> <p>10. Ühiskonna jätkusuutlikkus</p>	<p>aktiivne loeng, diskussioon, arutelu, võrdlevate tabelite koostamine, teabevahendite kasutamine</p>	<p>Eristav</p>

	põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselise struktuuri kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid		
--	---	--	--

Hindamisülesanne: võrdleva hinnangu andmine demokraatlikule ja mittedemokraatlikule ühiskonnale	Hindamismeetod: Analüüs
---	-----------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1) selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust</p> <p>2) selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi;</p> <p>3) kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust;</p> <p>4) toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta;</p> <p>5) analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse;</p> <p>6) tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike;</p> <p>7) analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselise struktuuri;</p> <p>8) kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>	<p>1) oskab võrrelda nüüdisühiskonda varasemate perioodidega;</p> <p>2) selgitab, millised muutused on taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, positiivsed ja negatiivsed;</p> <p>3) oskab nimetada kaasaegseid erakondasid ja nende juhtivaid tegelasi;</p> <p>4) toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta;</p> <p>5) analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse, oskab leida erinevate majandusharude arenemise kohta;</p> <p>6) oskab Eesti riiki paigutada vastavalt arengutasemele teiste riikide kõrvale;</p> <p>7) oskab võrrelda Eestit teiste riikidega, lähtudes kaartidest ja statistilistest andmetest;</p> <p>8) kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>	<p>1) toob välja nüüdisühiskonna eelised ja puudused võrreldes varasemate perioodidega;</p> <p>2) selgitab, millised muutused ja reformid oleksid vajalikud nüüdisaegses Eestis;</p> <p>3) kirjeldab erinevaid poliitilisi otsuseid, leiab seoseid erinevate otsuste vahel;</p> <p>4) toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta;</p> <p>5) analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse, oskab määrata õpitava eriala rolli riigi majanduse arengus;</p> <p>6) nimetab olulisi sündmusi, millesse Eesti riik on panustanud majanduslikult, poliitiliselt, sõjaliselt või kultuuriliselt;</p> <p>7) julgeb prognoosida kaartide ja statistiliste andmete põhjal Eesti riigi arenguid lähitulevikuks;</p> <p>8) kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>

Iseseisvad tööd

Tabeli täitmine erinevate nähtuste kohta ühiskonnas kindla perioodi jooksul, kasutades erinevaid teabevahendeid, nähtuste võrdlemine, põhjuste, seoste ja tagajärgede analüüsimine.

Praktika
Puudub

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 35 iseseisev töö: 9 kokku: 44	määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo- ja kultuurisündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel	<ol style="list-style-type: none"> Ajaloo periodiseerimine, ajalooallikad, arheoloogia ja ajalooteadus Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad Kultuuripärandi väärtustamine Eesti muinas- keskaeg, sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele) Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa) Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng, I maailmasõda II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused Nõukogude okupatsioon 	aktiivne loeng, diskussioon, arutelu, intervjuu	Eristav

	iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel selgitab Eesti rolli NATO-s, EL-s ja ÜRO-s kasutab kontekstis sotsiaalinete põhimõisteid	9. Taasiseseisvumine, riigikaitse taastamine 10. Eluolu nõukogude perioodil, taasiseseisvunud Eestis ja täna päeval 11. Üleminek plaanimajandusele turumajandusele, omandireform 12. Eesti Vabariigi põhiseadus ja riigiparaadi ümberkujundamine 13. Erakondade teke ja areng ning erisused 14. Riigikaitse ümberkorraldamine ja liikumine EL-i ja NATO suunas 15. Muutused sotsiaal- ja kultuurivaldkonnas	
Hindamisülesanne: vabal valikul koostada esitlus olulise tähtsusega kultuuri- või ajaloosündmusest		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
1) määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördpunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo- ja kultuurisündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti; 2) arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel; 3) iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel; 4) selgitab Eesti rolli NATO-s, EL-s ja ÜRO-s; 5) kasutab kontekstis sotsiaalinete põhimõisteid.	1) nimetab ja põhjendab enda jaoks olulisi ajaloo - ja kultuurisündmusi nii Eestis kui Euroopas; 2) nimetab rahvusvähemusi Eestis, teab ja oskab nimetada riike, kus on eestlaste kogukondasid; 3) nimetab Eesti ja Euroopa Liidu koostöövorme; 4) selgitab Eesti rolli NATO-s, EL-s ja ÜRO-s, nimetab erinevaid koostöövorme; 5) kasutab kontekstis sotsiaalinete põhimõisteid.	1) oskab näha seoseid Eesti ja Euroopa kultuuri- ja ajaloosündmuste vahel, kirjeldab sarnasusi ja erinevusi; 2) arutleb teemal, milliseid positiivseid mõjusid võib olla rahvusvähemustel Eestis, kuidas aidata kaasa erinevate rahvaste lõimimisele; 3) kirjeldab võimalusi, kuidas Euroopa Liit võib abiks olla Eesti majandusliku, kultuurilise ja poliitilise arengu toetamisel; 4) selgitab Eesti rolli NATO-s, EL-s ja ÜRO-s, kirjeldab selle mõju Eesti poliitilisele, kultuurilisele ja majanduslikule arengule; 5) kasutab kontekstis sotsiaalinete põhimõisteid.	
Iseseisvad tööd			
lähisugulase või tuttava intervjuerimine võrdlemaks taasiseseisvumisaegset Eestit praeguse Eestiga			
Praktika			
Puudub			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46	analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	1. Perekonna roll ühiskonnas 2. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused 3. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest 4. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused 5. Eesti kodaniku õigused ja kohustused 6. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus 7. Inimõigused 8. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine, kaitsejõud, ajateenistus ja reservvägi 9. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid 10. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad, kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused 11. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus 12. Esmaabi	aktiivne loeng, diskussioon, arutelu, praktilised harjutused	Eristav

kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

Hindamisülesanne: kodaniku õiguste ja kohustuste tundmine		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1) analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus; 2) kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse; 3) selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel; 4) selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna; 5) põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust; 6) nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi; 7) kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.	1) analüüsib enda rolli ühiskonnas, perekonnas ja üksikisikuna; 2) kirjeldab enda rolli riigikaitstes; 3) oskab nimetada uuendusi inimõigustes lähiajalooost; 4) selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna, toob näiteid, kuidas neid kasutada; 5) nimetab tegureid, mis ohustavad Eesti jätkusuutlikkust; 6) nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi; 7) kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.	1) oskab näha vanuse ja arenguga kaasnevaid rolle ühiskonnas, perekonnas ja üksikisikuna; 2) nimetab alternatiivseid võimalusi riigikaitstes osalemiseks, kui ajateenistusse ei sobi; 3) nimetab õigusi, mis vajaksid parandamist või muutmist; 4) selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna, toob näiteid, kus ja kuidas neid rikutakse; 5) nimetab võimalusi, kuidas Eesti jätkusuutlikkust kasvatada; 6) nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi; 7) kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.
Iseseisvad tööd		
ülevalde koostamine võrdlemaks leibkonnamudeli muutumist ajas		
Praktika		
Puudub		

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

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Kunstiained	1,5	Kai-Tõe Ellermaa, Malle Kallus
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika , kunsti õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
30 t	9 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8	võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid	KUNSTIAJALUGU Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, maakunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst- rehielamu, tarbekunst, rahvarõivad MUUSIKAAJALUGU instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid	Interaktiivne loeng, video, muusika kuulamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil MUUSIKAAJALUGU Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Tööleht	
Lävend				
Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil- testilehe täitmine Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 kokku: 14	määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta	KUNSTIAJALUGU Antiikaeg Vana- Kreeka ja Vana Rooma. Eesti klassitsistlikud hooned ja mõisahooned. Gooti stiil. Vanalinn Tallinn Renessanss- uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maadeavastused. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis Barokk: arhitektuuri põhitunnused, Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss Impressionism ja postimpressionism Juugend: A. Gaudi looming. Eestis Ammende Villa, Eesti Draamateater 20. ja 21. saj. moodne kunst MUUSIKAAJALUGU keskaeg - gregooriuse laul, rüütlikultuur renessanss - polüfoonilise muusika areng, Orlando di Lasso ja Palestrina barokk - Homofoonilise muusika areng, barokkooper. Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel klassitsism - sümfooniažanr, Viini klassikud romantism - rahvuslikud koolkonnad ja Eesti muusika 20. saj muusika	Interaktiivne loeng, videod, enesekontrollülesanded, muusika kuulamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) MUUSIKAAJALUGU Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi			Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; Jaotus tundides: iseseisev töö: 9 kokku: 9	koostab Eesti kunsti või maailma muusika lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda	KUNSTIAJALUGU Kaasaegne Eesti kunst. Internet- neti.ee haridus ja kultuur- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Konterdikülastus ja arvustus või ettekanne oma lemmikteostest.	Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

KUNSTIAJALUGU koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee (Haridus ja kultuur)- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.	Iseseisev töö
---	---------------

Lävend

koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust.
Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Iseseisvad tööd

KUNSTIAJALUGU koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee (Haridus ja kultuur)- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale. Osaleb loeng-kontserdil ja analüüsib seda	Näituse külastus. Loeng-kontsert koolis.	Õppekäik.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU Õpilane analüüsib subjektiivselt näituselt saadud emotsioone. Õpilasele on antud küsimustik , mis võimaldab analüüsida teoseid. Loeng-kontserdi ühine arutelu.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs	
Lävend				
Õpilane analüüsib subjektiivselt näituselt ja kontserdilt saadud emotsioone.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab ennast läbi loominguilise tegevuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi	Joone- ja värvi karakteristikud. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, laulmine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU JA MUUSIKAAJALUGU. Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Lävend
Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.
Praktilised tööd
Joonistab või maalib muusikapala saatel oma emotsioonid kas graafiliselt või värvide abil paberile.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskaavas).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://kunstiabi.weebly.com http://web.zone.ee/marjukodukas/oppematerjalid.html http://sites.google.com/site/modernismgaudi Malle Kalluse koostatud esitlused raamat "Kunstilugu koolidele", L. Leesi Toomas Siitan " Õhtumaade muusikalugu" Toomas Siitan, Anu sepp "Muusikaõpik" Nicola Barber, Mary Mure "Muusikamaailm" Maria Lord "Muusika ajalugu" antiikajast tänapäevani Robert Ainsley "Klassikaline muusika" Keith Spence "Raamat muusikast"

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Eritoitlustus	2	Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise 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 tööhutuse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
22 t	6 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö.
Arutelu osalemine teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Hindamismeetod:

Arutlus

Lävend

Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.
Arutelu osalemine teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".
Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.
Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 kokku: 3	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.	Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.				
Iseseisvad tööd				
Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, 1 ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.	Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	Rühmatöö, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.			Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab toitumisasalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 24 kokku: 26	Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamise.l	Toitumisasalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel.				
Praktilised tööd				
Toitumisasalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt (toimub suurköögitöö korralduse moodulhindamisega koos).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpikud: Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suurköögis, Argo, 2010 Toiduvalmistamine suurköögis, Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2014 Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-ope.ee/login/index.php

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Catering- teenindus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused, Teeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	4 t	42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 kokku: 14	Koostab menüü juhendamisel, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta. Planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel. Koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Catering ürituse planeerimine. Menüü koostamise põhialused. Kliendile pakkumiskirja koostamine.	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel.		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Rühmatööna catering ürituse planeerimine juhendi alusel.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks. Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel. Valmistab catering- menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel. Pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel. Planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel.	Catering- teeninduse ettevalmistustööd.	Praktiline töö, probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.				
Iseseisvad tööd				
Catering- teeninduse tarvis ettevalmistustööde etapilise kirjelduse koostamine juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab catering-teenindust. Jaotus tundides: praktiline töö: 14 kokku: 14	Korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.	Catering- teeninduse järeltööd sh. puhastustööd. Tagasiside moodulile. Hindamine. Õppija hinnang oma tööle.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.				

Praktilised tööd

Catering- teeninduse järeltööde teostamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab catering-teeninduse järeltööd. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 8 kokku: 10	Korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.	Catering- teeninduse järeltööd. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang.	Praktiline töö. Arutelu. Analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktilise tööna catering- teeninduse järeltööde teostamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks Catering- teeninduse praktilistest tundidest 100% osavõtt. Projektitöö planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toitlustuse alused http://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?10._Catering-teenused Maie Kotkas, Anne Roosipõld, Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Restoranitöö korraldus	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused, toitlustamise alused, teeninduse alused, abikoka praktilise töö alused, toiduvalmistamise alused, koka praktilise töö alused, toiduvalmistamine, koka praktiline töö, abikoka praktika, kokatöö praktika.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
38 t	16 t	50 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate restoranide äriideid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 24	Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	Erinevate restoranide äriideed. Kooli õpperestorani äriidee ja teemapäevade valik.	Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine.	Eristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.		

Iseseisvad tööd
Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 16 kokku: 18	Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.	Restoranis kasutatavad teenindusviisid. Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus ning teadmised, oskused ja hoiakud. Kuvand. Erinevad lauatuübid ja nende paigutamine restoranis. Lauapesu ja lauakaunistused. Lauanõud ja söögiriistad. Töö planeerimine saalis. Ettevalmistustööd õpperestoranis saalis sh teemapäeva kajastamine. Klientide teenindamine ja arveldamine. Koristustööd saalis.	Teoreetiline ja praktiline õpe toitlustusettevõtte teenindussaalis ja köögis. Ettevalmistustööd ja tööde jaotus. Klientide teenindamine ja arveldamine ning koristustööd.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline teenindustöö- serveerimise korraldamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.	Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona osalise/ täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.	Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona selvelaudades. Planeerib ja korraldab iseseisvalt serveerimist meeskonnatöona osalise/ täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Teeb koristustööd iseseisvalt.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatöona restoraniroogasid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 8 kokku: 48	Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed.	Menüü koostamine teemapäevaks. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Töö planeerimine köögis. Portsijontoitide valmistamine ja serveerimine ning koristustööd meeskonnatöona. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja).	Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt , ladustamine, tööde korraldamine, toitute valmistamine ja serveerimine ning koristustööd sh. õppe-(restorani-)köögis.	Eristav

	<p>Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist.</p> <p>Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.</p>			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest.</p> <p>Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja roakaardid.</p> <p>Korraldab juhendamisel restorani laomajandust.</p> <p>Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed.</p> <p>Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist.</p> <p>Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>Õppija koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest.</p> <p>Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja roakaardid.</p> <p>Korraldab juhendamisel restorani laomajandust.</p> <p>Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed.</p> <p>Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist.</p> <p>Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p> <p>Õppija koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest.</p> <p>Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja roakaardid.</p> <p>Korraldab juhendamisel restorani laomajandust.</p> <p>Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed.</p> <p>Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist.</p> <p>Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.</p>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtte tööd	Toitude omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine. Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest.	Teemapäeva toitude omahinna, müügihinna	Eristav

reguleerivaid õigusakte. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 4 kokku: 14	reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.		arvutamine ja päevatasuvuse analüüs.
Hindamisülesanne: Ülesande lahendamine juhendi alusel.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel- kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Õppija arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.	Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.	Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	50% hindest moodutab peakoka ja teenindusjuhi rollis teemapäeva ettevalmistamine ja läbiviimine; 50% hindest moodustab meeskonnaliikmeks olemine grupikaaslaste teemapäevade ettevalmistamisel ja läbiviimisel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“ S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Kulinaaria“, kirjastus Argo, 2011 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Önnela Muuga „Praktiline kulinaaria“, kirjastus Argo, 2013

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Peoteenindus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
18 t	2 t	32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.	Köögi- ja saalitöö planeerimine. Eesti köögi areng. Eesti köögi seosed teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Ajaloolised traditsioonid toiduainete kasutamisel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine- peomenüü koostamine juhendi alusel.		Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend			
Õppija planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.			
Iseseisvad tööd			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<p>Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.</p>	<p>Kutsealane võõrkeel.</p>	<p>Rühmatöö. Rollimängud. Probleemsituatsiooni lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Suhtlemisülesanne juhendamisel.</p>			<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p> <p>Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides. Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8</p>	<p>Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.</p>	<p>Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis. Laudade linutamine. Eelkatted. Laudade kaunistamine.</p>	<p>Praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p> <p>Õppija planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid. Jaotus tundides: praktiline töö: 16 kokku: 16	Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.	Roogade ja jookide valmistamine. Roogade ja jookide serveerimine tehnoloogilise kaardi alusel. Toiduohutus.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö- vastavalt menüüle toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teenindab juhendamisel peoteenindust. Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.	Teenindusviisid. Nõude kandmise võtteid. Korrastustööd. Kliendikeskne teenindus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend			
Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.			
Praktilised tööd			
Praktiline teenindus.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvatest tööddest (õpimapp) ning projektitööst. Projektitööna peo vms. sündmuse planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
--	---

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Maie Kotkas, Anne Roosipõld, Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 Klienditeenindus http://klienditeenindus.wordpress.com/2008/03/01/teema-2teenus-teenindus-ja-teenindamine/

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	Annely Raev, Sergei Tšekmarjov
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökid e eripärast ja oskused valmistada ja serveerida rahvusköökid roogi.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
30 t	6 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Nimetab tavanditoite. Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.	Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus.	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Mõistekaardi koostamine. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated). Rühmatöö. Kirjalikud testid. Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse (Turismitalu, Eesti Vabaõhumuuseum vms.). Praktiline töö.	Mitteeristav
Lävend				

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö: Kokkuvõtte õppekäigust, stendiettekanne koostamine projektitöös.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jookse.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 kokku: 18</p>	<p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Kasutab Eesti toitute toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jookse meeskonnatööna.</p> <p>Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	<p>Eesti toidukultuur.</p> <p>Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual.</p> <p>Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused.</p> <p>Kaasaegne Eesti toit - tootearendus.</p> <p>Toitude ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Puhastustööd.</p> <p>Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle.</p>	<p>Probleemülesande lahendamine. Praktiline töö.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Kasutab Eesti toitute toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jookse meeskonnatööna.</p> <p>Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>Mõistekaart: Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu. Illustratsioonid ei seostu teemaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jookse on puudu. Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata. Riigikaart on äratuntav.</p> <p>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes. Vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt. On kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel. Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele.</p>	<p>Visuaalne mõistekaart rahvusköögi kohta: Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav. Esineb üksikuid õigekirjavigu. Mõistekaart on illustreeritud üksikute teemakohaste piltidega. Mõni üksik traditsiooniline roog või jook on jäänud märkimata. Toidukultuuri võimalikud kokkupuuted maailmausunditega on välja toodud nõrkade seostena. Riigikaart on korrektselt välja joonistatud.</p> <p>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes. Vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud. On kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel. On kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult. Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele.</p> <p>Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel. Toidu välimus vastab roa nimele. Toit on kaunistatud. On kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid. Toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga.</p>	<p>Õppija on esitanud mõistekaardi tähtaegselt. Projektitöö on sooritatud tähtaegselt.</p> <p>Mõistekaart: Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav. Õigekirjavigadeta. Kõik traditsioonilised road ja joogid on esitatud. Mõistekaart on illustreeritud teemakohaste piltidega. Road rühmitatud hierarhiliselt. Riigikaart on korrektselt välja joonistatud. On esitatud seosed maailmausunditega. Üllatav graafika või disain.</p> <p>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes. Vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud. On lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti. On kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult. Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele.</p> <p>Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel. Toidu välimus vastab roa nimele. Toit on kaunistatud loominguiliselt.</p>		

<p>Toidu välimus ja maitse: Toit on ebaproportsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe) kogustena serveerimisnõudel. Toidu välimus vastab roa nimele. On kasutatud puhtaid serveerimisnõusid. Toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga. Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile. Toit on serveeritud õigel temperatuuril.</p>	<p>Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile. Toit on serveeritud õigel temperatuuril.</p>	<p>On kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid. Toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga. Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile. Toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega. Toit on serveeritud õigel temperatuuril ja omapäraselt, kasutades loovust.</p>
--	---	--

Praktilised tööd
Projektitööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra planeerimine ja teostamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<p>Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid.</p>	<p>Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga. Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris. Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile. Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile. Rahvusköökid (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide valmistamise ja serveerimise põhimõtted.</p>	<p>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. Õppekäik rahvusrestorani.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Test teemal "Rahvusköögid ja usundid".	Hindamismeetod: Test
--	--------------------------------

Lävend
<p>Õppija loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid.</p> <p>Testi hindamiskriteeriumid juhendajalt.</p>

Iseseisvad tööd
Stendiettekande koostamine projektitööks.

Praktilised tööd

Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 16 iseseisev töö: 2 kokku: 18</p>	<p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Kasutab asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökkide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna.</p> <p>Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	<p>Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <p>Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga.</p> <p>Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule.</p> <p>Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris.</p> <p>Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile.</p> <p>Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile</p> <p>Rahvusköökkide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Puhastustööd.</p> <p>Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle.</p> <p>Mooduli hindamine.</p> <p>Tagasiside moodulile.</p>	<p>Praktiline töö.</p> <p>Enesehindamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Praktiline töö "Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine." Puhastustööd.

Lävend

Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.

Kasutab asjakohaseid töövahendeid.

Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökkide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna.

Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha.

Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.

Iseseisvad tööd

Stendiettekande koostamine projektitööks.

Praktilised tööd

Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks:

Positiivsele tulemusele sooritatud õppeülesanded teooriatundides ja praktilised tööd. Praktilistest tundidest 100% osavõtt.

	Õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ ANNE KERSNA, MAIRE MERITS, SIRJE REKKOR, ANNE ROOSIPÕLD Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2008.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Restorani töö praktika	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I ja II õppeaasta jooksul järgmised moodulid: Majutamise ja toitlustamise alused. Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused. Toitlustamise alused. Teeninduse alused. Toiduvalmistamise alused. Koka praktilise töö alused. Toiduvalmistamine. Koka praktiline töö. Abikoka praktika. Koka praktika.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd restoranis, koostöös meeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
6 t	16 t	238 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 8 kokku: 10	Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit.	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Praktika eesmärkide planeerimine ja saavutamine.	Arutelu. Analüüs. Iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktikajuhendi alusel materjalide koostamine.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
Lävend	
Õppija koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit.	
Iseseisvad tööd	
Praktikapäeviku täitmine.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Jaotus tundides: praktika: 4 kokku: 4	Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.	Tutvumine ettevõttega ja personaaliga. Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktööri läbimine ettevõttes. Toitlustusettevõtte ruumid. Toitlustusosakonna toimingud. Toitlustusvaldkonna ettevõtete koduleheküljed.	Praktikaettevõtte juhendaja juhendamine ja iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.				
Iseseisvad tööd				
Praktikapäeviku täitmine. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust. Jaotus tundides:	Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi	Restoraniköökitoote ettevõttes. Meeskonnatöö ettevõttes. Toitlustusettevõtte menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine.	Praktiline töö.	Eristav

praktika: 66 kokku: 66	alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb tootlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös.		
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb tootlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	Õpiväljund saavutatud lävendi tasemel. Õppija töötab eesmärgipäraselt. Praktilise töö hindekriteeriumid õppekava lisas.	Õpiväljund saavutatud lävendi tasemel. Õppija töötab iseseisvalt ja loovalt. Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.		
Iseseisvad tööd				
Praktikapäeviku täitmine.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. Jaotus tundides: praktika: 70 kokku: 70	Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel.	Praktikaettevõtte seadmed ja töövahendid, nende ohutu kasutamine ja igapäevane hooldamine. Toidu- ja isikliku hügieeni nõuded. Puhastustööd.	Praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid.	Õppija kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid.	Õppija kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid.		

Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel.	Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Õppija töötab eesmärgipäraselt.	Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Hoiab kogu tööpäeva jooksul töökoha puhta. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Õppija töötab iseseisvalt ja loovalt.
--	--	--

Praktilised tööd

Juhendi alusel tööprotsessis sobilike väikevahendite kasutamine. Iseseisvalt töötades tööhügieeninõuete täitmine. Vajadusel isikukaitsevahendite kasutamine. Vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult töötamine. Töö lõppedes seadmete ja töökoha juhendite alusel puhastamine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoõgikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid. Jaotus tundides: praktika: 60 kokku: 60	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolli plaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	A la carte toitude valmistamine tööjuhendi alusel õiges tehnoloogilises järjekorras. Seadmete ja töövahendite võimsus. Toiduainete koguste arvutused. Toiduainete eeltötlusvõtted. Tööde ajastamine. Enesekontrolliplaan. Töökoha korrashoid ja puhastamine kogu tööpäeva vältel. Puhastus- ja korrastustööd vastavalt puhastusplaanile.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolli plaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.				
Iseseisvad tööd				
Praktikapäeviku täitmine.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest. Jaotus tundides: prakтика: 38 kokku: 38	Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	Klientide teenindamine lähtuvalt ettevõtte eripärest. Kliendikeskne teenindus. Toitude ja jookide tutvustamine ja soovimine kliendile. Erialane eesti keel. Roogade serveerimine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele restoranimenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.				
Iseseisvad tööd				
Praktikapäeviku täitmine.				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 8 kokku: 12	Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande esitamine juhendi alusel. Erialane eesti keel. Arvutiõpetus. Suuline esinemine. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööl. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Suuline esitus.	Eristav

ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.

Hindamisülesanne:

Praktikaaruande koostamine ja esitlemine suuliselt. Enesehindamine.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Suuline esitus
Enesehindamine

Hinne 3

Õppija koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande.

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

Õppija esitleb juhendi alusel praktikaaruannet.
Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid.
Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele.
Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele.
Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.
Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel.
Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.
Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.

Hinne 4

Õppija koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande.
Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet.
Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid.
Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele.
Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele.
Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.
Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel.
Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.
Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.
Ülesannetes esineb ebatäpsusi, pinnapealsust.

Hinne 5

Õppija koostab praktikaaruande tähtajaliselt vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles.

Hinnatakse aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskust.

Praktikaaruanne peab sisaldama enesehinnangut (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) ning oponenti hinnangut aruandele.

Õppija esitleb ladusalt korrektses eesti keeles juhendi alusel praktikaaruannet.
Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid.
Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele.
Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kõikidele kasutatud allikatele.
Annab isikliku kogemuse alusel põhjaliku hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.
Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel.
Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.
Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.

Iseseisvad tööd

Praktikaaruande koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitmeeristavalt.
Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane kõik praktilise töö tunnid 100%.
Mooduli kokkuvõttev hinne on praktilise töö, praktikaaruande koostamise ning suulise esitluse hinne, hinnatakse eristavalt.

Mooduli hindamine on eristav. Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale - http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktikaaruande koostamise juhend. Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid. Praktikaleping. Praktikapäevik. Tagasisideleht praktika juhendajalt.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Suurköögitöö korraldus	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab juhendamisel oma tööd suurköögis, koostöös köögimeeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
21 t	12 t	71 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 1 kokku: 5	Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid.	Sissejuhatus moodulisse. Toitlustusettevõtete äriideed. Suurköökide kliendirühmad. Toitlustusettevõtete ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus.	Praktiline töö, näitlikustatud loeng, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi.	Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi.	Toitlustusettevõtte köögitöö ja teeninduse korraldus.	Rühmatöö.	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 1 kokku: 3	Põhjustab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.			
Hindamisülesanne: Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjustab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.			Hindamismeetod: Arutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjustab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.				
Iseseisvad tööd				
Toitlustusettevõtte teeninduse korraldus.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab juhendamisel suurköögi laomajandust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 kokku: 4	Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri.	Suurköögi laomajandus.	Probleemülesannete lahendamine, õppekäik, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Suurköögi laomajanduse korraldamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab meeskonnatööna suurköögi eripäralt vastava menüü Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjustab meeskonnatööna oma otsuseid.	Suurköögi menüü koostamine.	Praktiline ülesanne.	Mitteeristav

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võttes vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.	Suurköögi toitade valmistamise ja serveerimise planeerimine. Toorainete kogused. Töövahendid ja seadmed. Tööde ajastamine. Toitude väljastamiseks vajalikud töövahendid. Teeninduse korraldus. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine.	Probleemülesannete lahendamine, suuline esitus, analüüs.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise planeerimine vastavalt suurköögi tootmissüsteemile.	Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus
Lävend	
Õppija valib meeskonnatööna tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võttes vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.	

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>valmistab juhendi alusel suurköögi toite ja jooke.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 54 iseseisev töö: 8 kokku: 68</p>	<p>Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös.</p> <p>Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt.</p> <p>Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel.</p> <p>Teenindab suurköögi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile.</p> <p>Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.</p>	<p>Tooraine vastuvõtt ja ladustamine.</p> <p>Suurköögi toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Klientide teenindamine.</p> <p>Mooduli hindamine ja tagasiside.</p> <p>Õppija esesehinnang ja hinnang meeskonnatööl.</p>	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Juhendi alusel suurköögi toitute valmistamine ja serveerimine kliendile.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine</p>	
Lävend			
<p>Õppija valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös.</p> <p>Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt.</p> <p>Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel.</p> <p>Teenindab suurköögi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile.</p> <p>Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.</p>			
Praktilised tööd			
<p>Mooduli hindamisülesanne: Tooraine vastuvõtt ja ladustamine. Suurköögi toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine. Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt retseptuurist. Valib toiduainete käsitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, retseptist lähtudes. Eeltötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid. Kasutab asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, lähtuvalt retseptuurist. Käitleb toitu hügieeninõudeid järgides. Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult. Klientide teenindamine.</p>			

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 7 kokku: 7</p>	<p>Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse.</p> <p>Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööl tagasisidet.</p>	<p>Suurköögitöö planeerimine.</p>	<p>Praktiline töö.</p>	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Suurköögitöö planeerimine ja korraldamine meeskonnatöona.</p>			<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö</p>	

Lävend

Õppija planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse.
 Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid.
 Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 1 praktiline töö: 2 kokku: 3	Järgib ja kasutab juhendamisel suurröõgi töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.	Toitlustusettevõtete tööd reguleerivad õigusaktid. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine vastavalt suurröõgi nõuetele.	Praktiline töö. Probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpiülesanne juhendamisel. Toitlustusettevõtete tööd reguleerivad õigusaktid.			Hindamismeetod: Praktiline töö Tööleht	

Lävend

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on osalemine meeskonnaliikmena "Suurröõgi päeval". Juhendi alusel suurröõgi päeva planeerimine ja teostamine peakoka rollis. Mooduli hinne kujuneb praktilise töö käigus saadud õpetajalt tagasisidest, sooritatud esitlusest ja esitatud enesehinnangust. Hindekriteeriumid: Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt retseptuurist. Valib toiduainete käsitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, retseptist lähtudes. Eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid. Kasutab asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, lähtuvalt retseptuurist. Käitleb toitu hügieeninõudeid järgides. Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu Toiduvalmistamine suurröõgis. 2010 kirjastus Argo

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Toitlustuseriala õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Erialane inglise keel	5	Sirje Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppur on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele A2.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab keerukamat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 10 kokku: 40	Loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt. Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja.	Sissejuhatus moodulisse. Töö majutus- ja toitlustusalal. Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär.	Iseseisev töö tekstiga. Arutlus. Intervjuu. Rühmatöö.	Eristav
Hindamisülesanne: Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja .			Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV .	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab		

põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivad näiteid.

Iseseisvad tööd

Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 10 kokku: 40	Suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt. Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest. Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Juhatab kliendile teed majutus- toidlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.	Majutus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutusettevõttes.	Vestlus. Paaristöö. Rühmatöö. Rollimäng.	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng.		Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.	Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .	Õpilane vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.		
Iseseisvad tööd				
Tutvub suuliselele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võrkeelset terminoloogiat. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite. Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid. Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega. hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid. Teenindab juhendi alusel külastajaid toidlustusteeninduse olukorras inglise keeles,	Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused.	Loeng. Väitlus. Rühmatöö. Rollimäng. Vestlus.	Eristav

<p>arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid. Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise. Nimetab eritoimise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest. Arveldab küllastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades.</p>			
--	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoimisevajadused.</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö</p>
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>
<p>Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.</p>	<p>Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoimisevajadustega klientidega.</p>	<p>Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusat teenindusalast inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoimisevajadustega klientidega.</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>		
<p>Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoimisevajadustest; koostab kokkuvõtte.</p>		

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>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 E-kursus "Koka erialane inglise keel", autor Sirje Tamm</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Värvusõpetus ja kompositsioon	2	Kristel Sepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul jaguneb: II õppeaasta 1 EKAP ja III õppeaasta 1 EKAP.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse ja kompositsiooni võtteid praktilises töös toidu paigutamisel taldrikule, menüü kujundamises ning laua üldmulje kujundamisel.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
16 t	12 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kasutab värviõpetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Õpilane koostab värvilahenduse ruumile värviharmonia reegleid arvestades.	Kujundamine ja loovus. Värv ja vorm. Värviõpetuse põhialused. Soojad ja külmad värvid. Neutraalsed värvid. Värviharmonia. Värvikontrastid.	Interaktiivne loeng, praktilised harjutusülesanded, paaristöö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpilane koostab värvilahenduse ruumis, milles on määrab lähtuvalt värviharmoniast sobivad värvikooslused.

Töö koosneb 2 omavahel terviku moodustavast osast, mis vormistatakse eraldi A4 paberile.

1. osas on märgitud ruumi põhipindade värvid (seinad, põrandad, tekstiil).

2. osas on värvilahendus lauale (laudlina värv ning laual paiknevate taldrikute, nendel asuva toitute ning lisatud kaunistuste värvilahendus).

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesande, milles on teostatud mõlemad osad ette kirjutatud juhise järgi.

Iseseisvad tööd

Sobivate kontrastsete värvipaaride koostamine taldrikule.

Praktilised tööd

Värviringi koostamine. Soojade ja külmade värvide segamine. Harmooniliste värvilahenduste koostamine. Kontraste värvilahenduse loomine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 3 kokku: 15	Õpilane paigutab vaagnale ja taldrikule toidu arvestades kompositsiooni üldreegleid ja kujundaise võtteid.	Kujund. Erinevate toitude kujud kompositsiooni elementidena. Kompositsiooni kui terviku loomine. Kompositsiooni võtted. Rütm. Dominant. Kontrast. Sümmeetria ja asümmeetria kasutamine taldrikul ja vaaganal.	Interaktiivne loeng. Paaristöö Praktiline töö. Loovusülesanded.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kavandab kujunduse taldrikule arvestades tasakaalus kompositsiooni põhireegleid, kasutades kompositsiooni loomise võtteid.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane esitab kavandi toidu paigutamise kohta taldrikule ning teostab selle praktilise tööna õppekõrgis.				
Iseseisvad tööd				
Kavandada kaks erinevat kujundust suupistete paigutamisel vaagnale.				
Praktilised tööd				
A la carte toidu paigutamine taldrikule (kavand). A la carte toidu paigutamine taldrikule (praktilise tööna õppekõrgis).				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 3 kokku: 11	Õpilane kujundab menüükaaned ja menüü siselehe arvestades menüü sobivusega laual ning kompositsiooni-ning värvi üldreeglitega.	Menüü. Kasutatavad materjalid. Kaunistusvõtted. Ornamenti kasutamine kaunistamisel. Teksti paigutus ja kirjastiil. Arvutiprogrammi kasutamine menüü kujundamisel. Menüükaante valmistamine käsitööna.	Interaktiivne loeng. Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

Arvutil kujundatud menüü.
Menüükaaned käsitööna.

Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio

Mooduli lõpphinne kujuneb portfoolio praktilistest töödest.

Lävend

Hindamisjuhendile vastava menüü ja Menüükaante esitlemine praktilise tööna.

Iseseisvad tööd

Teksti ja ornamendikaunistuste paigutamine.

Praktilised tööd

Menüü kujundamine arvutil. Menüükaante kujundamine käsitööna.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik praktiliste hindamistööde teostamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/ http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/?MEN%DC%DC_KUJUNDAMINE

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Grillimine	1	Taisi Talviste, Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	e-kursusel taotletakse, et õppija omandab teadmiseid grillimise traditsioonidest, töökorraldusest grillimisel, toorainetest ja nende ettevalmistamisest grillimiseks. Õpilane oskab rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös, pöörata tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Õpilane saab teadmisi paindlikuks suhtlemiseks kaaslastega ja klientidega. E-kursus valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes nii sise- kui ka välitingimustes.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
8 t	2 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.	Sissejuhatus moodulisse. Grillimise ja BBQ ABC. Mõisted. Grillimise ja BBQ ABC ja mõisted. Grillimiseks vajaminevad grilliseadmed, töövahendid ja abivahendid. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted.	e-õpe.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded.			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded ja sooritanud testid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab toitlustusettevõtte grill- ja	Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja	Grill- ja BBQ menüü koostamine.	e-õpe.	Mitteeristav

barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.	Kutsealane eesti keel.		
--	--	------------------------	--	--

Hindamisülesanne:

Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus
Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.

Iseseisvad tööd

Õpilane koostab 2-le inimesele grill - või BBQ menüü tehnoloogilise kaardile koos valmistamise tehnoloogiaga. Põhitooraine koos grillitud lisandiga ja grillib!; filmib või pildistab valmis tulemust; lisab filmitud materjali lingina. Lisab töö koos tehnoloogiliste kaartidega õpimappi kausta; salvestab töö omanimelise failina.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.	Grillseadmete kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine.	e-õpe ja praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õppija loob meeskonna.
Valmistab ette toorained, seadmed, grilli.
Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile.
Valmistab grillitoidu ja serveerib.
Õppija puhastab seadmed ja töökoha.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õppija loob meeskonna, valmistab ette toorained, seadmed, grilli; kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile, valmistab grillitoidu ja serveerib;

õppija puhastab seadmed ja töökoha.
valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest
valib vastavalt puhastustöödele sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.

Praktilised tööd

Praktiline grillimine ja BBQ.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid. Jaotus tundides: praktiline töö: 5 kokku: 5</p>	<p>Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödele sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.</p>	<p>Grillseadmete ja BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine.</p>	<p>e-õpe ja praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p> <p>Õppija loob meeskonna valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile, valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib hügieeniliselt, õppija puhastab seadmed ja töökoha.</p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid. Jaotus tundides: praktiline töö: 5 kokku: 5</p>	<p>Valmistab grill-ja BBQ toite. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning</p>	<p>Grillseadmete, BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toidukorviga tutvumine, tööplaan, tööjaotus, menüü koostamine, marinaadi valmistamine, mopi valmistamine, BBQ tooraine ettevalmistamine ja küpsetamine, serveerimine.</p> <p>Tagasiside moodulile ja õppija enesehinnang.</p>	<p>e-õpe ja praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.			
Hindamisülesanne: Õppija loob meeskonna, valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ; kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile; valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib, õppija puhastab seadmed ja töökoha.		Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine		
Lävend				
Õppija valmistab grill-ja BBQ toite kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb 10 teema posttiivse tulemusena. Õppeprotsessi kirjeldus: kursusel toimub 8 auditoorset tundi, 2 iseseisva töö tundi ja 30 harjutustundi. Kursuse ülesannete kirjeldused on „õpiülesannete“ all, õpilasel on võimalus printimiseks. kursuse hinde saamiseks peab õpilasel olema saavutatud eelpool toodud õpiväljundid. kursuse loetakse läbituks, kui õppija on osalenud kõikides praktilistes tundides, sooritanud kõik õpiülesanded ja iseseisva töö. Foorumites osalemine on kohustuslik. Kõigi sooritatud ülesannete tulemus peab olema vähemalt 60%. Kõik arvestuslikud tööd lisatakse vastava teema foorumisse. Kõik arvestuslikud kodutööd tuleb lisada vastava IX teema alla "Õpimapp". Selleks peab õpilane avama "Õpimapi" ja lisama sinna oma faili või sõnumi.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Grillimine – mis see on? http://www.eestitoit.ee/?page_id=60&language=et 13.02.2012 Mis on Barbecue ehk BBQ? http://www.eestitoit.ee/?page_id=61&language=et 13.02.2012 Küttekoldevälise tule tegemise ja grillimise kohale esitatavad nõuded https://www.riigiteataja.ee/akt/13354860 15.02.2012 Sea rümba jaotusskeem http://www.eestisiga.ee/index.php?page=rymba_jaotusskeem 15.02.2012 Grillfest http://www.grillfest.ee/portal/tere-tulemast-parnu-grillfestile.html 15.02.2012

Eesti grilliliit <http://www.grillfest.ee/portal/yrituste-kalender.html> 15.02.2012

Grillimine siseruumides http://www.youtube.com/watch?v=E4SAcc-_Gqc&feature=player_embedded 15.02.2012

Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) http://www.youtube.com/watch?v=ETXRScuvjSQ&feature=player_embedded 15.02.2012

http://www.youtube.com/watch?v=vB16Dbjz8oo&feature=player_embedded 15.02.2012

Grillimise ABC <http://grill.tarbija24.ee/?id=128291> 16.02.2012

Mõisted selgeks <http://www.grillfest.ee/portal/moisted.html> 16.02.2012

Grillid ja grillitarvikud http://www.hortes.ee/est/moobel-grill-aiaehitised/grillid-ja-grillitarvikud/%20f-1120?ts=1302006243&gclid=CNzBgrq_t6gCFUOHDgodPCIQBw 16.02.2012

Grillid ja BBQ ahjud <http://www.grillfest.ee/portal/riistvara/grillid-ahjud.html> 16.02.2012

Grillimise põhimõtted <http://www.grillfest.ee/portal/tarkvara/pohitoed.html> 16.02.2012

Maitsestamine <http://www.grillfest.ee/portal/maitsesta-ise.html> 16.02.2012

Toiduohutus <http://www.grillfest.ee/portal/toiduohutus.html> 16.02.2012

Terviseabi <http://www.grillfest.ee/portal/terviseabi.html> 16.02.2012

Gaasi grilli puhastamine <http://youtu.be/oHP-drpcfRI> 20.02.2012

Lihakool veiselõikus <http://youtu.be/XRBVsNy-8H4> 20.02.2012

Lihakool lambalõikus <http://youtu.be/FWrU7wi8YuA> 20.02.2012

Lihaliikide küpsetus ajad BBQ ahjus http://www.grillfest.ee/eesti_toit.php?sisulD=111 21.02.2011

Grillimine <http://youtu.be/HrwDUVWCfgE> 01.03.2012

Grillimine http://youtu.be/AGH_SvVdpBk 01.03.2012

Grill ja BBQ <http://youtu.be/hC1DNPI0pR0> 07.03.2012

Õpimappi juhend <http://www.tiigrhype.ee/> 19.04.2012

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Etikett	2	Erna Gross, Heli Hinrikson, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom
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		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
40 t	12 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	Etikett ja selle tähtsust. Protokoll mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Kombed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited, õppekäik	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Suuline esitus

Lävend

Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombed ja tavasid.

Iseseisvad tööd

Kirjeldab ja esitleb kombeid ja tavasid Eestis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.	Igapäevaetiketti: mees ja naine, tervitamine, esitlemine, sina-teie pöördumine, käitumine tänaval, ühistranspordis. Ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Ametikohtumistel käitumine, tutvustamine-esitlemine, ärikingituste kinkimine. Visiitkaart. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.

Iseseisvad tööd

Esitlusvahendite (nimesilt, lauasiit, visiitkaart) koostamine ja vormistamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.	Kutse erinevad vormid. Erinevate tähtpäevade kutsed. Kutsete edastamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Kingitavate lillede tähendused, kinkimise tavad ja kombad. Lillede üleandmine. Kingituste tegemise tavad ja kombad. Ametkondlikud kingitused ja nende kinkimine.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõetekohaselt ja korrektselt. Kingib sündmusele vastavd ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.

Iseseisvad tööd

Koostab korrektse kutse ja edastab erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri).

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).	Tavad ja tabud riietuses. Välimus. Hügieen. Ehted, kehakaunistused, aksessuaarid, soeng, lõhnastamine, lips. Isiksus ja isikupära. Kehakujud. Rõivaste valik vastavalt kehakujule, stiilile.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus				
Lävend				
Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).				
Iseseisvad tööd				
Sõlmib kaks erinevat lipsusõlme. Koostab pildilise materjali tavad ja tabud riietuses.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil.	Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasistumisega vastuvõtul. Salvrätiku kasutamine. Erineva sisu ja vormiga vastuvõttud. Vastuvõtuplaan. Ürituse (näiteks kohvilaud) läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Kultuuridevahelised erinevused lauaetiketis.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus				
Lävend				
Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.				

Iseseisvad tööd

Vastuvõtu kohvilaud, vastuvõtuplaani koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite kirjeldatud hindamiskriteeriumite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga "arvestatud"(A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk "mittearvestatud"(MA).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärietika. Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett. Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett. Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat. Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombed. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisoskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Pagari- ja kondiitritöö	5	Endla Kuura, Irina Golub, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduhügieeni teema.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
34 t	12 t	84 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 34	Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.	Sissejuhatus moodulisse. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad. Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast(biskviitaigna, võibbiskviit). Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.). Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest.	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Iseseisev töö ja test.

Hindamismeetod:
Test

Lävend

Õppija kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi

iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.

Iseseisvad tööd

II ja III õppeaastal koostatud õpimapp. III õppeaastal tordikavandi valmistamine juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi.	Tooraineõpetus.	Kõitev loeng, arutelu, video.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Rühmatöö teemal "Toorained pagari- ja kondiitritööstuses".		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Õppija iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi.				
Iseseisvad tööd				
Esitlus valitud toorainest.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi. Jaotus tundides: praktiline töö: 84 kokku: 84	Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni	Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritooteid valmistamine. Puhastustööd. Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	Praktiline töö, arutelu, analüüs.	Mitteeristav

<p>toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. Ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p>			
---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine
Ülesanne/harjutus
Analüüs

Lävend

Õppija soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaiguid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen).
Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.
Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid.
Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest.
Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.
Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.
Ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile.
Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.
Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.
Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.

Praktilised tööd

Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli pagari- ja kondiitritöö 3 EKAP-i on II õppeaastal ja 2 EKAP-i on III õppeaastal.</p> <p>Tähtajaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid)- Pagariõppe põhikursus http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö.; "Praktiline kulinaaria" kirjastus Argo, 2013</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Joogiõpetus	1	Peep Peetersoo
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkoholsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkoholsete jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkoholsete jooke.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	2 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.	Sissejuhatus moodulisse. Alkoholivabade ja alkoholsete jookide klassifikatsioon. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekantimine, serveerimine. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. Veinimaad, veiniraditsioonid. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisevõimalused. Joogikaardi koostamine.	Kõitev loeng, e-õpe, arutelu, videoloeng.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkoholsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused".

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Test

Lävend

Õppija kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti.
Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.
Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust.
Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.
Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

Iseseisvad tööd

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist. Õppija koostab meeskonnatööna joogikaardi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.	Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendi alusel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.	Joogikaart. Toitute ja jookide sobivus. Klientidega suhtlemine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid			Hindamismeetod: Praktiline töö	

jooke.	Arutus Suuline esitus
--------	--------------------------

Lävend

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav

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

Lävend

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	Töökoha ettevalmistamine. Töövahendid. Toorainete tundmine. Segujookide valmistamine. Segujookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline hindamisülesanne juhendi alusel.	Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine
---	--

Lävend

Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.

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

Mooduli 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. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010 Kaubandusalane toidukaupade õpik http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf Veinetikett http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/index.html Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Fruktodisain	0,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
2 t	1 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 1 kokku: 3	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.	Sissejuhatus moodulisse. Fruktodisaini mõiste. Fruktodisainis kasutatavad toorained. Fruktodisainis kasutatavad töövahendid.	Näitlikustatud loeng. Video vaatamine. Arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Fruktodisaini tööks sobilike toorainete ja töövahendite valimine ning kasutamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Lävend				
Õppija mõistab köögiviljade ja puuviljade tähtsust toitumisel, roogade kaunistamisel ja nendest seadete valmistamisel. Õppija selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks. Valib toorained vastavalt kasutuseesmärgile. Kasutab fruktodisaini töövahendeid ohutult ja eesmärgipäraselt.				
Iseseisvad tööd				

Fruktodisaini (vegetable carving, fruit carving) videotega tutvumine internetis. Küsimustele vastamine juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid. Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele. Valmistab ette töökoha. Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni. Esitleb valmis kompositsiooni. Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.	Töö planeerimine. Kaunistuste lõikamise põhivõtted ja töövahendid. Kompositsiooni esitlemine. Tööhügieen.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel- kompositsiooni valmistamine erinevatest toorainetest. Õpimapp.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
<p>Õppija kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele. Valmistab ette töökoha. Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni. Esitleb valmis kompositsiooni. Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.</p> <p>Lävendi kriteeriumid hindamisülesannetele:</p> <p>1. Praktilise ülesande lahendamise- Õpilase saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonomiliselt ja sujuvalt töötada. Õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid. Õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid. Õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad komponendid/ materjalid. Õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt. Õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglitekohaselt.</p> <p>2. Õpimapp parimatest töödest- Sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona). Esitletavates kompositsioonides avaldub loovust. Lisatud analüüsid on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada). Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon. Kompositsioonis kasutatud komponendid ja kaunistatav toode sobivad omavahel. Kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid. Kompositsiooni loomisel on rakendatud vähemalt 3 tundides õpitud töövõtet.</p>				
Iseseisvad tööd				
Õpimapp praktilistest töödest.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamiseks on vaja sooritada lävendi tasemel kõik kirjeldatud hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Videod youtube`s: http://www.youtube.com/watch?v=jYHjmnMCxCK

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Erialane soome keel	5	Ly Kukk, Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb kliendiga soome keeles kasutades erialast sõnavara ja viisakusväljendeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks ja töötab välja oma isikliku keeleõppeplaani. Kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks. Hindab end keele õppimisel, tuues välja oma tugevused ja nõrkused keeleõppes. Kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel. Toetab keele õppimist, katsetades uusi talle sobivaid õpimeetodeid.	Teabeallikad ja sõnaraamatud internetis ja nende kasutamine. Isikliku keeleõppeplaani väljatöötamine. Keeleõpe virtuaalses õpikeskkonnas: vabavaralised abivahendid sõnavara ja grammatika õppimisel.	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, arutelu, rollimängud.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Õpilane koostab isikliku keeleõppeplaani.

Hindamismeetod:
Ülesanne/harjutus
Tööleht

Lävend

Isiklik keeleõppeplan õpetaja poolt etteantud juhendi järgi.

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	Kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara. Kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele, menüüsid. Kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste.	Teated eraelus ja tööl. Teate koostamine: aeg, koht, tegevused, päevaplaanid. Viisakas palve. Kuulutused. Lühendid. Kutsed tähtpäevadel. Riiklikud pühad meil ja Soomes. Soovid pühadeks ja tähtpäevadeks. Keelavad, kohustavad, hoiatavad sildid/märgid. Erialane sõnavara: toiduained, toitute nimetused.	Rollimängud, paaristöö, meeskonnatöö, vestlus, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab etteantud ülesande alusel soomekeelse retsepti ja tehnoloogia kirjelduse.			Hindamismeetod: Test Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpilane selgitab soome keeles toidu valmistamiseks kasutatavaid tooraineid ning toidu valmistamise tehnoloogiat.				
Iseseisvad tööd				
Soomekeelse sõnavara omandamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52	Tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid. Esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti. Oskab paluda õeldu kordamist või veelkordset selgitust ja lahendab probleemi.	Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine. Töövahendid majutuses ja toitlustamisel. Tööülesanded klienditeeninduses. Telefonisuhtlus klienditeeninduses.	Rollimängud, paaristöö, vestlus, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane tutvustab ennast ja oma tööülesandeid rühmale soome keeles.			Hindamismeetod: Suuline esitus Arvestustöö	
Lävend				
Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena.				
Iseseisvad tööd				

CV koostamine soome keeles.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 16	Oskab hääldada oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni. Kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid. Kasutab suhtlemisel sobivaid tavapäraseid viisakusväljendeid. Võrdleb erinevaid õpitud keeli.	Sinatamine ja teietamine. Viisakusväljendid. Tavad ja kombes meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Toitumisharjumused meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Rahvusköök: peamised road, nimetused ja seosed.	Rollimängud, paaristöö, iseseisev töö arvuti abil.	Eristav
Hindamisülesanne: 1. Enesetuvustus (nimi, keel päritolu, pere, hobid); 2. Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse situatsioonide koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaristööna); 3. Vestlus õpitava keele kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulises kõnes vastavalt Euroopa keeleraamistiku A1 nõuetele.			Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi ala klienditeeninduse tavaolukorras suheldes klientidega õpitud keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda ja suhelda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi klienditeeninduse tavaolukorras suheldes kliendiga soome keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi alal ning suhtleb viisakalt klienditeeninduse tavaolukorras soome keeles. Kasutab sobivalt erialast sõnavara.		
Iseseisvad tööd				
Erialase sõnavara omandamine Quizlet-õpikeskkonnas.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristava hindamisega. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise hindamisülesande tulemusena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Sonja Gehring, Sanni Heinzmann, Suomen mestari; FINN LECTURA, Helsinki, 2010, 3. trükk Margit Kuusk, Suomi selväksi, soome keele õpik, 4. trükk, Tartu 2013 Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel, Argo 2009. Kaare Sark, Hyvä-parempi-paras, soome keele õppekomplekt algajatele, Tallinn 2009 jt uuem trükk. Õpi üldkasutatavaid sõnu 50 keeles: http://www.goethe-verlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM Supisuomea: http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/ Kuulosta hyvältä http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96 http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/ Keelesild http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale Ly Kukk e-kursus: Soome keel hotelliteenindajatele: https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=6208 http://www.oneness.vu.lt/fi/lesson2/vocabulary/L2V2/

Õpiobjektid: http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja_ja_turisti_dialoog/?Matkakohteet
http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja/?Kokouspalvelujen_sanasto

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Kutsealane liikumine	3	Reet Parind, Terje Jürgens, Hevelin Kärp
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühvigadele parandavaid harjutusi.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
44 t	18 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 kokku: 10	Kirjeldab inimese luustikku ja lihaskonda Nimetab tähtsamad lihased ja kirjeldab nende toimimist	Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus.	Loeng, arutelu, rühmatööd, paarisharjutused.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Inimese füsioloogia tundmine õpetaja materjalide põhjal.			Hindamismeetod: Kontrolltöö Tunnikontroll	
Lävend				
Õppija selgitab, millest koosneb skelett ja teab, mis on tugi- ja liikumiselundkond.				
Praktilised tööd				
Paarisharjutused etteantud ülesande alusel.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

tunneb ära treenimist vajava lihase. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10	Selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma. Nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima. Nimetab erialast tulenevad võimalikud kutsehaigused	Raskuste tõstmine, kasutades õigeid lihaseid. Nõudmised raskuste tõstmiseks. Ettevalmistus jõusaali treeninguteks. Kutsehaigused, valitud elukutse mõju tervisele.	Loeng, arutelu, rühmatööd.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arutelus osalemine "Vähene liikumine ja kutsehaigused"			Hindamismeetod: Arutlus	
Lävend				
Arutelus osalemine "Vähene liikumine ja kutsehaigused"				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	valib erinevate lihaste treenimiseks sobiva "jõumasina"	Jõusaali võimalused lihaste treenimiseks Lihastreening jõusaalis.	Jõusaali masinate tutvustamine ja treening.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Määratleb, milline masin on millisele lihasele treenimiseks vajalik.			Hindamismeetod: Enesehindamine	
Lävend				
Õppija valib õige jõumasina.				
Praktilised tööd				
harjutused jõusaalis				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10	Õppija määratleb juhendi alusel enda kehalist aktiivsust.	Kehaline aktiivsus ja selle kujundamine, jõutreening printsiibid, liikumiskiiruse arendamine, aeroobvastupidavuse arendamine.	Keha massi indeksi hindamine, loeng, analüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Treeningpäeviku esitamine.			Hindamismeetod: Enesehindamine Ettekanne/esitlus	
Lävend				

Õpilane koostab 1 kuu treeningpäeviku, teab, mis on kehaline aktiivsus.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10	Õppija selgitab, millised on rühihäired ja teab nende tekke põhjusi.	Rüht, rühihäired, kehahoid, rühihäirete põhjused.	Loeng, arutlus, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppematerjalide tundmine, rühmatöö.			Hindamismeetod: Suuline esitus Enesehindamine	
Lävend				
Õppija kirjeldab rühihäireid ja nende tekke põhjusi.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 18 kokku: 28	Koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.	Kehahoiu parandamine läbi harjutuste, liikuvuse parandamine.	Loeng, arutlus, rühmatöö, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine.			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane koostab õpimapi- kehahoidu parandavatest harjutustest.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine- kehahoidu parandavatest harjutustest.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Hinde saamiseks sooritab õpilane kõik hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	P-H. Kingsepp "Inimese füsioloogia", B J. Ford "Inimene", A. Lepp " Inimese anatoomia", W. Nienstedt... "Inimese füsioloogia ja anatoomia" E. Maiste... "tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas", J. Loko "Laste ja noorte spordiõpetus". M. Loosaar "Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale".

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Erialane vene keel	5	Maie Jesjutina, Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	Vene keele algtase A 1.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsa erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb teenindussituatsioonides võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega, edastab oma erialase tööga toitlustus- ja majutusettevõttes seotud suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 28 iseseisev töö: 10 kokku: 38	Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid. Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel.	1.Eriala kirjeldamine, omadused, vajalikud selleks erialaks. 1.1. Majutusteenindus eriala plussid ja miinused. 1.2.Tegevused ja toimingud, mis on seotud majutusteenindusega. 1.3.Tulevase elukutse kirjeldus. 1.4.CV ja motivatsiooni kirja koostamine juhendi alusel.	Lugemis-/ või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel, vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest, rühmatöö (eriala tutvustus), sõnavara test, paaristöö, rollimäng.	Eristav

Hindamisülesanne:
 Rollimäng näidistööintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks.

Hindamismeetod:
 Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane sooritab näidistööintervjuu arusaadavas vene keeles.	Õpilane sooritab näidisintervjuu visaakalt ja korrektselt arusaadavas vene keeles.	Õpilane sooritab näidisintervjuu selges ja ladusas keeles ja korrektselt arusaadavas vene keeles.

Iseseisvad tööd

Erialase sõnavara omandamine. Erialase sõnavara õpimapi koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46	Suhtleb juhendamisel külastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab arusaadavalt oma mõtteid kliendiga suhtlemisel. Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest. Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sealhulgas telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.	2.Suhtlusetiketi põhireeglid. 2.1.Tervitus ja suhtluse alustamine, teised viisakus väljendid. 2.2.Info edastamine. 2.3.Telefonivestlus. Küsimustele vastamine. 2.4.Teenused ja kasutustingimused. 2.5.Tee juhatamine majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.	Dialog, paaristöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, sõnavara test.	Eristav
Hindamisülesanne: Paaristöö- dialogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ise koostatud ettevõtte ruumiplaani).			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
Õpilane vestleb dialoogis külastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel.		Õpilane vestleb dialoogis viisakalt ja abivalmilt külastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel.	Õpilane vestleb selges ja ladusas vene keeles külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel.	
Iseseisvad tööd				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase sõnavara omandamine. Majutusettevõtte plaani koostamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat . Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46	Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road. Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad. Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist.	4.Restoran. 4.1. Toidukorrad ja ajad. 4.2.Roagrupid. Hommikusöögilaua road Joogid. 4.3. Menüü lugemine ja koostamine. 4.4.Laua serveerimisnõud ning söögiriistad. 4.5.Menüüs olevate toitade tutvustamine.	Töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng.	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng "Restoranis", kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektset vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab külastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja			Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus	

söögiriistad.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeninduse rollimängus "Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.	Õpilane sooritab korrekselt ja viisakalt klienditeeninduse rollimängus "Restoranis, kasutades vajalikku toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.	Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeninduse rollimängus "Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.
Iseseisvad tööd		
Erialase venekeelse sõnavara omandamine. Toitlustussõnavara õpimapi koostamine. Venekeelse menüü koostamine.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks suhtleb õpilane võõrkeelt kõnelevate majutus-ja toitlustusettevõtte külastajatega ja edastab oma erialase tööga toitlustus- ja majutusettevõttes seotud suulist ja kirjalikku infot.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Ele Viilipus Turismi vene keel, Kirjastus Argo 2013; А.Голубева, А.Задорина, Е.Ганапольская "Русский язык для гостиниц и ресторанов", С.-Пт. 1998. С.Хавронина, Л. Харламова, И. Казнышкина "Практический курс русского языка для работников сервиса", Москва, 2007, Рекламные проспекты гостиниц и ресторанов