

1-1/33 kinnitatud 28.04.2020

Nõuded õpingute alustamiseks

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

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist.

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa.

Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Lõpetamisel väljastatakse õpilasele Pärnumaa Kutsehariduskeskuse lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):	Kokk, tase 4
----------------------	--------------

osakutse(d):	puuduvad
--------------	----------

Õppekava struktuur

Koka õppekava maht on 180 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

1) üldõpingud 30 EKAP;

2) põhiõpingud 109 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP;

3) valikõpingud 41 EKAP, sealhulgas spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP.

Eriala põhiõpingute moodulid ja õppemaht on järgmine:

1) toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 2 EKAP;

2) õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP;

3) toitlustamine 14 EKAP;

4) menüü planeerimine 6 EKAP;

5) praktiline töö suursöögis 11 EKAP;

6) menüü koostamine ja kalkulatsioon 8 EKAP;

7) toiduvalmistamine 14 EKAP;

8) praktiline töö restoranis 13 EKAP;

9) praktika 36 EKAP.

Põhiõpingute moodulid (109 EKAP)

Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2 EKAP	• mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses • toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast • kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist • kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Toitlustamine	14 EKAP	• planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid • valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas • serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta • teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Menüü planeerimine	6 EKAP	• koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest • arvutab retsepti alusel toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse • koostab juhendamisel põhisoogikordade toitade

		tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Praktiline töö suurröögis	11 EKAP	• planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel • teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid • teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest • töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8 EKAP	• koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest • koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara • vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Toiduvalmistamine	14 EKAP	• planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Praktiline töö restoranis	13 EKAP	• planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest • valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust • käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust • teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist • teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Praktika	36 EKAP	• planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides

		toiduohutuse nõudeid • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	• kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid • mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi • kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses • mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
Keel ja kirjandus	6 EKAP	• väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses • arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal • koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates • loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid • väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga • tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
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
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
Võõrkeel	4.5 EKAP	• kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. • suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti. • kasutab võõrkeelesõnastust 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.
Sotsiaalsed	7 EKAP	• omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. • omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust • mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. • hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. • teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Matemaatika	5 EKAP	• kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. • kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. • 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.
Valikõpingute moodulid (78.5 EKAP)		
Erialane vene keel	5 EKAP	• mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. • vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toidlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .
Värvusõpetus ja kompositsioon	1 EKAP	• õpilane kasutab värviopetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel • õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi • õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid)
Suurköögitöö korraldus	4 EKAP	• eristab toidlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme • eristab toidlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi • korraldab juhendamisel suurröögi laomajandust • koostab meeskonnatööna suurröögi eripäralt 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 eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid • järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Eesti keel võõrkeelena	3 EKAP	• kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt • väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut eripära, toob välja enda individuaalsust iseloomustavaid omadusi • kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid • arutleb erialastel teemadel • kasutab aruteludes erialast sõnavara • kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks • koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste • koostab ja saadab erialaseid e-kirju • eestikeelne meediaruum
Toitlustusalane võõrkeel	3 EKAP	• mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõteteid ja suurköögi sektioone ja varustust • tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides • mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara
Praktika. Kokatöö praktika	12 EKAP	• planeerib isiklikke praktika eesmärke • tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega • töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust • töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid • eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid • teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid • koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Mittealkohoolsed joogid	1 EKAP	• kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi • planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid • tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele • võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele • valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks • valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Alkohoolsed joogid	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
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
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
Ettevõtluse alustamine	2 EKAP	- tunneb Eesti toitlustus-majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses - võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid - teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid - omab ettevõtlusalaseid teadmisi väikeettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Kutsealane arvutiõpetus	2 EKAP	- koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile - koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme - õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid - leiab internetist õppetööks sobivad materjalid, hindab kriitiliselt leitud infot, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti
Õpioskuste kujundamine	1 EKAP	- analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge - jälgib Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist - leiab õppetööks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest - eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel - töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas
Etikett	1 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 tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. - Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel • 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
Esmaabi	1 EKAP	• annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid • kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
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 toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine • valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid • valmistab ja esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid
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 sündmusele • suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles • teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides • valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid • teenindab juhendamisel peoteenindust
Fruktodisain	0.5 EKAP	• õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid • õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid
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 rahvuskööride roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele
Toitlustusalane soome keel	3 EKAP	• mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste • vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides

		• mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat • mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest
Kutsealane liikumine	2 EKAP	• hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada • tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid • arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööskest ja distsipliini • õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides • arendab kutsetööks vajalikke tahteomadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)
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 põhisoogikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid • teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest • koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Eesti keel võõrkeelena	2 EKAP	• kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt • väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut eripära, toob välja enda individuaalsust iseloomustavaid omadusi • kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid • arutleb erialastel teemadel • kasutab aruteludes erialast sõnavara • kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks • koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste • koostab ja saadab erialaseid e-kirju • eestikeelne meediaruum
Kutsealane liikumine	1 EKAP	• hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada • tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid • arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööskest ja distsipliini • õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides • arendab kutsetööks vajalikke tahteomadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)
Meistriklass	1 EKAP	• valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja

		meeskonnas
Rahatarkus	2 EKAP	• Mõistab rahalisi säästmise ja teenimise võimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest. • On teadlik erinevatest investeerimise ning laenamise võimalustest Eestis. Teab, mis maksukoormused erinevaid valikuid tehes tal tekivad ning oskab hinnata heategevuslikkuse sisu meie ühiskonnas.
Toitlustusalane võõrkeel. Inglise keel	2 EKAP	• mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust • tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides • mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara
Toitlustusalane võõrkeel. Vene keel	2 EKAP	• mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti • vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat

Valikõpingute valimine:

Valikõpingute moodulid koostab kool, lähtudes põhiõpinguid täiendavatest või laiendavatest kutseoskustest, võtmepädevuste või lähedaste erialade kutsestandardites esitatud üksikkompetentsidest. Valikõpingute kohustuslik maht koka eriala õppekavas on 41 EKAP.

Õppijal on õigus II ja III õppeaasta valikõpingud valida koolis pakutavate valikõpingute hulgast tingimusel, et need toetavad põhiõpinguid. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksamil demonstreerib õpilane praktilisi oskusi, planeerides, valmistades ja serveerides individuaalselt kolmekäigulise eine.

Praktika kirjeldus:

Praktika on kirjeldatud praktika moodulis.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Taisi Talviste

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3001/version/6917>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3001/version/7295>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

Kokk (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite 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
1	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Hevelin Antsmäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
38 tundi		5 tundi	9 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära	Mitteeristav hindamine

	selgitab tootlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest	
2. toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast	kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötuse digivahendeid leiab lähteülesande põhjal õppetöga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära selgitab tootlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest	Mitteeristav hindamine
3. kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist	kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötuse digivahendeid leiab lähteülesande põhjal õppetöga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused	Mitteeristav hindamine

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

Mooduli jagunemine

Eriala tutvustus Auditoorne õpe 10	Alateemad Toitlustus- ja turismivaldkonna sisu. Majutus- ja toitlustusettevõtete roll turismimajanduses. Toitlustuse olulisus Eesti majaduses. Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse, õppekäigu kohta koostada raport etteantud lähteülesande põhjal, raporti koostamisel rakendada õigekirjareegleid. Õpimapi koostamiseks koha loomine interneti keskkonnas. Esitluse koostamine juhendi alusel.	Seos õpiväljundiga mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	MS Power Pointi koostamine etteantud juhendi järgi. Esitluse lisamine digitaalsesse õpimappi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Raport õppekäigu kohta on koostatud juhendi alusel. Õpimapp on loodud digivahendeid kasutades. Õppija selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest.	
Suhtlemine ja meeskonnatöö Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 2	Alateemad MEESKONNATÖÖ: Grupi arengufaasid. Rollid ja vastutuse jagamine grupis. Koostööoskused. EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: Emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga. Pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek. SUHTLEMISOSKUSED: Selge eneseväljendamine. Kuulamisoskused.	Seos õpiväljundiga mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise

		heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs.	
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 9	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Lõimingud: kutsealane eesti keel, arvutiõpetus. Esitluse loomine Microsoft PowerPointiga. Microsoft Word Õpikeskkonnad. Moodle keskkond. Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhend. Tutvumine kokk, tase 4 kutsestandardiga. Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit. Pärnumaa Kutsehariduskeskuse (PKHK) õppekorraldus. Tutvumine koka eriala õppekavaga. Leida digivahendeid kasutades PKHK sisekorra eeskiri ja tutvuda sellega. Orienteerumine koolimajas. Erialaga tutvumine Õppemeetodid Õppevideo loomine Õpilane loob meeskonnatööna õppevideo õpitavast erialast. Õpilane kirjeldab, mis on õpitaval erialal oluline.	Seos õpiväljundiga mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid. Töölehed on täidetud vastavalt juhendile.

Õppemeetodid	Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Meeskonnatöö. Paaristöö. Rühmatöö. Kõitev loeng. Arutelu. Õppekäik.
Hindamismeetodid	MS Power Pointi koostamine etteantud juhendi järgi. Esitluse lisamine digitaalsesse õpimappi. Töölehtede täitmine. Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	MS Power Pointi koostamine etteantud juhendi järgi. Esitluse lisamine digitaalsesse õpimappi. Töölehtede täitmine. Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Õppekirjandus Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Roosipõld, A. (2014). Toitlustuse alused. H.Tooman; 2010; Argo; Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused E-õppematerjalid Sissejuhatus reisimise, turismi ja vaba aja veetmise valdkonna kutseõpingutesse. koostajad: S.Rekkor, M.Konno, A.Kana https://cmsimple.e-o.ee/turism/index.html Kutsekoja koduleht. Kutsestandard Kokk, tase 4 https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/exportPdf/11021818/ Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskiri https://www.hariduskeskus.ee/images/image/oke__21.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustamine	14	Heli Hinrikson,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
131 tundi		37 tundi	196 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid	käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile	Eristav hindamine
2. valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas	käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist	Eristav hindamine

	eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile	
3. serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta	käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele	Eristav hindamine

	õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile	
4. teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti rahvusköök Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 5	Alateemad Eesti rahvusköök. Erinevate Eesti piirkondade traditsioonilised toidud sh Pärnumaa. Toiduained eestlaste toidulaua. Põhilised toiduvalmistamise viisid Traditsioonilised toidud tähtpäevadel. Lõiming praktiliste õppekõogi tundidega.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite,

		juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jookke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Lõiming praktiliste tundidega- praktiline hindamisülesanne õpetaja juhendamisel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppeülesanne on lävendi tasemel sooritatud.	
Eesti rahvusköök. Praktiline töö õppeköögis Praktiline töö 30	Alateemad Praktilised tunnid kooli õppeköögis. Eesti rahvusköök. Erinevate Eesti piirkondade traditsioonilised toidud sh Pärnumaa. Innovaatiline Eesti rahvusköök. Eestimaise tooraine kasutusvõimalused toiduvalmistamises. Töö planeerimine. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine. Toiduohutus. Puhastustööd.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jookke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jookke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on 100% praktilistest tundidest osavõtt ja sooritatud on kõik praktilised tööd.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; valmistab toite ja jookke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid; lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles; serveerib toite ja jookke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest.	

	“4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid; lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest. Praktilises hindamisülesandes esineb mõningaid vigu. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid; lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest. Õppija on omaalgatuslik, vastutus- ja kohusetundlik. Praktiline hindamisülesanne on sooritatud väga hästi.		
Esmaabi Praktiline töö 16	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 986 1760 1476"> Alateemad Sissejuhatus teemasse. Esmaabi. Traumad. Tekkemehhanismid. Pea-, kaela,-ja seljatraumad. Anatoomilise laua tutvustus. Epilepsia-krambid. Tekkepõhjused. Termilised kahjustused. Hingamishäired. Tekkepõhjused. Elustamine. Esmaabi kergemate vigastuste korral kōõgis. Teemat kokkuvõttev test ja praktilised ülesanded. </td><td data-bbox="1760 986 2141 1476"> Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta </td></tr> </table>	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Esmaabi. Traumad. Tekkemehhanismid. Pea-, kaela,-ja seljatraumad. Anatoomilise laua tutvustus. Epilepsia-krambid. Tekkepõhjused. Termilised kahjustused. Hingamishäired. Tekkepõhjused. Elustamine. Esmaabi kergemate vigastuste korral kōõgis. Teemat kokkuvõttev test ja praktilised ülesanded.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta
Alateemad Sissejuhatus teemasse. Esmaabi. Traumad. Tekkemehhanismid. Pea-, kaela,-ja seljatraumad. Anatoomilise laua tutvustus. Epilepsia-krambid. Tekkepõhjused. Termilised kahjustused. Hingamishäired. Tekkepõhjused. Elustamine. Esmaabi kergemate vigastuste korral kōõgis. Teemat kokkuvõttev test ja praktilised ülesanded.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta		

		teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile. Õppija sooritab kõik õppeülesanded juhendamisel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile. Õppija sooritab kõik õppeülesanded juhendamisel.	
Kutsealane geograafia Auditoorne õpe 13	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Põllumajandus. Kliimavöötmel ja loodusvööndid. Vegetatsiooniperioodid erinevates kliimavöötmes. Põllumajandus (e-Õpe). Agrokliimaatilised näitajad (e-õpe). Kontrolltöö. Teema kokkuvõte ja hindamine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on kõik õppeülesanded juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Sooritatud on kõik õppeülesanded juhendi alusel.	
Kutsealane bioloogia Auditoorne õpe 13	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Moodle keskkond. Kutsealane bioloogia. Bakterid ja seened.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh

	Viirused, nende ehitus ja paljunemine. Viiruste, bakterite ja seente poolt põhjustatud haigused. Toidu käitlemisel levivad haigused.	Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on kõik õppeülesanded juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis.	
Praktiline töö õppekõõgis Praktiline töö 120	Alateemad Sissejuhatus praktilistesse tundidesse. Tööohutusalane juhendamine. Reeglid praktilise töö keskkonnas. Toiduvalmistamise alused, teoreetiline töö. Kulinaarse töötlemise põhiviisid, kuum- ja külmtöötlemine. Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Köögitöö tehnikad. Toiduvalmistamise alused, praktiline töö õppekõõgisS. Lõimingud: toiduainete õpetus. Põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedi- ja säilitamisnõuded. Töövahendid ja seadmed. Töövahendid ja nende materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

	Ohutu töö seadmetega. Töövahendite ja seadmete õige hooldamine. Puhastustööd sh tööriiete õige pesemine, triikimine. Eesti rahvusköök Eestimaise tooraine kasutusvõimalused toiduvalmistamises. Praktilised tunnid kooli õppeköögis. Töö planeerimine. Valmistatavad roagrupid: puljongid, supid, vormitoidud, teravilja- ja köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad road lihast. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid. Roogade serveerimine. Puhastustööd. Tagasiside tundidele. Õppija hinnangud oma tööle ja meeskonnale. Õppija on kohustatud osalema 100% kõikides praktilise töö tundides. Puudunud tunnid tuleb järgi vastata.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Oskuste demonstratsioon. Kahekäigulise lihtsa einekorra planeerimine, valmistamine ja serveerimine. Õppija valib ja käitleb õppeköögis toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile. Õppija valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökohta juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Õppija valmistab ja serveerib õppeköögis kaks toitu ja ühe joogi juhendamisel. Õppija presenteerib toite ja jooki. Õppija töötab säästlikult ja järgib toidu- ja tööohutuse nõudeid. Õppija puhastab töökohta. Õppija annab oma tööle hinnangu.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Praktiliste tundide hindamiskriteeriumid on hindamismudelisis. “4” saamise tingimus: Praktiliste tundide hindamiskriteeriumid on hindamismudelisis. “5” saamise tingimus: Praktiliste tundide hindamiskriteeriumid on hindamismudelisis.	
Puhastustööd Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 10	Alateemad Puhastustööd toidlustusettevõttes. Tööriiete pesemine ja korrashoid, triikimine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid

		valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus. Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 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 keskkonnariskidest. Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus. Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.	
Teeninduse alused Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Teeninduse alused. Klienditeeninduse ülesanded. Teenindaja roll ja ülesanded. Teeninduse tähtsus ja vajalikkus. Kliendikeskne teenindus. Lauakatmis- ja serveerimisvahendid. Nõude poleerimine. Teenindamise põhitehnikad. Suuline eneseväljendus. Teema kokkuvõte ja tagasiside.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Sooritatud on test teeninduse alused; osaletud rollimängus. Lahendatud on probleemülesanne.	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Testi positiivsele tulemusele sooritamine. Osalemine rollimängus. Õppija teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles.	
Toiduaineteõpetus Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 15	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid. Loomset ja taimset päritolu toiduained. Köögiviljad. Maitseained, kastmed, sool. Tera- ja kaunviljad. Kala ja kalatooted. Liha ja lihatooted. Muna. Piim ja piimatooted. Kohv ja kohvijooigid. Tee ja teejoogid. Suhkur, suhkruasendajad ja mesi. Maiustused. Joogid. Toidurasvad. Toidukontsentraadid. Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded. Toiduainete päritolu. Toiduainete gruppide koht memüüs, toidupüramiidis. Toiduainete märgistamine ja säilitusnõuded. Lõimingud- kutsealane geograafia, toiduvalmistamise alused, toitumisõpetus, menüü koostamine, seadmed ja töövahendid, toiduohutus, praktiline töö õppekõrgis.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on juhendamisel täidetud.	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: Õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud. Teadmiste kontroll erinevate toiduainete rühmadest, nende kvaliteedinõuetest, säilitamise tingimustest, põhitoitainelisest koostisest, äratundmisest. "4" saamise tingimus: Õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud. Teadmiste kontroll erinevate toiduainete rühmadest, nende kvaliteedinõuetest, säilitamise tingimustest, põhitoitainelisest	

	koostisest, äratundmisest on sooritatud hindele “hea”. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud. Teadmiste kontroll erinevate toiduainete rühmadest, nende kvaliteedinõuetest, säilitamise tingimustest, põhitoitainelisest koostisest, äratundmisest on sooritatud hindele “väga hea”.	
Toiduhügieen Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 5	Alateemad Toiduhügieen. Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. Enesekontrolliplaan. Temperatuuri kontroll- toitude, toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused. Viirused, bakterid, seened, parasiidid Toidumürgitused ja -nakkused. Lõiming- kutsealane bioloogia.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Toiduhügieeni test on sooritatud positiivsele tulemusele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Toiduhügieeni test on sooritatud positiivsele tulemusele.	
Toiduvalmistamise alused Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10	Alateemad Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, kuum- ja külmtöötlemine. Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Roagrupid: puljongid, supid, kastmed, vormitoidud, teravilja- ja köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad road lihast ja kalast. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid. Köögitöö tehnikad. Lõimingud: toiduaineteõpetus, praktiline töö õppeköögis, toitumisõpetus, menüü koostamise alused, kutsealane bioloogia ja geograafia.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides

		oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija selgitab roagruppe, nende osatähtsust menüüs, tervislikus toitumises. Õppija kirjeldab erinevate roagruppide põhitehnoloogiaid, selgitab tehnoloogiliste kaartide alusel toitude põhitehnoloogiaid. Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on kõikide õppeülesannete täitmine, nutitesti sooritamine etteantud tulemust järgides. Õppija on osalenud buffetlõuna planeerimisel- menüü koostamisel, tehnoloogiate selgitamisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel.	
Töö planeerimise alused Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Toitlustusettevõtte tüübid. Töö planeerimise alused toitlustusettevõttes, ergonoomika. Köögijäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus. Tööohutus. Meeskonnatöö. Lõiming- praktiline töö õppeköögis.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib lihtsa kahekäigulise einekorra ja ajastab tööpäeva. Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis. Hindekriteeriumid: õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija planeerib lihtsa kahekäigulise einekorra ja ajastab tööpäeva. Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis.	

	Õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis. Õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest.	
Töövahendid ja seadmed Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 3	Alateemad Töövahendid ja seadmed. Töövahendite materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega. Köögitöövahendite ja -seadmete õige puhastamine. Köögitöövahendite ja seadmete planeerimine lähtuvalt menüüst.	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on kõik õppeülesanded vastavalt juhendile.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.	

Õppemeetodid	Meeskonnatöö. Interaktiivne loeng. Arutelu. Praktiline töö. Rollimäng. Õppekäik. Näitlikustatud loeng. Rühmatöö töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesannete lahendamine. Iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, õppefilmid, e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	
Hindamismeetodid	Test: teeninduse alused. Rollimäng Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis. Hindekriteeriumid: õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis. Toiduhügieeni teemas lahendab õppija testi positiivsele tulemusele. Esmaabi teemas lahendab õppija testi ning annab juhendi alusel esmaabi. Põhitehnoloogiate kirjeldamine, probleemülesannete lahendamine, testide lahendamine. Oskuste demonstratsioon. Õppija valib ja käitleb õppeköögis toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile. Õppija valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva.	

	Õppija valmistab ja serveerib õppeköögis kaks toitu ja ühe joogi juhendamisel. Õppija presenteerib toite ja jooki. Õppija töötab säästlikult ja järgib toidu- ja tööohutuse nõudeid. Õppija puhastab töökoha. Õppija annab oma tööle hinnangu.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on 100% osavõtt praktilistest tundidest. Mooduli teemade hindelised ülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks sooritab õppija oskuste demonstratsiooni. Õppija valib ja käitleb õppeköögis toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile. Õppija valmistab ja serveerib õppeköögis 2 toitu ja 1 joogi juhendamisel. Õppija töötab säästlikult ja järgib toidu- ja tööohutuse nõudeid. Õppija annab hinnangu oma tööle. Õppija koostab digitaalse õpimapi juhendamisel. Õpimapis peavad sisalduma hügieeni test sooritatud praktilised tööd (töölehtedel), õppekäigu raport, lahendatud ülesanded. Õpetaja kasutab kujundavat hindamist. Õpetaja annab kujundava hindamise käigus õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendab õpetaja sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtvat hindamist.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	Õppekirjandus Toitlustuse alused. Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, 2014, Argo kirjastus Toiduvalmistamine suursöögis; S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu, ARGO kirjastus, Tallinn 2010 Toitumisõpetus, I.Kalbri; 2007, Ilo Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo Eesti rahvusköök, Kersna, Anne; Rekkor, Sirje; Piiri, Reet; Aarma, Dina; Aavik, Õile; Luigas, Inara; Vendla, Elli; Rego, Inge; Koha, Tiit; Koha, Mare; 2006. Tallinn; Maalehe Kirjastus. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008, Ilo E-õppematerjalid Toiduhügieeni algkursus, Mati Roasto. Eesti Maaülikool. http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et Suursöögiseadmed: https://xn--suurkgid-r4aa.ee/ GN nõud, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ Mis on Eesti toit: https://www.puhkaeestis.ee/et/erilised-elamused/sook-jook-ja-ooelu/eesti-toit Kaubandusala toidukaupade õpik: https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/21151-Kaubandusala-toidukaupade-opik

	Lihatehnoloogia: https://eelmine.e-koolikott.ee/oppematerjal/21923-Lihatehnoloogia-Praktilised-tood Juhend digimapi koostamiseks.
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Menüü planeerimine	6	Ingrid Ploom,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
82 tundi		28 tundi	46 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest	arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid põhjustab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötuse digivahendeid vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi	Mitteeristav hindamine
2. arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse	arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja	Mitteeristav hindamine

	riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid põhjab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötuse digivahendeid vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi	
3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid	arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid põhjab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötuse digivahendeid vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi	Mitteeristav hindamine
4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust	arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust	Mitteeristav hindamine

	arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest koostab juhendamisel põhisöögikordade toitule tehnoloogilised kaardid põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitöötuse digivahendeid vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Kalkulatsiooni alused Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 32	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Kalkulatsioonialane terminoloogia. Tehnoloogilised kaardid. Kalkulatsioonikaardi mõisted Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi koostamine Külm- ja kuumtöötlemise kaod Probleemsed toorained ja vesi kalkulatsioonikaardil Võileiva, salati, supi ja prae kalkuleerimine Retseptide kohandamine vastavalt kliendile, lähtuvalt riiklikest toitumissoovitustest Lõiming- kutsealane matemaatika- mahu ja massi teisendamine, protsentarvutused Koostada supi, salati ja prae tehnoloogiline- ja kalkulatsioonikaart. Kalkulatsioonikaardi koostamine, kasutades digivahendeid. Retseptide kohandamine- suurendamine ja vähendamine. Tooraine vajaduse arvutamine, lähtuvalt toidukorrast, menüüst, ja klientide arvust, kasutades vormistamiseks digivahendeid.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitule tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes

		klientide arvust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on juhendamisel täidetud. Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Kutsealane eesti keel Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 3	Alateemad Kutsealane eesti keel. Toitude õigekiri menüüs.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kutsealase eesti keele, menüü koostamise aluste ja tervisliku toitumise teemades sooritatud ühistööst. Ühistöö kirjeldus: õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab suuliselt toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kokkuvõttev hinne kujuneb kutsealase eesti keele, menüü koostamise aluste ja tervisliku toitumise teemades sooritatud ühistööst. Ühistöö kirjeldus: õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab suuliselt toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi.	
Kutsealane keemia Auditoorne õpe 15	Alateemad Kutsealane keemia.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel

	Keemilised protsessid inimese organismis. Orgaanilised ained organismis.	menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppijal on sooritatud kõik õppeülesanded. Õppija põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppijal on sooritatud kõik õppeülesanded. Õppija põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile.	
Kutsealane matemaatika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Mõõtühikud ja nendevahelised seosed. Mahu ja massi teisendamine, protsentarvutused. Retseptide kohandamine- suurendamine ja vähendamine. Tooraine vajaduse arvutamine, lähtuvalt toidukorrast, menüüst, ja klientide arvust, kasutades vormistamiseks digivahendeid.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust

Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on juhendamisel sooritatud. Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. Õppija suurendab ja vähendab retsepti vastavalt sööjate arvule.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on juhendamisel sooritatud. Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. Õppija suurendab ja vähendab retsepti vastavalt sööjate arvule.	
Menüü koostamise alused Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 6	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Menüü koostamise alused. Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd. Menüüde koostamise põhimõtted. Lihtsa Menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast. Lõiming- kutsealane eesti keel, õigekiri; tervislik toitumine.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitade toitaanelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kutsealase eesti keele, menüü koostamise aluste ja tervisliku toitumise teemades sooritatud ühistööst. Ühistöö kirjeldus: õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovide ja vajadusest. Õppija põhjendab suuliselt toitade valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovide ja vajadusest. Õppija põhjendab toitade valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Õppija töös esineb puudujääke. “4” saamise tingimus: Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise	

	põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Õppija töö vastab nõuetele, aga on esitatud tähtjast hiljem. “5” saamise tingimus: Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Õppija põhjendab ja selgitab ettevõtte eripärast lähtuvalt menüü koostamist. Õppija kirjeldab valitud kliendisihtrühma toitumiseripära. Õppija vormistab töö kasutades digivõimalusi, tähtajaliselt.	
Tervislik toitumine Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 14	Alateemad Toitude toitaineline koostis, toiteväärtus. Toitainete vajaduse arvutamine kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. Toitumist reguleerivad õigusaktid. Riiklikud toitumis- ja liikumissoovitused. Menüüde koostamine ja kohandamine erinevatele kliendisihtrühmadele. Õppija arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. Õppija koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Toitumisõpetuse alused. Tervisliku toitumise põhimõtted. Toidupüramiid, Toitained. Põhitoidainete leidumine toiduainetes, nende ülesanded inimorganismis. Taldrikureegel. Söögikorrad. Minu toidupüramiid ja liikumisharjumused. Enda toidupüramiidi ja kehalise aktiivsuse võrdlemine riiklikult kehtivate toitumis- ja liikumissoovitustega.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Õppija arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. 2. Õppija koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.	

	Kokkuvõttev hinne kujuneb kutsealase eesti keele, menüü koostamise aluste ja tervisliku toitumise teemades sooritatud ühistööst. Ühistöö kirjeldus: õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab suuliselt toitade valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Sooritatud on probleemülesanded: toitumise tähtsus; minu toidupüramiid ja liikumisharjumused. Enda toidupüramiidi ja kehalise aktiivsuse võrdlemine riiklikult kehtivate toitumis- ja liikumissoovitustega.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hindamisülesanded on esitatud. Õppija põhjendused toidu toitainelise koostise arvutuste ja menüü kohandamise kohta on ebapiisavad. “4” saamise tingimus: Hindamisülesanded on esitatud. Hindamisülesannetes esineb vigu. “5” saamise tingimus: Hindamisülesanded on koostatud õigesti ja tähtajaliselt. Õppija põhjendab toidu toitainelist koostist ja toiteväärtust lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumissoovitustest.

Õppemeetodid	Digiõpe, probleemõpe. Meeskonnatöö. Interaktiivne loeng. Arutelu. Praktiline töö. Rühmatöö. Õppekäik.
Hindamise meetodid	Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitade valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. 1. Õppija arvutab retsepti alusel toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitade keemilise koostise andmebaasi. 2. Õppija koostab ja kohandab menüüid lasteaiadele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli teemade kokkuvõtvad positiivsed tulemused. Õpetaja kasutab muuhulgas kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Õppekirjandus Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008, Ilo E-õppematerjalid Toitumisõpetuse alused, Allan Lorents, Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?AVALEHT

	Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine, Küllike Varik, http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Praktiline töö suurköögis	11	Heli Hinrikson,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena		
Auditoorne õpe		Praktiline töö	
19 tundi		267 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid	eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse	Eristav hindamine

	eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukorda	
2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel	eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani serveerib toite ja jookke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jookke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukorda	Eristav hindamine
3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid	eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani serveerib toite ja jookke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele	Eristav hindamine

	järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukorda	
4. teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest	eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni	Eristav hindamine

	tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukorda	
5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid	eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles	Eristav hindamine

	vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukorda	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane bioloogia Auditoorne õpe 13	Alateemad Kutsealane bioloogia. Jäätmekäitlus. Keskkonnahoid.	Seos õpiväljundiga planeerib suurskõõgis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Puhastustööd I	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Praktiline töö 10	Puhastusplaan. Puhastus-, koristustööd. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Nõudepesu. Prügi käitlemine.	planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite puhastamine, töökoha korrashoid. Puhastus- ja koristustööd- suurpuhastus. Nõudepesu. Prügi käitlemine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija teeb juhendamisel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ning hoiab korras oma töökoha. Õppija puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid lähtuvalt tööohutusnõuetest. “4” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline. “5” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab enamasti	

	iseseisvalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline.	
Puhastustööd II Praktiline töö 13	Alateemad Puhastusplaan. Puhastus-, koristustööd. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Nõudepesu. Prügi käitlemine.	Seos õpiväljundiga planeerib suürköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite puhastamine, töökoha korrashoid. Puhastus- ja koristustööd- suurpuhastus. Nõudepesu. Prügi käitlemine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija teeb juhendamisel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ning hoiab korras oma töökoha. Õppija puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid lähtuvalt tööohutusnõuetest. “4” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline.	

	“5” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab enamasti iseseisvalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline.	
Suurköök I Auditoorne õpe 6 Praktiline töö 140	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Tööohutusalane juhendamine. Praktiline töö suurköögis. Töö planeerimine ja ajastamine. Töökorralduse põhimõtted köögis. Meeskonnatöö. Säästlikkus köögitöös. Ergonoomilised töövõtted. Kehaline aktiivsus, koka töö eripärad. Töövahendid ja seadmed. Toiduohutus. Toiduainete, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine. Tööohutus. Tehnoloogilised kaardid. Suurköögitoitude valmistamine ja serveerimine. Zero waste. Töökorraldus köögis. Toidu- ja isiklik hügieen. Seadmed ja töövahendid. Enesekontrolliplaan. Ergonoomia pikaajalise töövõime tagamiseks. Suurköögitoitude valmistamine kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid. Suurköögitoitude serveerimine. Töökorralduse analüüs ja enesehinnang. Sobivate seadmete ja töövahendite kasutamine. Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel. Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristööna. Meeskonnatöö analüüs.	Seos õpiväljundiga planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toidlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

	Puhastusplaan. Puhastus-, koristustööd. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Nõudepesu. Prügi käitlemine. Teeninduse ettevalmistamine väljastusletis. Kliendikeskne teenindus. Meeskonnatöö köögiga. Teeninduse järeltoimingud. Õppija enesehinnang. Hinnang teeninduse meeskonna tööle. Hinnang enda ja meeskonnatööle. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindamise eelduseks on 100% praktilise töö tundidest osavõtt. Ülesandest lähtuv tööplaani koostamine, töökoha planeerimine ja töötamine toiduohutuse nõudeid järgides. Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale. Töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Hindamise eelduseks on tööplaani esitamine. Ülesandest lähtuv juhendamisel tööplaani koostamine, töökoha planeerimine. Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele; kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid. Õpiväljund on saavutatud 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. Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel: õppija valmistab ja serveerib pideval juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jookke. 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 tööohutuse nõudeid.	

	Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgimisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest. Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel: õppija loob positiivse kliendikontakti lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektset 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 teenindusala sõnavara ja kehakeele; väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles. “4” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline. “5” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab enamasti iseseisvalt ja loovalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline. Lahendab probleemsituatsioone juhendaja abiga. Annab oma ja meeskonna tööle suulise ladusa tagasiside.		
Suurköök II Praktiline töö 104	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 692 1760 1477"> Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Tööohutusalane juhendamine. Praktiline töö. Töö planeerimine ja ajastamine. Töökorralduse põhimõtted köögis. Meeskonnatöö. Säästlikkus köögitöös. Ergonoomilised töövõtted. Kehaline aktiivsus, koka töö eripärad. Töövahendid ja seadmed. Toiduohutus. Toiduainete, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine. Tööohutus. Tehnoloogilised kaardid. Toitude valmistamine ja serveerimine. Töökorraldus köögis. </td><td data-bbox="1760 692 2143 1477"> Seos õpiväljundiga planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise </td></tr> </table>	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Tööohutusalane juhendamine. Praktiline töö. Töö planeerimine ja ajastamine. Töökorralduse põhimõtted köögis. Meeskonnatöö. Säästlikkus köögitöös. Ergonoomilised töövõtted. Kehaline aktiivsus, koka töö eripärad. Töövahendid ja seadmed. Toiduohutus. Toiduainete, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine. Tööohutus. Tehnoloogilised kaardid. Toitude valmistamine ja serveerimine. Töökorraldus köögis.	Seos õpiväljundiga planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise
Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Tööohutusalane juhendamine. Praktiline töö. Töö planeerimine ja ajastamine. Töökorralduse põhimõtted köögis. Meeskonnatöö. Säästlikkus köögitöös. Ergonoomilised töövõtted. Kehaline aktiivsus, koka töö eripärad. Töövahendid ja seadmed. Toiduohutus. Toiduainete, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine. Tööohutus. Tehnoloogilised kaardid. Toitude valmistamine ja serveerimine. Töökorraldus köögis.	Seos õpiväljundiga planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise		

	Toidu- ja isiklikhügieen. Seadmed ja töövahendid. Enesekontrolliplaan. Ergonoomia pikaajalise töövõime tagamiseks. Toitude valmistamine, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid. Toitude serveerimine. Töökorralduse analüüs ja enesehinnang. Sobivate seadmete ja töövahendite kasutamine. Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel. Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristööna. Meeskonnatöö analüüs. Puhastusplaan. Puhastus-, koristustööd. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Nõudepesu. Prügi käitlemine. Teeninduse ettevalmistamine saalis. Kliendikeskne teenindus. Meeskonnatöö köögiga. Teeninduse järeltoimingud. Õppija enesehinnang. Hinnang teeninduse meeskonna tööle. Hinnang enda ja meeskonnatööle. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Praktiline töö	Praktiline töö sh kaupade käitlemine: võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib oma tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.	

Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindamise eelduseks on 100% praktilise töö tundidest osavõtt. Ülesandest lähtuv tööplaani koostamine, töökoha planeerimine ja töötamine toiduohutuse nõudeid järgides. Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale. Töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Hindamise eelduseks on tööplaani esitamine. Ülesandest lähtuv juhendamisel tööplaani koostamine, töökoha planeerimine. Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele; kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid. Õpiväljund on saavutatud 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. Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel: õppija valmistab ja serveerib pideval juhendamisel 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 toitule ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgimisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest. Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel: õppija loob positiivse kliendikontakti lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; 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. “4” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline. “5” saamise tingimus: Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab enamasti iseseisvalt ja loovalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline. Lahendab probleemsituatsioone juhendaja abiga.

	Annab oma ja meeskonna tööle suulise ladusa tagasiside.
Õppemeetodid	Praktiline töö. Probleemõpe. Arutelu. Meeskonnatöö. E-õpe, loeng, rühmatöö, esitlus- nii digitaalselt kui ka paberkandjal.
Hindamismeetodid	Ülesandest lähtuv tööplaani koostamine, töökoha planeerimine ja töötamine toiduohutuse nõudeid järgides. Praktiline töö. Õppija valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel suurtööd ja - jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. Kujundava hindamise käigus antakse õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendatakse üldjuhul sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtvat hindamist. Praktiline töö. Õppija töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. Õppija annab oma tööle hinnangu. Kujundava hindamise käigus antakse õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendatakse üldjuhul sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtvat hindamist Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite puhastamine, töökoha korrashoid. Puhastus- ja koristustööd. Nõudepesu. Prügi käitlemine. Klientide teenindamine väljastusletis.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpptulemuse kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded, koostatud iseseisev töö ning sooritatud kõik praktilised tunnid. Õpiväljundid peavad olema saavutatud vähemalt lävendi tasemel. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö, õppija enesehindamise ning juhendaja tagasiside põhjal.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hindamine hindamismudelisis. “5” saamise tingimus: Hindamine hindamismudelisis.
Õppematerjalid	Õppekirjandus Ohutusjuhendid. Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. (2010). Toiduvalmistamine suurtöökögis Praktiline Kulinaaria, Rekkor, S.,Kersna, A.,Merits, M., Kivisalu,I.,Animägi, L.,Muuga, Õ. 2013; Tallinn: Argo Kirjastus. Tehnoloogilised kaardid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
80 tundi		25 tundi	103 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest	annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi	Eristav hindamine
2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara	annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele koostab juhendi alusel toitadele tooraine	Eristav hindamine

	kalkulatsiooni ja arvutab omahinna koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi	
3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi	annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eritoitumine Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 7 Praktiline töö 40	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Menüü koostamise põhimõtted. A la carte menüü.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma

	Eritoitumine. Toidutalumatused. Taimetoitlus. Toiduallergiad. Tehnoloogiliste kaartide koostamine toitumiseärasustega klientidele. Toitade toitaeline koostis. Toitade toiteväärtus. Riiklikud toitumis- ja liikumissoovitused. Temaatilise 5-käigulise a la carte menüü koostamine/ kohandamine eritoitumisvajadusega klientidele digivõimalusi kasutades. Ettekanne teemal toitumiseärasustega klientide toitumine. Õppija koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele.	eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitade toitaelinele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab hinnangu oma tööle.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudelil. “4” saamise tingimus: Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudelil. “5” saamise tingimus: Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudelil.	
Kalkulatsioon restoraniköögis II Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 19	Alateemad Tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine juhendi alusel. Tehnoloogiliste kaartide vormistamine. Erialane eesti keel. Tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine juhendi alusel. Tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine juhendi alusel. Tehnoloogiliste kaartide vormistamine.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest

		koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitade toitaenelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab suulise hinnangu oma tööle.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kompleksülesande hinde kriteeriumid hindamismudelil. “4” saamise tingimus: Kompleksülesande hinde kriteeriumid hindamismudelil. “5” saamise tingimus: Kompleksülesande hinde kriteeriumid hindamismudelil.	
Kalkulatsioon restoraniköögis III Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 19	Alateemad Kalkulatsioon restoraniköögis. Lõiming- arvutiõpetus, kutsealane eesti ja võõrkeel, kutsealane matemaatika, toitumisõpetus, menüü koostamine, toiduaineteõpetus. Moodle keskkond. Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus, digivahendeid kasutades. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega klientidele. Õppija arvutab hinnad menüüs olevatele toitadele, põhjendab hindade kujundamist. Õppija annab menüüs olevate toitade toitaenelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles,

	riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija esitleb enda tööd suuliselt. Õppija annab hinnangu oma tööle.	kasutades digivõimalusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne on koostatud ja esitletud suuliselt positiivsele tulemusele.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamismudel. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamismudel. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamismudel.	
Kutsealane eesti keel II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Kutsealane eesti keel.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Kutsealane eesti keel III Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Menüü vormistamine. Menüü digitaalne vormistamine. Kahe mooduli töö õigekiri, avalik töö esitus.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning

		õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Temaatilise menüü vormistamine, kasutades digivõimalusi. Tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. A la carte menüü planeerimise aruande esitlus.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid saavutatud lävendi tasemel.	
Kutsealane võõrkeel Auditoorne õpe 26	Alateemad Kutsealane võõrkeel. Toitlustusalased terminid. Kutsealased väljendid tehnoloogilistel kaartidel, menüüs. Enamlevinud suhtlusväljendid kutsealasel tööl (rollimängud jms).	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Menüü koostamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga

restoraniköögis Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 12	Menüü koostamine restoraniköögis. Kolmekäigulise Menüü planeerimine restoranipäevaks ja kahe mooduli aruandesse.	koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostatud ja esitletud on kolmekäigulise einekorra planeerimise aruanne digivahendeid kasutades.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: A la carte einekorra planeerimise aruande hinde kriteeriumid on hindamismudelisi. “4” saamise tingimus: A la carte einekorra planeerimise aruande hinde kriteeriumid on hindamismudelisi. “5” saamise tingimus: A la carte einekorra planeerimise aruande hinde kriteeriumid on hindamismudelisi.	
Menüüde kujundus Praktiline töö 13	Alateemad Menüüde kujundamine arvutil ja käsitööna. Ilukiri. Lõiming- kunstiõpetus.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti

		ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Praktiline töö	Menüüde kujundamine arvutil ja käsitööna. Ilukiri. Restoranipäevaks menüü kujunduse valimine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Mooduli hindamine Auditoorne õpe 13	Alateemad Mooduli hindamine- piduliku kolmekäigulise einekorra planeerimise aruande suuline esitlemine.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Piduliku einekorra planeerimise aruande suuline esitlemine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab hinnangu oma tööle. Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid.	

	Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab suulise hinnangu oma tööle. Temaatilise menüü vormistamine, kasutades digivõimalusi. Tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Hinde kriteeriumid hindamismudelil. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil.
--	---

Õppemeetodid	Praktiline töö. Probleemõpe. Iseseisev töö. Meeskonnatöö. Õppekäik. Arutelu. Suuline esitus.
Hindamismeetodid	Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatuse ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab hinnangu oma tööle. Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatuse ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab suulise hinnangu oma tööle. Temaatilise menüü vormistamine, kasutades digivõimalusi. Tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli teemade kokkuvõtvad positiivsed tulemused. Kolmekäigulise einekorra planeerimine, kalkulasioonikaartide täitmine jt kirjaliku aruande tööosade täitmine. Etteantud teemal

	valminud kirjalik aruanne esitatakse 2 nädalat enne avalikku kaitsmist ja praktilist teostust.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Koostab juhendi alusel juhendamisel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib juhendamisel erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab suunamisel erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust. Sooritab juhendamisel kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast. Annab üldise hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta. “4” saamise tingimus: Mooduli töö hinde kriteeriumid on hindamismudelid. Koostab juhendi alusel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab vähesel juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust. Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast. Annab hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta. “5” saamise tingimus: Mooduli töö hinde kriteeriumid on hindamismudelid. Koostab juhendi alusel iseseisvalt menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib iseseisvalt erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab iseseisvalt ja toetudes juhendile a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust. Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast. Annab hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta, ja analüüsib seda. Tööde tähtajaline esitamine.
Õppematerjalid	Õppekirjandus Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo E-õppematerjalid Kalkulatsioonikaardi koostamise II osa, Haapsalu KHK https://www.youtube.com/watch?v=IOtfkT9pI28 Probleemsete toiduainete kalkuleerimine, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamine	14	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
95 tundi		12 tundi	257 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas	eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutuse nõudeid kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele	Eristav hindamine

	kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid	
2. valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi	eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse	Eristav hindamine

	eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid	
3. serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi	eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja	Eristav hindamine

järgi toite (à la carte) ja jooke	piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile	
--	--	--

	valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid	
4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid	eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärasest ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi	Eristav hindamine

	valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane arvutiõpetus Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 3	Alateemad Kahe mooduli töö vormistamine: MS Excel. MS Word. Menüü loomine digivahendeid kasutades. Pildi töötlus.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega

		klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Iseseisev töö	Kolmekäigulise einekorra töö vormistamine.	
Hindamisülesanded	Kahe mooduli töö aruande vormistamine arvutis.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on vormistanud kolmekäigulise piduliku a la carte`i einekorra töö juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel. is. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel. is. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel. is.	
Kutsealane geograafia Auditoorne õpe 14	Alateemad Kutsealane geograafia. Restoraniköögi toorainete päritolumaad. Erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavad põhilised toidukultuurid. Erinevate geograafiliste piirkondade mullastiku ja kliima mõju toidukultuuridele. Mahepõllumajandus.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toidumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja

		jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööhutusnõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on täidetud positiivsele tulemusele. 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.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Kutsealane keemia Auditoorne õpe 13	Alateemad Kutsealane keemia. Toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised muutused.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning

		järgides tööohutusnõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on positiivselt sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Praktiline töö restoraniköögis II Praktiline töö 106	Alateemad Praktiline töö restoraniköögis.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Praktiline töö	Praktiline töö õppekeskkonnas. Õpperestoranipäevade läbiviimine. Catering.	
Hindamisülesanded	Kahekäigulise einekorra planeerimine, ajastamine, praktiline teostus, puhastustööd. Tagasiside andmine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid.	

	Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke (nt köögiviljamahlad, mahedikud) vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast, mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; Vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitumise valmimise vastavalt plaanile.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutuse nõudeid. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid

	töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. “4” saamise tingimus: Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutussõudeid. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärasest ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. “5” saamise tingimus: Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid,
--	--

	kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Õppija on omaalgatuslik ning on planeerinud ja juhendanud restoranipäeva.		
Praktiline töö restoraniköögis III Praktiline töö 110	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 1023 1760 1468"> Alateemad Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. </td><td data-bbox="1760 1023 2141 1468"> Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid </td></tr> </table>	Alateemad Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid
Alateemad Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid		

	Valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. Valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke (nt köögiviljamahlad, mahedikud) vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast, mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; Vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmistamise vastavalt plaanile.	keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutuse nõudeid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö. Õppija planeerib, valmistab, serveerib kolmekäigulise einekorra lähtuvalt etteantud ajale.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Praktilise töö hinde kriteeriumid hindamismudelis. “4” saamise tingimus: Praktilise töö hinde kriteeriumid hindamismudelis. “5” saamise tingimus: Praktilise töö hinde kriteeriumid hindamismudelis.	
Restoraniköögi seadmed ja töövahendid III Praktiline töö 13	Alateemad Restoraniköögi seadmed ja töövahendid. Töövahendite ja seadmete materjalid ja nendega töötamine. Seadmete ja töövahendite puhastamine. Puhastustöövahendid ja puhastusained. Puhastusplaan. Hinnangu andmine enda ja meeskonnatööl. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega

		klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Hindamisülesanded	Töövahendite, seadmete ja serveerimisvahendite planeerimine lähtuvalt kolmekäigulisest restoraniköögi einekorrast. Aruande vormistus.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Toiduaineteõpetus II Auditoorne õpe 8 Praktiline töö 5	Alateemad Toiduaineteõpetus. Erinevate toiduainete gruppide päritolu. Mahetoit. Toiduained restoraniköögis. Enesekontrolliplaan. Toiduainete ladustamine. Toiduainete säilitus, laotemperatuurid. Toiduainete reaiseerimsajad- parim enne ja kõlblik kuni. Inventuur.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke

		kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Toiduaineteõpetus III Auditoorne õpe 8 Praktiline töö 5	Alateemad Restoraniköögi toorained. Päritolu, kasutusvõimalused. Kvaliteedinõuded. Säilitustingimused. Lõiming- kutsealane geograafia (restoraniköögi toorainete päritolu).	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toimumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Hindamisülesanded	Lähtuvalt kolmekäigulisest a la carte einekorra planeerimisest toorainete tellimuslehe täitmine ja õige ladustamine. Etteantud tabelite toidukorv ning toiduainete säilitamine- täitmine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Õppija on sooritanud õppeülesanded positiivsele tulemusele.	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Toiduvalmistamine restoraniköögis Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 6	Alateemad Toiduvalmistamine restoraniköögis. Eeltöötlusvõtted: eed- ja teraviljatooted, seeniedja piimasaadused, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid. Asjakohased köögitöö tehnikad, töövahendid ja seadmed. Tehnoloogilised kaardid. Tehnoloogiad: Külmad ja soojad võileivad, suupisted ja salatid. Supid. Kastmed, sh põhikastmetest tuletatud kastmed. Toidud munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest. Toidud ja lisandid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest. Külmad, külmutatud ja kuumad magustoidud. Põhitaiglad: pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooted. Kuumad ja külmad joogid (nt köögiviljamahlad, mahedikud). Enamlevinud Eesti rahvustoidud. Soolamine, fermenteerimine, marineerimine ja dehüdreerimine. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine. Toitude valmimise ajastamine vastavalt plaanile.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Hindamisülesanded	Restoranipäevade toitute tehnoloogiate kirjeldamine, lõiming praktiliste tundidega.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel.	
Töö planeerimine restoraniköögis II Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Töö planeerimine.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja

	Tööohutus, tööohutusalane juhendamine. Toiduhügieen. Töö planeerimise erinevused ja sarnasused suurköögis ja restoraniköögis. Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid	meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutuse nõudeid
Praktiline töö	Õpperestorani menüü planeerimine ja tööjaotus, töö planeerimine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Õppija koostab tööplaani lähtuvalt menüüst.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Õppija koostab tööplaani lähtuvalt menüüst.	
Töö planeerimine restoraniköögis III Praktiline töö 12	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Töö planeerimine. Tööohutus, tööohutusalane juhendamine. Toiduhügieen. Galaõhtusöögi planeerimine.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid

		keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Hindamisülesanded	Kolmekäigulise einekorra töö planeerimine- tabeli tööplaani täitmine ja suuline esitlus kaitsmisel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid.	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Probleemõpe. Projektõpe. Õppekäik (restoranid, Farwelli Kaubanduse OÜ, Metos AS, mahetootjad jt). Meeskonnatöö. E-õpe, rühmatöö.
Hindamismeetodid	Puhastustööde hindamine toimub koos mooduliiga praktiline töö restoranis. Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Õppija koostab tööplaani lähtuvalt menüüst. Hindamine toimub praktilise töö tundides koos teiste mooduli õpiväljundite hindamisega. Toiduvalmistamine restoraniköögis- testidele vastamine, arutelu. Toiduained ja trendid restoraniköögis- tehnoloogilistel kaartidel olevate toorainete päritolu uurimine. Restoraniköögi seadmed ja töövahendid. Õppija tunneb ära restoraniköögis kasutatavad töövahendid ja seadmed ning kirjeldab nende tööpõhimõtteid. Õppija demonstreerib seadmete kasutust.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on mooduli teemade positiivsed tulemused. II kursuse hindeline ülesanne. Praktiline individuaalne töö õppeköögis. Õppija valmistab ja serveerib juhendi alusel kahekäigulise einekorra (praad ja magusroog), kasutades õigeid töövõtteid ja

	-vahendeid ja tagades toiduohutuse. Õppija planeerib töö, koostab tööplaani vastavalt menüüle, teeb puhastustöid. Õppija presenteerib toite ja annab hinnangu oma tööle. III kursuse hindeline ülesanne. Praktiline töö õppekõõgis. Õppija valmistab ja serveerib juhendi alusel kolmekäigulise einekorra (eel-, pea- ja magusroog), kasutades õigeid töövõtteid ja -vahendeid ja tagades toiduohutuse. Õppija planeerib töö, koostab tööplaani vastavalt menüüle, teeb puhastustöid. Õppija presenteerib toite ja annab hinnangu oma tööle. Õpetaja kasutab õppeprotsessi hindamise ajal muuhulgas kujundavat hindamist.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile juhendamisel ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendamisel lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, ei põhjusta ohuolukordi. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab üldise hinnangu oma panustamisse meeskonnatöösse, töötab pigem üksikuna. Õppija kirjeldab juhendamisel portsjoniliste toitute ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, ei põhjusta ohuolukordi ja puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni üldisi põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab juhendamisel toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist. “4” saamise tingimus: Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panuse meeskonnatöösse. Töötab meeskonnas liikmena. Õppija kirjeldab portsjoniliste toitute ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Käitleb toitu iseseisvalt lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist. “5” saamise tingimus: Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile iseseisvalt ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendi abil iseseisvalt lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid omaalgatuslikult.

	Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panuse meeskonnatöösse. Töötab meeskonnas aktiivse liikmena. Õppija kirjeldab põhjalikult portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, töötab omaalgatuslikult. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest, omaalgatuslikult. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib loovalt toite ning jooke iseseisvalt arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab ja analüüsib orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist
Õppematerjalid	Õppekirjandus Kulinaaria, Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Aarma, D.; Aavik, Õ.; Kärblane, E.; Kruuda, Ü.; Animägi, L. 2011, Argo E-õppematerjalid Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale, Kristel Sepp Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/?TOIDU_PAIGUTAMINE_TALDRIKULE, Kristel Sepp, Pärnumaa kutsehariduskeskus, Värvusõpetus ja kompositsioon https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/ Toiduainete keemia https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/biokeemia/?AVALEHT

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Praktiline töö restoranis	13	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		8 tundi	310 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest	ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke	Eristav hindamine

	eesti keeles ja ühes võõrkeeles peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele	
2. valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust	ajastab toitade ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile annab hinnangu valmistatud toitade ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu,	Eristav hindamine

	lähitudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähitudes juhendist planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähitudes juhendist teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid valmistab ette oma töökoha, lähitudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab puhastusvahendi lahuse, lähitudes juhendist vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele	
3. käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades	ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide	Eristav hindamine

toitlustusettevõtte töökorraldust	kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia	
-----------------------------------	---	--

	põhimõtetest valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele	
4. teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist	ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja tootlustusettevõtte töökorralduse eripärale katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles	Eristav hindamine

	peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele	
5. teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning	Eristav hindamine

	ettevõtte teeninduse korraldusest kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Eritehnikad restoraniköögis	Alateemad Eritehnikad restoraniköögis.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma

Praktiline töö 18		tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutab eritehnikaid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutab eritehnikaid.	
Molekulaargastronoomia Praktiline töö 8	Alateemad Molekulaargastronoomia.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma

		tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine		
sh hindekriteeriumid		
Praktiline töö restoraniköögis II	Alateemad Sissejuhatus moodulisse.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma

Praktiline töö 68	Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Töökorraldus restoraniköögis. Meeskonnatöö. Tööohutus. Ergonoomika. Säästlikkus Restoraniköögi toitute ja jookide valmistamine. Toiduainetes toimuvad keemilised protsessid toiduvalmistamise protsessis. Kutsealane füüsika. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Toitute ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Restoraniköögi seadmed ja töövahendid, nende puhastamine, lähtudes juhendist. Materjaliõpetus, kasutamine, hooldus. Koostöö Metos AS, Farwelli Kaubanduse OÜ esindajatega. Hinnangu andmine valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Töökoha korrashoid, lähtudes hügieeninõuetest. Restoranipäeva planeerimine Restoraniköögi toitute ja jookide valmistamine. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Toitute ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Restoraniköögi seadmed ja töövahendid, nende puhastamine, lähtudes juhendist. Hinnangu andmine valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Töökoha korrashoid, lähtudes hügieeninõuetest. Kauba vastuvõtt, kontrollimine ja ladustamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Kauba kvaliteedi kontrollimine igapäevaselt, juhendi alusel, realiseerimisaegade jälgimine. Olemasoleva kaubakoguse jälgimine ja tööks vajaliku tooraine tagamine vastavalt etteantud ülesandele. Laoseisu inventeerimine vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Prügi, pakendite, taara käitlemine vastavalt juhendile. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde tegemine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Puhastusvahendi lahuse valmistamine, lähtudes juhendist. Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesu, lähtudes juhendist.	tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamine	Eristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile. Õppija kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Õppija annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Õppija hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest. Õppija puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtuvalt juhendist. Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist. Puhastustööde hindamine toimub koos mooduliiga toiduvalmistamine.		
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile. Õppija kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Õppija annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Õppija hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest. Õppija puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist. Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist. “4” saamise tingimus: Õppija saavutab lävendi juhendaja abil. “5” saamise tingimus: Õppija saavutab lävendi juhendi alusel. Õppija on omaalgatuslik, suhtub vastutustundlikult töösse ja töökeskkonda.		
Praktiline töö restoraniköögis III Praktiline töö 130	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 1326 1760 1471"> Alateemad Töökorraldus restoraniköögis. Meeskonnatöö. Tööohutus. Ergonoomika. Säästlikkus </td> <td data-bbox="1760 1326 2141 1471"> Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja </td> </tr> </table>	Alateemad Töökorraldus restoraniköögis. Meeskonnatöö. Tööohutus. Ergonoomika. Säästlikkus	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja
Alateemad Töökorraldus restoraniköögis. Meeskonnatöö. Tööohutus. Ergonoomika. Säästlikkus	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja		

	Restoraniköögi toitude ja jookide valmistamine. Toiduainetes toimuvad keemilised protsessid toiduvalmistamise protsessis. Kutsealane füüsika. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Toitude ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Restoraniköögi seadmed ja töövahendid, nende puhastamine, lähtudes juhendist. Materjaliõpetus, kasutamine, hooldus. Koostöö Metos AS, Farwelli Kaubanduse OÜ esindajatega. Hinnangu andmine valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Töökoha korrashoid, lähtudes hügieeninõuetest. Restoranipäeva planeerimine Restoraniköögi toitude ja jookide valmistamine. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Toitude ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Restoraniköögi seadmed ja töövahendid, nende puhastamine, lähtudes juhendist. Hinnangu andmine valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Töökoha korrashoid, lähtudes hügieeninõuetest. Kauba vastuvõtt, kontrollimine ja ladustamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Kauba kvaliteedi kontrollimine igapäevaselt, juhendi alusel, realiseerimisaegade jälgimine. Olemasoleva kaubakoguse jälgimine ja tööks vajaliku tooraine tagamine vastavalt etteantud ülesandele. Laoseisu inventeerimine vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Prügi, pakendite, taara käitlemine vastavalt juhendile. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde tegemine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Puhastusvahendi lahuse valmistamine, lähtudes juhendist. Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesu, lähtudes juhendist.	meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toidlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toidlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Praktiline töö	Õpperestorani ja õhtusööikide planeerimine koos juhendajaga ning läbiviimine. Puhastustööd, nõudepesu, tundide tagasiside. Iseenda tööle ja meeskonnatööle. Menüü kujundamine, tooraine tellimine laoprogrammi kasutades. Kauba vastuvõtt, säilitusaegade jälgimine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Õppija valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija vormistab toiduportsjonid ja vaagnad	

kujunemine	vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile. Õppija kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele. Õppija annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Õppija hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest. Õppija puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtuvalt juhendist. Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist. Puhastustööde hindamine toimub koos mooduliiga toiduvalmistamine.		
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile. Õppija kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele. Õppija annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Õppija hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest. Õppija puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist. Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist. “4” saamise tingimus: Õppija saavutab lävendist kõrgema taseme. Praktilise töö hindekriteeriumid hindamismudel. “5” saamise tingimus: Praktilise töö hindekriteeriumid hindamismudel. Õppija on omaalgatuslik, suhtub vastutustundlikult töösse ja töökeskkonda.		
Puhastustööd II Praktiline töö 26	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 1326 1760 1471"> Alateemad Prügi, pakendite, taara käitlemine vastavalt juhendile. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde tegemine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. </td><td data-bbox="1760 1326 2141 1471"> Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja </td></tr> </table>	Alateemad Prügi, pakendite, taara käitlemine vastavalt juhendile. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde tegemine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja
Alateemad Prügi, pakendite, taara käitlemine vastavalt juhendile. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde tegemine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja		

	Puhastusvahendi lahuse valmistamine, lähtudes juhendist. Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesu, lähtudes juhendist. Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.	meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamisülesanded	Prügi, pakendite, taara käitlemine vastavalt juhendile. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde tegemine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Puhastusvahendi lahuse valmistamine, lähtudes juhendist. Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesu, lähtudes juhendist. Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi	

	lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.	
Restoraniteenindus II Praktiline töö 26	Alateemad Praktiline teenindustöö. Kliendikeskne teenindus. Probleemsituatsioonide lahendamine teenindusprotsessis. Erineva teenindustüübiga laudade katmine ja teenindamine. Tagasiside kogumine, analüüsimine. Lõimingud- kutsealane eesti keel, kutsealane võõrkeel. Teema kokkuvõte, tagasiside.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente,

		kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija katab lähtuvalt menüüst laua kahele ja demonstreerib teeninduse põhitehnikaid. Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija katab selvelaua meeskonnatööna õppetöö käigus. Õppija teeb puhastus- ja koristustöid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija katab lähtuvalt menüüst laua kahele ja demonstreerib teeninduse põhitehnikaid. Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija katab selvelaua meeskonnatööna õppetöö käigus. Õppija teeb puhastus- ja koristustöid.	
Restoraniteenindus III Praktiline töö 26	Alateemad Praktiline teenindustöö. Kliendikeskne teenindus. Kutsealane eesti keel (lõiming). Kutsealane võõrkeel (lõiming). Probleemsituatsioonide lahendamine teenindusprotsessis. Erineva teenindustüübiga laudade katmine ja teenindamine. Tagasiside kogumine, analüüsimine. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid

		lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija katab lähtuvalt menüüst laua kahele ja demonstreerib teeninduse põhitehnikaid. Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija katab selvelaua meeskonnatööna õppetöö käigus. Õppija teeb puhastus- ja koristustöid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija katab lähtuvalt menüüst laua kahele ja demonstreerib teeninduse põhitehnikaid. Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija katab selvelaua meeskonnatööna õppetöö käigus. Õppija teeb puhastus- ja koristustöid.	
Toiduvalmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Toiduvalmistamine a la carte köögis.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte

		töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamisülesanded	Toiduvalmistamise teooria kokkuvõtlik vastamine. Kahe mooduli töö- kolmekäigulise einekorra planeerimise õppeülesanne (aruanne) arvutil. Toitude tehnoloogiad.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kahe mooduli töö- kolmekäigulise einekorra planeerimise õppeülesanne (aruanne) arvutil. Toitude tehnoloogiad.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Aruande hinde kriteeriumid on hindamismudel. “4” saamise tingimus: Aruande hinde kriteeriumid on hindamismudel. “5” saamise tingimus: Aruande hinde kriteeriumid on hindamismudel.	
Töövahendid ja seadmed Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 8	Alateemad Töövahendid ja seadmed. Asjakohaste seadmete ja töövahendite valik lähtuvalt menüüst. Seadmete, töövahendite õige puhastamine.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades tootlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja

		taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Seadmete tundmine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija kirjeldab seadmete ja töövahendite otstarvet, puhastamist, ohutut kasutamist. Õppija demonstreerib seadme kasutusoskust: võtab seadme osadeks ja paneb tagasi kokku.	

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng. Probleemõpe. Projektõpe. Praktiline töö. Õppekäik.
Hindamismeetodid	Õppija valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile. Õppija kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Õppija annab hinnangu valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Õppija hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest. Õppija puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtuvalt juhendist. Puhastustööde hindamine toimub koos mooduliiga toiduvalmistamine. Õppija katab lähtuvalt menüüst laua kahele ja demonstreerib teeninduse põhitehnikaid. Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija katab selvelaua meeskonnatööna õppetöö käigus. Õppija teeb puhastus- ja koristustöid. Hindamine viiakse läbi praktilistes tundides. Õppija planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele. Õppija valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest. Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt

	puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist. Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on osalemine kooli kutsevõistlusel. II kursus Paaristööna restoranipäeva planeerimine. Menüü planeerimine, Menüü kujundamine, reklaam, turundamine. Tooraine kalkuleerimine, tellimine. Töö planeerimine. Praktiline töö õppeköögis. Suuline ja kirjalik tagasiside. Tulude ja kulude analüüs. III kursus Individuaalne restoranipäeva planeerimine. Menüü planeerimine, Menüü kujundamine, reklaam, turundamine. Tooraine kalkuleerimine, tellimine. Töö planeerimine. Praktiline töö õppeköögis. Suuline ja kirjalik tagasiside. Tulude ja kulude analüüs. Õpetaja kasutab õppeprotsessi hindamisel muuhulgas kujundavat hindamist. Õpetaja annab kujundava hindamise käigus õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendab õpetaja sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtvat hindamist.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Planeerib juhendamisel oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest, Planeerib oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise Planeerib iseseisvalt oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi,

	serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonoomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitöö korral teostab juhendamisel õppija teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektses eesti keele ja lihtsas võõrkeeles, kasutab ootuspäraseid teenindusvõtteid. “4” saamise tingimus: Planeerib oma töö, lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonoomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab eesmärgipäraselt vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitöö korral teostab õppija teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektses eesti keele ja lihtsas võõrkeeles, kasutab ootuspäraseid teenindusvõtteid. “5” saamise tingimus: Planeerib iseseisvalt oma töö, lähtudes lähteülesande eripäradest järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonoomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab eesmärgipäraselt, hoolikalt ja säästvalt vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib iseseisvalt laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitöö korral teostab õppija iseseisvalt teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektses eesti keele ja võõrkeeles, kasutab asjakohaseid teenindusvõtteid
Õppematerjalid	Õppekirjandus Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Õ. (2013). Praktiline kulinaaria. Teenindamise kunst. Toitlustamine. Vastuvõttude korraldamine. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). Tallinn: Argo Kirjastus

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Praktika	36	Karin Torin,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on toiduhügieeni ja esmaabi teemad. Õppija lubatakse praktikale ilma õppevõlgnevusteta.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Auditoorne õpe		Praktika	Praktiline töö
45 tundi		688 tundi	203 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	• Analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutamisele ja toimetulekule praktikaettevõttes. • Arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. • Eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. • Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. • Järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. • Koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi. • Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. • Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit.	Eristav hindamine

	• Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. • Sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. • Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. • Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. • Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taigatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite.	
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	• Analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. • Arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. • Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. • Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. • Järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. • Koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks,	Eristav hindamine

	arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi. • Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. • Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit. • Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. • Sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. • Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. • Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. • Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite.	
3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid	• Analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite	Eristav hindamine

	saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. • Arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. • Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. • Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. • Järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. • Koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi. • Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust. • Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit. • Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. • Sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. • Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. • Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud	
--	--	--

	ajaks. • Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihas, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite.	
4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suursöögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid	• Analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutamisele ja toimetulekule praktikaettevõttes. • Arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. • Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. • Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. • Järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. • Koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi. • Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. • Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit. • Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt	Eristav hindamine

	tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. • Sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. • Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. • Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. • Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihas, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite.	
5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid	• Analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. • Arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. • Eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. • Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. • Järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. • Koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades	Eristav hindamine

	digipädevusi. • Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust. • Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit. • Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripäradele. • Sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. • Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. • Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. • Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite.	
6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande	• Analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes.	Eristav hindamine

	• Arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. • Eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. • Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. • Järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. • Koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi. • Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. • Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. • Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit. • Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. • Sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. • Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. • Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks.	
--	--	--

	• Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihas, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Ettevõttepraktika I Praktika 200	Alateemad PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan. Koka praktika ettevõttes. Töö- ja tervishoiualane juhendamine. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltöötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid. Eesti rahvustoidud. Säästlikkus. Puhastusplaan. Puhastustööd. Saali- ja toiduvalmistamismõõde pesemine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Prügi käitlemine. Praktikaaruande täitmine. Enda tööle hinnangu andmine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suursöögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi,

		peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktikaaruande täitmine. MS Power Pointi koostamine suuliseks avalikuks praktika kaitsmiseks.	
Praktiline töö	Praktika ettevõttes.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks 100% praktika. Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Koostab ja esitleb praktikaaruannet.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. “4” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.	

	Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on säästlik, väga kohusetundlik, omaalgatuslik, loov, hea meeskonnaliige.		
Ettevõttepraktika II Praktika 192	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 839 1760 1468"> Alateemad PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan. Koka praktika ettevõttes. Töö- ja tervishoiualane juhendamine. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid. </td><td data-bbox="1760 839 2141 1468"> Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja </td></tr> </table>	Alateemad PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan. Koka praktika ettevõttes. Töö- ja tervishoiualane juhendamine. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja
Alateemad PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan. Koka praktika ettevõttes. Töö- ja tervishoiualane juhendamine. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja		

	Eesti rahvustoidud. Säästlikkus. Puhastusplaan. Puhastustööd. Saali- ja toiduvalmistamisnõude pesemine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Prügi käitlemine. Praktikaaruande täitmine. Enda tööle hinnangu andmine.	järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktikaaruande täitmine. MS Power Pointi koostamine praktika avalikuks suuliseks kaitsmiseks.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindamise eelduseks on 100% praktiliste tundides osalemine. Õppija töötab toitlustusettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Koostab ja esitleb praktika lõppedes praktikaaruande.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid	

	juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. “4” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on säästlik, väga kohusetundlik, omaalgatuslik, loov, hea meeskonnaliige.		
Ettevõttepraktika III Praktika 296	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 1209 1760 1476"> Alateemad PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan. </td><td data-bbox="1760 1209 2143 1476"> Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii </td></tr> </table>	Alateemad PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii
Alateemad PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii		

	Koka praktika ettevõttes. Töö- ja tervishoiualane juhendamine. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltöötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. A la carte` toitude valmistamine sh. mereandidest toitude valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. Pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast toodete valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Seadmed ja töövahendid. Eesti rahvustoidud. Säästlikkus. Puhastusplaan. Puhastustööd. Saali- ja toiduvalmistamisnõude pesemine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Prügi käitlemine. Praktikaaruande täitmine. Enda ja meeskonnatööle hinnangu andmine.	individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeni nõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Koostab praktikaaruande ja esitleb seda.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele	

	isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. “4” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija valmistab ja serveerib a la carte toite. Õppija on väga kohusetundlik, omaalgatuslik, loov, hea meeskonnaliige.
--	--

Kutsealane eesti keel I Auditoorne õpe 13	Alateemad Kutsealane eesti keel. Praktikaaruande koostamine. Lõimitud võtmepädevused: keel ja kirjandus, õigekeel, õigekiri, dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded. Tagasisidest lähtuv töö analüüs. Õppija hinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande esitlemine digivahendi abil (avalik esitlemine, kaasatud on praktikaettevõtete esindajad, eriala õpetajad, praktikajuhendaja, kaasõppijad). Praktikaaruande koostamine. Praktika kaitsmiseks esitluse koostamine digivahendiga. Praktika kaitsmine- suuline esitus eesti keeles. Tagasiside õppijale.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande. Suuline praktikaaruande esitlemine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; sõlmib ettevõttega eelkõiguleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. Suuline praktika kaitsmine Power Point esitluse abil.	
Kutsealane eesti keel II Auditoorne õpe 16	Alateemad Kutsealane eesti keel. Praktikaaruande koostamine. Lõimitud võtmepädevused: keel ja kirjandus, õigekeel, õigekiri, dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded. Tagasisidest lähtuv töö analüüs. Õppija hinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande esitlemine digivahendi abil (avalik esitlemine, kaasatud on praktikaettevõtete esindajad, eriala õpetajad, praktikajuhendaja, kaasõppijad). Praktikaaruande koostamine. Praktika kaitsmiseks esitluse koostamine digivahendiga. Praktika kaitsmine- suuline esitus eesti keeles. Tagasiside õppijale.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutuse nõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suursöögi või restorani toite ja jooki, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja

		ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande. Suuline praktikaaruande esitlemine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. Praktikaaruande hindekriteeriumid on hindamismudelil. “4” saamise tingimus: Õppija analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. Praktikaaruande hindekriteeriumid on hindamismudelil. “5” saamise tingimus: Õppija analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. Praktikaaruande hindekriteeriumid on hindamismudelil.	
Kutsealane eesti keel III Auditoorne õpe 16	Alateemad Kutsealane eesti keel. Praktikaaruande koostamine. Lõimitud võtmepädevused: keel ja kirjandus, õigekeel, õigekiri, dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded. Kutsealane eesti keel. Tagasisidest lähtuv töö analüüs. Õppija hinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande esitlemine digivahendi abil (avalik esitlemine, kaasatud on praktikaettevõtete esindajad, eriala õpetajad, praktikajuhendaja, kaasõppijad). Praktika kaitsmiseks esitluse koostamine digivahendiga. Praktika kaitsmine- suuline esitus eesti keeles. Kokkuvõtte moodulist, tagasiside moodulile.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning

	Mooduli hindamine.	meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Materjali koostamine praktikale asumiseks juhendi alusel. Praktikaaruande koostamine ja avalik esitlemine digivahdi abil koostatud esitluse abil.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. “4” saamise tingimus: Õppija koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. “5” saamise tingimus: Õppija koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid. Praktikaaruanne on tähtajaks ladusalt esitletud.	
Praktika kooli suurköögis I Praktiline töö 54	Alateemad Sissejuhatus kooli suurköögi praktikasse. PRAKTIKALINE TÖÖ KOOLI SUURKÖÖGIS. Reeglid suurköögis.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt

	Toitlustusettevõtte töökorraldus, ruumid, kauba vastuvõtt ja ladustamine. Isikukaitsevahendid. Tööohutus, töö- ja tervishoiualane juhendamine. Enesekontrolliplaan. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltöötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Toitude jahutamine, säilitamine. Seadmed ja töövahendid. Eesti rahvustoidud. Säästlikkus. Teenindamine iseteenindusliinis. Kliendikeskne teenindus. Puhastusplaan. Puhastustööd. Saali- ja toiduvalmistamisnõude pesemine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Prügi käitlemine. Enda tööle hinnangu andmine.	praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija töötab toitlustusettevõttes juhendamisel nii individaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele	

	isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. “4” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke

	vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripäradele. Õppija on säästlik, väga kohusetundlik, omaalgatuslik, loov, hea meeskonnaliige.	
Praktika kooli suurköögis II Praktiline töö 104	Alateemad PRAKTILINE TÖÖ KOOLI SUURKÖÖGIS. Toitlustusettevõtte töökorraldus, ruumid, kauba vastuvõtt ja ladustamine. Isikukaitsevahendid. Tööohutus, töö- ja tervishoiualane juhendamine. Enesekontrolliplaan. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltöötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Toitude jahutamine, säilitamine. Seadmed ja töövahendid. Eesti rahvustoidud. Säästlikkus. Teenindamine iseteenindusliinis. Kliendikeskne teenindus. Puhastusplaan. Puhastustööd. Saali- ja toiduvalmistamisnõude pesemine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Prügi käitlemine. Enda ja meeskonna tööle hinnangu andmine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi

		praktikaaruande
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija töötab toitlustusettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. “4” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija	

	Prügi käitlemine. Enda tööle hinnangu andmine.	töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	100% kõik praktilised tunnid on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on saavutanud õpiväljundid lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Praktika. Praktiline töö, kogemusõpe. Arutelu, iseseisev töö juhendi alusel. Suuline esitlus.	
Hindamismeetodid	Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande. Koostab esitluse digivahendeid kasutades. Suuline praktikaaruande esitlemine, avalik esinemine. Praktiline töö juhendamisel. Materjali koostamine praktikale asumiseks juhendi alusel. Praktiline töö juhendamisel. Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koka õppekava kolme õppeaasta praktika on 100% sooritatud, praktikapäevik on korrektselt täidetud, praktikadokumendid praktikakorraldajale esitatud ning praktika on suuliselt avalikult kaitstud. Juhendaja kasutab kujundavat hindamist. Juhendaja annab kujundava hindamise käigus õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendab õpetaja sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtvat hindamist.	
sh lävend	“3” saamise tingimus: Koka õppekava kolme õppeaasta praktika on 100% sooritatud, praktikapäevik on korrektselt täidetud, praktikadokumendid praktikakorraldajale esitatud ning praktika on suuliselt avalikult kaitstud. Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile juhendamisel ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt	

	korrekselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töö üldist analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib juhendamisel talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suursöögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib üldiselt oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija juhendamisel talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades. “4” saamise tingimus: Koka õppekava kolme õppeaasta praktika on 100% sooritatud, praktikapäevik on korrekselt täidetud, praktikadokumendid praktikakorraldajale esitatud ning praktika on suuliselt avalikult kaitstud. Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrekselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrekselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töö analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes. Töötab praktikaettevõttes individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi. Valmistab vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suursöögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt / meeskonnaliikmena talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades. “5” saamise tingimus: Koka õppekava kolme õppeaasta praktika on 100% sooritatud, praktikapäevik on korrekselt täidetud, praktikadokumendid praktikakorraldajale esitatud ning praktika on suuliselt avalikult kaitstud. Õppija on pidanud kinni tähtaegadest, on omaalgatuslik ja iseseisev. Praktikakaitsmised on ladusad, õppija on kasutanud korrektset kõnekeelt. Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrekselt ja vormistuslikult
--	--

	nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrektselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töös põhjalikku analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes. Töötab praktikaettevõttes individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, vajadusel võtab vastutaja rolli. Planeerib iseseisvalt talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi. Valmistab iseseisvalt vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suurköögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb iseseisvalt saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toidlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Käitleb iseseisvalt prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija eesmärgipäraselt iseseisvalt / meeskonnaliikmena talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb eesmärgipäraselt proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades.
Õppematerjalid	Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskiri https://www.hariduskeskus.ee/index.php/opilasele-2/oppekorralduslikud-dokumendid Praktikajuhend õppijale. Praktikaaruande koostamise juhend. Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid. Praktikaleping, praktikapäevik. Tagasisideleht praktika juhendajalt.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas	5	Hanna Kuldsaar-Sarv,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õppija kujundab oma erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv ühiskonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
55 tundi		22 tundi	53 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja töölaseid võimalusi ning piiranguid	analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/ või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise lähtudes nende eesmärkidest koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuse plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	Mitteeristav hindamine

	selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi selgitab tegureid, mis mõjutab tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile	
2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi	analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/ või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist	Mitteeristav hindamine

	väärtust kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise lähtudes nende eesmärkidest koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuse plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi selgitab tegureid, mis mõjutab tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile	
3. kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses	analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel,	Mitteeristav hindamine

	seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/ või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise lähtudes nende eesmärkidest koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuse plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi selgitab tegureid, mis mõjutab tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda	
--	---	--

	võimalikku rolli valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile	
4. mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/ või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise lähtudes nende eesmärkidest koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuse plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi selgitab tegureid, mis mõjutab tema	Mitteeristav hindamine

	karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Asjaajamise alused Auditoorne õpe 7 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 8	Alateemad III kursuse. Asjaajamisega seotud seadused. Dokumendi vormistamise reeglid. Kandideerimisdokumendid. CV, motivatsioonikiri. E-kiri. Dokumentide säilitamine.	Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Iseseisev töö	Organisatsiooni dokumentide säilitamise vajadus.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppijal on vormistatud korrektselt CV, motivatsioonikiri. Test on sooritatud positiivsele tulemusele. Esitatud on iseseisev töö- töö Elektroonilise Riigi Teatajaga. Seadused.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppijal on vormistatud korrektselt CV, motivatsioonikiri. Test on sooritatud positiivsele tulemusele. Esitatud on iseseisev töö- töö Elektroonilise Riigi Teatajaga. Seadused.	
Majanduse ja ettevõtluse alused	Alateemad Teemad II kursusel.	Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna

Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 6	Majandusteadus. Arukas tarbimine ja rahakasutus. Ettevõtlus ja selle koht ühiskonnas. Ettevõtlusvormid. Turumajandus. Hinnastabiilsus. Valitsus ja riigieelarve. Tööjõud majanduses.	toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Praktiline töö	Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine õppeprotsessi.	
Hindamisülesanded	Pere eelarve on koostatud juhendi alusel erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Arvestustöö on positiivselt sooritatud.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestustöö, majanduse alused (mõisted). Töölehtede esitlemine koos eneseanalüüsiga õpimapis. Töölehed: Majandusringluse mudel. Organisatsioonid piirkonnas. Organisatsioon kui avatud süsteem. Organisatsiooni keskkond.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Arvestustöö on positiivselt sooritatud. Töölehed on täidetud ja lisatud õpimappi.	
Suhtlemine ja meeskonnatöö Praktiline töö 10	Alateemad Suhtlemine ja meeskonnatöö. Projektõpe, ühistegevused (III kursuse gala). Organisatsioonikultuur, inimene organisatsioonis: staatus, töörahulolu, motivatsioon, inimese elukvaliteet; rühm organisatsioonis, rühmaprotsessid, formaalsed ja informaalsed rühmad, rühmatöö/meeskonnatöö, suhted meeskonnas; üksikisiku ja meeskonna vastutus. Infovahetuse ja tagasiside tähtsus, ametlik ja mitteametlik suhtlemine, probleemide ennetamine ja lahendamine; aja otstarbekas kasutamine; loovus ja innovaatus, väärtused, loomise protsess, lahenduse elluviimine.	Seos õpiväljundiga kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatööna (ettevõtlus-) keskkonna analüüs. Meeskonnatööna projektiidee koostamine selle teostatavuse analüüs. Projektiidee ja selle teostamise tutvustus / esitlemine võimalikele rahastajatele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;	

	kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile; koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes.	
Tööseadusandlus Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 6	Alateemad III kursuse teemad Tööseadusandlus- töövõtja, tööandja, nende rollid, õigused ja kohustused. Töökorraldus. Eesti maksusüsteem. Töö tasustamine ja töötasude arvutamine. Töö- ja puhkeaeg. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine.	Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Tööleht, info otsimine erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades (TLS, VÕS). Arvestustöö.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tööleht on koostatud juhendi alusel erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades ja arvestustöö on positiivselt sooritatud. Töölehed on täidetud ja lisatud õpimappi.	
Õpitee kavandamine I Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 13	Alateemad 1. Karjääriinfo kasutamine (kvalifikatsiooniraamistik, kutsestandard, OSKA valdkondade uuringud, kodu- ja välismaal töötamine, tasemeõpe, täiendõpe, noortevahetuste võimalused, vabatahtlik töö jne.). 2. Tööturul hinnatud isikuomadused. Isiklikud võimed, huvid ja väärtused, töö väärtused, kutsealased- ja üldoskused, kogemused. 3. Tervis ja karjääriotsuste tegemine. 4. Kandideerimisdokumentide koostamine (CV, video CV, Europassi CV, kaas- ja motivatsioonikiri). 5. Töövestlusel/kooli sisseastumisvestlusel osalemine. Integreeritavad teemad: õpetaja+ karjäärispetsialist või valdkonna personalispetsialist.	Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri

		kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Hindamisülesanded	1. Karjääriinfo kasutamise oskuse mõõtmiseks töölehe või testi täitmine. 2. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal. 3. Koostatud kandideerimisdokumendid. 4. Töövestluse/kooli sisseastumisvestluse simulatsioonil osalemine. 5. Õpimapp.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Karjääriinfo kasutamise oskuse mõõtmiseks töölehe või testi täitmine. 2. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal. 3. Koostatud kandideerimisdokumendid. 4. Töövestluse/kooli sisseastumisvestluse simulatsioonil osalemine. 5. Õpimapp.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. Karjääriinfo kasutamise oskuse mõõtmiseks töölehe või testi täitmine. 2. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal. 3. Koostatud kandideerimisdokumendid. 4. Töövestluse/kooli sisseastumisvestluse simulatsioonil osalemine. 5. Õpimapp.	
Õpitee kavandamine II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad II õppeaasta teemad 1. Eneseregulatsioon (enesajuhtimine, motivatsioon, eesmärkide püstitamine, ajaplaneerimine, takistuste teadvustamine, probleemide lahendamine, tunnete juhtimine, tööalase pingega hakkamasaamine). 2. Tänapäevased võimalused tööalase stressi ja läbipõlemisega hakkamasaamisel (mentorlus, kovisioon, supervisioon, coaching). 3. Muutuv maailm ja tööturg. 4. Töötamist mõjutavad tegurid (töö keskkond, isiklikud tegurid). 5. Tööotsingu protsess, varem koostatud kandideerimisdokumentide täiendamine. 6. Karjääriteenused ja nende kasutamine (Eesti Vabariik, Euroopa Liit).	Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Hindamisülesanded	Hindelised tööd: 1. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal. 2. Karjääriplaani koostamine. 3. Õpimapp.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindelised tööd: 1. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal.	

	2. Karjääriplaani koostamine. 3. Õpimapp.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindelised tööd: 1. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal. 2. Karjääriplaani koostamine. 3. Õpimapp.

Õppemeetodid	Meeskonnatöö. Praktiline töö. Probleemülesanded. Näitlikustatud loeng. Arutelu. Esitus. Harjutused. Kõitev loeng. Rühmatöö. Iseseisev töö digiseadmeid kasutades.
Hindamismeetodid	Praktilised ülesanded.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel. Õpetaja kasutab õppeprotsessi hindamisel muuhulgas kujundavat hindamist. Digitaalses õpimapis peavad olema järgmised tööd: 1. Isiksuseomaduste analüüsi töölehed 2. Oskuste töölehed (näiteks: kutseoskused, ülekantavad oskused, üldoskused) 3. Väärtuste töölehed (näiteks: isiklikud väärtused, töö väärtused) 4. Tervise ja valitud kutsevaldkonna seost analüüsiv tööleht 5. Isiksuseomaduste, võimekuse jm küsimustike tulemused (Eestis kasutatavate valiidsete küsimustike tulemused, näiteks kutsesobivuse või isiksuseomaduste küsimustik vms) 6. Õpitava eriala kutsestandardi fail 7. Õpitava valdkonna OSKA valdkondliku uuringu fail 8. Enesejuhtimise teemasid puudutavad töölehed (näiteks: töölehed tunnete juhtimise, probleemide lahendamise kohta, aja planeerimise, eesmärkide püstitamise ja otsustamise kohta) 9. Isiklik CV ja motivatsiooni- ja/või kaaskiri 10. Kokkuvõtlik eneseanalüüs 11. Karjääriplaan

	12. Lisada võib erinevate tunnistuste koopiaid (näiteks põhikooli lõputunnistus, kutsetunnistus, aukirjad jms)
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 . Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.
Õppematerjalid	Abiks valikutel. Eesti Töötukassa, Tallinn 2018 Istuda või astuda? Praktilised sammud oma elutee kavandamiseks. Sihtasutus Innove, 2014 Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes. Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale. SA Innove karjääri- ja nõustamisteenuste arenduskeskus, Tallinn 2014 Anti Kidron. Suhtlemine. Mondo 2004 M. McKay, M. Davies, P. Fanning. Suhtlemisoskused. Väike Vanker 2004 https://www.minukarjaar.ee/esileht Harjutused: Mina täna, https://www.minukarjaar.ee/esileht Ardo Reinsalu. Praktiline ajajuhtimine. HAL Consult 2012 Aino Siimon. Ajajuhtimine. Tartu Ülikooli Kirjastus 2004 Kuidas seada motiveerivaid eesmärgid: Tööleht 1, eesmärkide seadmine alla laadimiseks: https://www.inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2010/04/eesmargid_tooleht_inspiratsioon_ee.pdf Tööleht 2, eesmärkide seadmine alla laadimiseks: https://inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2020/01/eesmargi-seadmine.pdf Julge unistada (inspiratsioonilugu) https://inspiratsioon.ee/julge-unistada/ Tööturul nähtavaks video-CVga? https://www.minukarjaar.ee/et/lugemist/tooturul-nahtavaks-video-cvga-toeline-valjakutse-keskealisele-tootsijale Harjutused: Mina homme, https://www.minukarjaar.ee/harjutused?filter=Mina-homme Majandusõpik gümnaasiumile. Tallinn. 2018. JA SA Ettevõtluse alused. 2007 https://www.tthk.ee/bw_client_files/tthk/public/img/File/Oppematerjal/Ettev_alused.pdf Majandusõpetus. 2012 http://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/29059/Majandusopetus.pdf https://minuraha.ee/ Töölepingu seadus (https://www.riigiteataja.ee/akt/112072014146?leiaKehtiv) Võlaõigusseadus (https://www.riigiteataja.ee/akt/961235?leiaKehtiv) Töötajad ja töötasu. 2020. Pilvebüroo

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Keel ja kirjandus	6	Heili Västriku,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka 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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
120 tundi		36 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses	Õpilane • kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid • leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi • kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut • põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi • tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi • avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate • arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka omaelust • selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	Eristav hindamine
2. arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud,	Õpilane	Eristav hindamine

vaadatud või kuulatud teksti põhjal	• kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid • leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi • kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut • põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi • tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi • avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate • arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka omaelust • selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	
3. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates	Õpilane • kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid • leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi • kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut • põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi	Eristav hindamine

	• tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi • avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate • arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka omaelust • selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	
4. loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid	Õpilane • kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid • leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi • kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut • põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi • tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi • avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate • arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka omaelust • selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	Eristav hindamine
5. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga	Õpilane • kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile	Eristav hindamine

	• koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid • leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi • kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut • põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi • tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi • avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate • arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka omaelust • selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	
6. tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega	Õpilane • kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid • leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi • kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut • põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi • tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi,	Eristav hindamine

	iseloomustab tegelasi • avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate • arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka omaelust • selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Keel ja kirjandus I Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 1. KEEL SUHTLUS- JA TUNNETUSVAHENDINA 1.1. Suulise ja kirjaliku suhtluse ja teksti erinevused. 1.2. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. 1.3. Keelekontaktid: saksa, vene, inglise ja soome keele mõju eesti keelele. 1.4. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskkonnas. 1.5. Oskuskeele erinevused. 2. SÕNAVARA 2.1. Sõnavara rikastamise võimalused. 2.2. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. 2.3. Ilukirjandusliku teksti eripära.	Seos õpiväljundiga väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Hindamise eelduseks on arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: ÕV 1 Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav. ÕV 2 Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitus ei ole põhjalik, tekstist ei ilmne kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on kohati ühekülgne. Kuni 10 õigekirjaviga. “4” saamise tingimus: ÕV 1 Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne. ÕV 2 Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, sobiv ja mitmekülgne. Sõnavara on rikkalik. Kuni 7 õigekirjaviga. “5” saamise tingimus: ÕV 1 Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik. ÕV 2 Kirjutatud tekst on teemakohane arutlev, probleemi käsitus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, ladus, täpne ja isikupärane. Sõnavara on rikkalik. 0-3 õigekirjaviga.	
Keel ja kirjandus II	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	3. MEEDIA JA MÕJUTAMINE 3.1. Meediateksti tunnused. 3.2. Reklaami erandlik keelekasutus. 3.3. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. 3.4. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). 3.5. Sotsiaalmeedia - kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja- kirjanduse erinevused. 3.6. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. 4. FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE 4.1. Kirjutamise eesmärk, teksti ainestik, materjali kogumine ja süstematiseerimine. 4.2. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Lõigu ülesanne. 4.3. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. 4.4. Oma seisukoha eetiline ja asjakohane sõnastamine. 4.5. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. 4.6. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. 4.7. Kokkuvõtte ja referaadi kirjutamine. 4.8. Lihtsamad tarbetekstid. 4.9. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine. 4.10. Teabeotsing. 4.11. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud).	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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Hindamise eelduseks on arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: ÕV 3 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. ÕV 4 Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud, kuid vähe argumenteeritud, sõnastus mõnevõrra ühekülgne, tekst on kohati ebaselge ja arutlev-jutustav. Ortograafiavigu 7 – 10. “4” saamise tingimus: ÕV 3 Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga. ÕV 4 Töö on kirjutatud ja vormistatud üldjoontes korrektselt, kuid töö ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses, iseloomulik vähene argumentatsioon. Ortograafiavigu 4 – 6. “5” saamise tingimus: ÕV 3 Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga. ÕV 4 Töö on vormistatud korrektselt, tööd iseloomustab ladus sõnastus, mõtteselgus, hea keelekasutus ja	

	argumenteerimisoskus. Töö on analüüsv. Ortograafiavigu 0 – 3.	
Keel ja kirjandus III Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 5. ILUKIRJANDUS KUI KUNST 5.1. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. 5.2. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. 5.3. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal- kultuuriline kuuluvus. 6. KIRJANDUSTEOSE JA LUGEJA SUHE 6.1. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. 6.2. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Seos õpiväljundiga väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Hindamise eelduseks on arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: ÕV 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.	

	ÕV 6 Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Oma seisukohti pole piisavalt põhjendatud, sobivaid näiteid on vähe. Põhjendab oma lugemiseelistusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, ei kasuta oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. “4” saamise tingimus: ÕV 5 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. ÕV 6 Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. 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. Toob näiteid tekstist ja oma elust. “5” saamise tingimus: ÕV 5 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. ÕV 6 Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob sobivaid näiteid. 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. Toob rohkesti näiteid tekstist ja oma elust.
--	---

Õppemeetodid	Praktiline harjutus. Teatmeteoste/linkide kasutamine. Loovusharjutus/ Loovtöö Paaris- või rühmatöö Ajurünnak, loeng, esitlus. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika, teatrietenduse külastus, filmi vaatamine. Ajurünnak, loeng, esitlus, ajatelg. Rühmatöö, mõistekaardi koostamine, rollimäng, teksti analüüs, tekstiloomine. Alusteksti põhjal kirjutamine. Teksti struktuuri tajumine. analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.
Hindamismeetodid	Tekstiloomine (kirjand, arutlus, miniuurimus, refereering), mis vastab teemakäsitlusele ja sõnastus on selge ning mitmekülgne. Arutlev kirjand kasutades sobivat sõnavara, arvestades keele- ja grammatikareegleid. Ilukirjandusteksti analüüs. Retsensioon või raport. Meediatekstide ja tähtsamate infokanalite tundmine läbi meediatekstide sõnastamise. Arutleva teksti koostamine. Referaadi või stendiettekande või esitluse vormistamine ja ettekandmine. Tarbetekstide vormistamine. Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika ja selle kohta kokkuvõtte kirjutamine.

Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Hindamise eelduseks on arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik mooduli hindamiseks vajalikud tööd rahuldaval keelelisel tasemel. “4” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik mooduli hindamiseks vajalikud tööd vastavalt õigekirja normidele. Kasutab vajadusel abimaterjale (tabel, skeem, kirjanduslik tekst). “5” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik mooduli hindamiseks vajalikud tööd vastavalt õigekirja normidele. Näitab tööde teostamisel üles analüüsivõimet, vajalikke teadmisi ja pakub analüüsimisel põhjendatud lahendusi.
Õppematerjalid	Argus, R.; Kern, K; Mäekivi, H (2022) Keeletoimetamine. Tallinna Ülikooli Kirjastus Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10.klass 1.;2. vihik Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees.11. klass 1.;2.vihik Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12.klass 1;2.vihik Kilgi, A (2004). Keeleviit.Koolibri. Kuhhi, M (2006). Eesti ametikeel. Ilo. Bobõlski, R.; Ross, M. (2017). Johannes 2. Gümnaasiumi eesti keele õpik. Tallinn: Koolibri. Puksand, H.; Ross, M. (2017). Johannes 1. Gümnaasiumi eesti keele õpik. Tallinn: Koolibri. Kern, K., Võik, I. (2014). Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum. Tallinn: Maurus. Raadik, Maire (2011). Väikesed tarbetekstid. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus. Undo, Monika (2013). Keelepaun. Tallinn: Koolibri Valmis, Aavo (2012). Eesti keele ortograafia. TEA kirjastus. http://portaal.eki.ee/ https://sonaveeb.ee/ Rebane, Mihkel (2004). Maailmakirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo. Riismaa, P., Rätsep, A., Õunapuu, T. (2006). Eelmise sajandi eesti kirjandus. Tallinn: Künnamees. Rebane, Mihkel (2003). Eesti kirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo. Erelt, M. (2006). Lause õigekeelsus. Juhatused ja harjutused. Tartu. Uuspõld, E. (2002 ja hilisemad trükid). Õpetusi ja harjutusi algajale keeleteoimetajale. Tartu Ülikooli eesti keele õppetool. Tartu: Tartu

	Ülikooli kirjastus. Õiguskeel. Justiitsministeeriumi ajakiri. http://www.just.ee .
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Loodusained	6	Allan Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
120 tundi		36 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel;	Õpilane • kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid • kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid • kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe • kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) • iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi • kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid • kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid • iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi • kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi • kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust • kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel	Eristav hindamine

- selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga
- nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme
- selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme
- võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid
- võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi
- selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid
- selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi
- kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale
- kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast
- nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust
- kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest
- kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks
- kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme
- lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid
- koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid
- kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme

	• arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt	
2. mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel	Õpilane • kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid • kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid • kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe • kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) • iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi • kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid • kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid • iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi • kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi • kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust • kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel • selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga • nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme • selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme • võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku,	Eristav hindamine

	taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid • võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi • selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid • selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi • kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale • kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast • nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust • kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest • kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks • kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme • lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid • koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid • kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme • arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt	
3. mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele	Õpilane • kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid • kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid	Eristav hindamine

	• kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe • kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) • iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi • kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid • kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid • iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi • kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi • kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust • kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel • selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga • nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme • selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme • võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid • võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi • selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid • selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi • kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale	
--	---	--

	• kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast • nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust • kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest • kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks • kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme • lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid • koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid • kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme • arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt	
4. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel	Õpilane • kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid • kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid • kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe • kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) • iseloomustab inimese keemilist koostist ja	Eristav hindamine

	mõistab parandumise seaduspärasusi • kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid • kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid • iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi • kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi • kirjeldab tähtsamaid mikromaaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust • kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel • selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga • nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme • selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme • võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid • võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi • selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid • selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi • kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale • kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast • nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust	
--	--	--

	• kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest • kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks • kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme • lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid • koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid • kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme • arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Bioloogia Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad BIOLOOGIA 1. Orgaanilised ained eluslooduses 1.1. Eluslooduse tunnused 1.2. Orgaanilised ained eluslooduses 1.3. Biomolekulide tähtsus 1.4. Organismide energiavajadus 1.6. Tervislik toitumine 2. Organismide ehitus ja talitus 2.1. Rakkude ehitus ja talitus 2.2. Taime- ja loomaraku erinevused 2.3. Fotosüntees 2.4. Organismide paljunemine ja areng 2.5. Rakkude jagunemine 2.6. Sugurakkude areng 2.7. Viljastumine	Seos õpiväljundiga 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

	2.8. Rasestumisvastased vahendid 2.9. Organismide looteline areng 2.10. Organismide lootejärgne areng 2.11. Pärilikkuse üldised seaduspärasused 2.12. Inimene kui tervikorganism 3. Elukeskkond ja selle kaitse 3.1. Keskkond ja keskkonnategurid 3.2. Organismide omavahelised suhted 3.3. Ökosüsteemid ja selle muutused 3.4. Looduskaitse nüüdisaegsed suunad 3.5. Bioloogiline mitmekesisus 4. Majanduskeskkond 4.1. Globaliseerumine jms 4.2. Keskkonnaprobleemid 5. Universumi evolutsioon 5.1. Evolutsiooni tõendid 5.2. Elu areng Maal 5.3. Looduslik valik 5.4. Mikro- ja makroevolutsioon 6. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 6.1. Nakkushaigused ja nende vältimine 6.2. Biotehnoloogia 6.3. Geenitehnoloogia	inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rühmatööd - esitlus erinevate probleemülesannetest ja nende lahendustest Testid mooduli teemade kohta Iseseisev töö tervisliku toitumise, elukeskkonna ja selle kaitse kohta Probleemülesanne või laboratoorne töö - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest ning probleemülesande või laboratoorse töö vormistamine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab hindamiseks vajalikud tööd rahuldaval tasemel, kasutades abimaterjale ning erinevaid töölehti. “4” saamise tingimus: Õpilane sooritab hindamiseks vajalikud tööd vastavalt juhendmaterjalidele, kasutades vajadusel abimaterjale.	

	“5” saamise tingimus: Õpilane sooritab hindamiseks vajalikud tööd vastavalt juhendmaterjalidele, oskab iseseisvalt lahendada erinevat tüüpi ülesandeid.	
Füüsika I Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad FÜÜSIKA 1. Kehad ja nende mõõtmised 1.1. Mõõõtühikud 1.2. Mehaanika 1.3. Dünaamika. Jõud looduses 1.4. Mehaaniline töö ja võimsus. Mehaaniline energia 1.5. Ringliikumine 1.6. Võnkumine. Lained 2. Mikromaailma ehitus 2.1. Soojusõpetus 2.2. Elektromagnetism 2.3. Valgus 2.4. Aine ja aatomite struktuur 3. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 3.1. Erinevad loodusteaduste seaduste rakendused	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rühmatööd - esitlus erinevate probleemülesannetest ja nende lahendustest Testid mooduli teemade kohta Iseseisev - etteantud teema kohta referaadi koostamine või mõistekaardi koostamine Probleemülesanne või laboratoorne töö - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest ning probleemülesande või laboratoorse töö vormistamine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid. “4” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast. “5” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast, arutleb	

	loodusainete õpiväljundite saavutamise tähtsust seoses oma eriala ja isiksuse arenguga.	
Füüsika II Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad FÜÜSIKA 4. Tehiskeskkond 4.1. Erinevad tehnoloogilised seadmed 4.3. Laboratoorne töö (näiteks: virtuaalses laboris) 5. Astronoomia 5.1. Astronoomia on kosmoloogia osa. Ajalooline ülevaade. Astronoomia aine 5.2. Päikesesüsteem 5.3. Pluuto, Charon ja Kuiperi vöö 5.4. Asteroidid. Komeedid. Meteoorkehad, meteoroidid, meteoriidid 5.5. Tähed. Galaktikad	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rühmatööd - esitlus erinevate probleemülesannetest ja nende lahendustest Testid mooduli teemade kohta Iseseisev - etteantud teema kohta referaadi koostamine või mõistekaardi koostamine Probleemülesanne või laboratoorne töö - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest ning probleemülesande või laboratoorse töö vormistamine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid. “4” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast. “5” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast, arutleb loodusainete õpiväljundite saavutamise tähtsust seoses oma eriala ja isiksuse arenguga.	

Keemia I Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad KEEMIA 1. Aatomi ja molekuli ehitus 1.1. Aatomi ja molekuli ehitus 1.2. Keemilised elemendid Maal 1.3. Keemiline side 1.4. Anorgaanilised aineklassid 1.5. Metallid 1.6. Mittemetallid	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rühmatööd - esitlus erinevate probleemülesannetest ja nende lahendustest. Testid või tunnikontrollid mooduli teemade kohta. Iseseisev töö - referaadi koostamine või mõistekaardi koostamine. Probleemülesanne või laboratoorne töö - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest ning probleemülesande või laboratoorse töö vormistamine.	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid. "4" saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast. "5" saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast, arutleb loodusainete õpiväljundite saavutamise tähtsust seoses oma eriala ja isiksuse arenguga.	
Keemia II	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 4	KEEMIA 2. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 2.1. Orgaanilised ained (küllastunud ja küllastumata süsivesikud; alkoholid jms.) 2.2. Organismi kahjustavad ained 3. Tehiskeskkond 3.1. Erinevad tehnoloogilised seadmed 3.2. Tehis ja looduslikud ained 3.3. Laboratoorne töö (näiteks: virtuaalses laboris)	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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rühmatööd - esitlus erinevate probleemülesannetest ja nende lahendustest. Testid või tunnikontrollid mooduli teemade kohta. Iseseisev töö - referaadi koostamine või mõistekaardi koostamine. Probleemülesanne või laboratoorne töö - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest ning probleemülesande või laboratoorse töö vormistamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid. “4” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast. “5” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast, arutleb loodusainete õpiväljundite saavutamise tähtsust seoses oma eriala ja isiksuse arenguga.	
Loodusgeograafia Auditoorne õpe 15	Alateemad LOODUSGEOGRAAFIA	Seos õpiväljundiga mõistab loodusainete

Iseseisev õpe 4	1. Maakera kui süsteem 1.1. Maa teke ja areng 1.2. Maa siseehitus; laamtektoonika 1.3. Pedosfäär 1.4. Atmosfäär 1.5. Kliimat kujundavad tegurid 1.6. Vee jaotumine Maal 2. Majanduskeskkond 2.1. Maailmamajandus 2.2. Globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid	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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rühmatööd - esitlus erinevate probleemülesannetest ja nende lahendustest. Testid mooduli teemade kohta. Iseseisev töö - stendiettekanne Maa sfääride kohta või referaat. Probleemülesanne - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest ning probleemülesande vormistamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid. “4” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast. “5” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast, arutleb loodusainete õpiväljundite saavutamise tähtsust seoses oma eriala ja isiksuse arenguga.	
Õppemeetodid	Loeng, rühmatööd, ülesannete lahendamine (sh. laboratoorsed tööd) ja vestlused, e-õpe.	
Hindamismeetodid	Mooduli teemade hindamine on nii eristav kui ka mitteeristav. Mooduli kokkuvõttev hinne on eristava hindamisega ning see kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumite saavutamisel.	

	Hindamisel on kasutusel struktureeritud kirjaliku töö küsimustele vastamine ja mõtlemisülesannete lahendamine, testide sooritamine, analüüsi koostamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiprotsessi hindamine on nii eristav kui ka mitteeristav. Mooduli kokkuvõttev hinne on eristava hindamisega ning see kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumite saavutamisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab mooduli hindamiseks vajalikud tööd rahuldaval tasemel, kasutades abimaterjale ning erinevaid töölehti. “4” saamise tingimus: Õpilane sooritab mooduli hindamiseks vajalikud tööd vastavalt juhendmaterjalidele, kasutades vajadusel abimaterjale. “5” saamise tingimus: Õpilane sooritab mooduli hindamiseks vajalikud tööd vastavalt juhendmaterjalidele, oskab iseseisvalt lahendada erinevat tüüpi ülesandeid.
Õppematerjalid	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 Voolaid, H. (2008) Füüsika XI klassile. Optika. Tallinn: Koolibri Voolaid, H. (2008) Geomeetiline optika. Tartu http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodus http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnakaitse/ http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kunstiained	1.5	Kristel Sepp,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
30 tundi		9 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid;	Õpilane • võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid • määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel • tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid • uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta • koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda • kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi • mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale	Mitteeristav hindamine
2. tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga;	Õpilane • võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid • määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel • tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid	Mitteeristav hindamine

	• uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta • koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda • kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi • mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale	
3. analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse;	Õpilane • võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid • määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel • tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid • uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta • koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda • kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi • mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale	Mitteeristav hindamine
4. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks;	Õpilane • võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid • määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel • tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja	Mitteeristav hindamine

	tähtteoseid • uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta • koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda • kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi • mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale	
5. väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse	Õpilane • võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid • määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel • tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid • uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta • koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda • kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi • mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kunst	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	KUNST 1. Antiikaeg ja keskaeg. Vana-Kreeka, Vana- Rooma, Egiptus. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti	eristab näidete alusel kunstiliike ja

	stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. 2. Renessanss ja barokk. Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maade- avastused. Arhitektuur. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Barokkarhitektuur, näited Eestis. 3. Klassitsism ja romantism. Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist. 4. 19. ja 20. sajand. Uuendused maalikunstis. Seosed nüüdiskunstiga. Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend.	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
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik arvestuslikud ülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele. Tehtud on kõik iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil- testilehe täitmine. Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit).	
Muusika Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 4	Alateemad MUUSIKA 1. Antiikaeg ja keskaeg. Vana-Kreeka, Vana- Rooma, Egiptus. Muusika roll vanadel kultuurrahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Mitmehäälsuse ja noodikirja kujunemine. 2. Renessanss ja barokk. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Õukonnamuusika, uued muusikažanrid. 3. Klassitsism ja romantism. Instrumentaalmuusika areng. Soololaul, programmiline muusika, rahvuslikkus. 4. 19. ja 20. sajand. Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend. Olulisemad heliloojad.	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik arvestuslikud ülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele. Tehtud on kõik iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise järgi. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsib oma lemmikteostest.

Õppemeetodid	Loeng, interaktiivne loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö.
Hindamismeetodid	Mõistab ja esitleb enda jaoks tähendusrikast muusika- ja kunstiteost ning põhjendab oma valikut. Kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale. Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsib oma lemmikteost.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik arvestused on saavutatud positiivsele tulemusele. Sooritatud on kõik iseseisvad tööd.
Õppematerjalid	J. Kangilaski „Üldine Kunstiajalugu“ Jaak Adamson , Andres Adamson . „Kunstiõpik Gümnaasiumile“ Tiiu Viirand. „Kunstiraamat noortele“ Ott Kangilaski, Jaak Kangilaski. „Kunsti kukeaabits“ Robert Cumming „Kunst“. T. Siitan “Õhtumaade muusikalugu I”; T. Siitan, A. Sepp “Muusikaõpetus gümnaasiumidele” M. Kaldaru “Muusikaajalugu gümnaasiumidele. Romantism. 20. sajand” I. Garšnek “Õhtumaade muusikalugu III” A. Karlep “Eesti muusikalugu” http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/kunstiliigid/ http://www.kunstikeskus.ee/stuudio/stuudio_set_kunst_liik.htm http://arhiiv.koolielu.ee/pages.php/03130907?txid=4408 http://kunstiabi.weebly.com/ - virtuaalne kunstiõpik http://www.paideyg.ee/kunstiajalugu/kunstilugu/index.htm kogu kunstiajaloo osa http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/83199969- koolielu http://portfoolio.varstukk.edu.ee/portfoolio.html - renessanss, barokk Uued maailmaimed http://koolielu.ee/waramu/view/1-cb446d28-1b13-431db7f1-539e9b1a0211 Vanaaja maailmaimed http://koolielu.ee/waramu/view/1-894325ce-9561-4707-45eedd29280b430 Pintsliga tõmmatud Eesti. Kaardistatud maalid paikkondade kaupa http://www.maastikumaal.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Võõrkeel	4.5	Viive Ollo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. Mooduli hindamiseks kasutatakse kujundavat hindamist. Hinne kujuneb protsesshinnete ja õpiväljundite hindamisülesannete hindamismeetodite hinnete koondhindenä tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles suhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
90 tundi		27 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.	Õpilane • kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt • esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes • väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) • tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast • koostab oma kooli (lühil) tutvustuse • põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks • hindab oma võõrkeeleskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega • eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust • kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades • võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme • arvestab sihtkeele kõneleja kultuurilise eripäraga • tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja	Eristav hindamine

	soovib külastada mõnda sihtkohta • 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, arvestades sihtmaa eripäraga • sooritab näidistööintervjuu	
2. suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.	Õpilane • kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt • esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes • väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) • tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast • koostab oma kooli (lühit) tutvustuse • põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks • hindab oma võõrkeeleoskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega • eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust • kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades • võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta • kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja	Eristav hindamine

	analüüsib oma osalemist selles • tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi • koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga • sooritab näidistööintervjuu	
3. kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega.	Õpilane • kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt • esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes • väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) • tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast • koostab oma kooli (lühil) tutvustuse • põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks • hindab oma võõrkeeleskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega • eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust • kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades • võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta • kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles • tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala	Eristav hindamine

	hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi • koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga • sooritab näidistööintervjuu	
4. mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.	Õpilane • kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt • esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes • väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) • tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast • koostab oma kooli (lühit) tutvustuse • põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks • hindab oma võõrkeeleskuse taset • põhjendab võõrkeeles õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega • eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust • kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades • võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta • kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles • tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi • koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale	Eristav hindamine

	kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga • sooritab näidistööintervjuu	
5. on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid.	Õpilane • kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt • esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes • väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) • tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast • koostab oma kooli (lühit) tutvustuse • põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks • hindab oma võõrkeeleoskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega • eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust • kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades • võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta • kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles • tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeiseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi • koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga	Eristav hindamine

	• sooritab näidistööintervjuu	
--	-------------------------------	--

Mooduli jagunemine		
Võõrkeel I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. MINA JA MAAILM 1.1. Mina ja eakaaslased - kutseõppurid. Enesetutvustus, elulugu. Sõbra/kaaslase tutvustus. Kogemused ja tulevikuplaanid. Viisakusreeglid. 1.2. Vaba aeg ja hobid. 1.3. Minu kool. Haridussüsteem. Kutseharidus. Õppeained. Erialad. 1.4. Minu eriala. Isikuomadused. Teadmised ja oskused. 1.5. Grammatika (ajavormid, eessõnade ja artiklite kasutamine).	Seos õpiväljundiga kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristav hindamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane: tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli (lühit) tutvustuse; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks. “4” saamise tingimus: Õpilane: tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli tutvustuse ning soovib kooli teistele; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks tuues näiteid. “5” saamise tingimus: Õpilane: tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast võrreldes inimesi omavahel; koostab oma kooli tutvustuse ning soovib kooli teistele; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks tuues näiteid ja võrdlusi mõne teise erialaga.	
Võõrkeel II Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad 2. MINA JA MAAILM 2.1. Suhete loomine. Tervitamine. Viisakus. Pöördumine kõnes ja kirjas 2.2. Igapäevane suhtlemine. Rutiin. Olme. Vaba aeg ja hobid 2.3. Reisimine. Tee küsimine ja juhatamine. Reisi korraldamine. Majutus. Transport. Vaatamisväärsused. Väljas söömine.	Seos õpiväljundiga kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeeleõppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades

	2.4. Keskkond ja ilm. Maa ja linn. Geograafia. Taime- ja loomaliigid. Ilmanähtused ja-ennustamine 2.5. Loodushoid ja keskkonnaprobleemid. Lokaalsed ja globaalsed keskkonnaprobleemid. Saastamine. Kaitsealused liigid. 2.6. Eneseväljendus. Seisukohtade esitamine. Argumenteerimine ja väitlemine. Nõustumine/mittenõustumine. 2.7. Suuline ja kirjalik eneseväljendus. 3. HARIDUS JA TÖÖ 3.1. Võõrkeeleskus ja Euroopa keeledokumendid. 3.2. Õppimine. Erinevad haridussüsteemid ja õppimine välismaal. Elukestev õpe. 3.3. Teabeallikad ja töö nendega. 3.4. Suhtluskeskkonnad. Turvalisus. Kirjakeel ja kõnekeel. Suhete loomine.	võõrkeelesõpet elukestva õppega. mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristav hindamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane: kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); hindab oma võõrkeeleskuse taset; põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades. “4” saamise tingimus: Õpilane: kasutab iseseisvalt võõrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt; esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); hindab oma võõrkeeleskuse taset iseseisvalt; põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, soovib erinevaid teabeallikaid; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi. “5” saamise tingimus: Õpilane: kasutab iseseisvalt võõrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt; esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes;	

	väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B2 tasemel); hindab oma võõrkeeleskuse taset iseseisvalt; põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust ja toob näiteid, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, võrdleb ja soovitab erinevaid teabeallikaid; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi, toob näiteid ohtudest meedias avaldatu põhjal.	
Võõrkeel III Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 4. KESKKOND JA TEHNOLOOGIA 4.1. Eesti kultuur ja traditsioonid. Varasemad traditsioonid ja kultuur. Kultuur ja traditsioonid kaasajal. 4.2. Inglise keelt kõnelevad maad ja nende traditsioonid. Ühinenud Kuningriigid. Inglise keelt kõnelevad riigid (Kanada, Ameerika Ühendriigid, Austraalia jt).Organisatsioonid. 4.3. Kultuuride ja traditsioonide võrdlemine. 4.4. Eesti. Rahvas. Linnad ja maakonnad. Majandus. Poliitiline süsteem. 4.5. Vaatamisväärsused Eestis. 5. HARIDUS JA TÖÖ 5.1.Tööpraktika. 5.2. Tööturg. Töö otsimine .Töötus. 5.3. Elukestev õpe. Erinevad õppimisvõimalused (kõrg- ja kutsekoolid, kursused, õpiränne). Õppimine välismaal. 5.4. Tööle kandideerimine. Töökuulutus. Sooviavaldus ja kaaskiri (motivatsioonikiri). CV. Europassi dokumendid. 5.5. Tööintervjuu. 5.6. Ametialane kirjalik ja suuline suhtlemine.	Seos õpiväljundiga kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti. kasutab võõrkeeleskuse 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 taotlusdokumendid.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristav hindamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane: võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga; tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta; 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, arvestades sihtmaa eripäraga; sooritab näidistööintervjuu. “4” saamise tingimus: Õpilane: võrdleb laialt sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga mitmes erinevas riigis; tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta; kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles; tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi kutse- ja kõrgkoolides; koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga; sooritab näidistööintervjuu, vastab täpsustavatele küsimustele. “5” saamise tingimus: Õpilane: võrdleb laialt sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga mitmes erinevas riigis; tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit, võrdleb Eesti kultuuri ja tavasid vastava riigiga ja soovib külastada erinevaid sihtkohta; kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles, osutab uutele omandatud teadmistele ja oskustele; tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi Eestis ja välismaal; koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga; sooritab näidistööintervjuu ja vastab lisaküsimustele, mis nõuavad arutlemist ja näidete toomist.	
Õppemeetodid	Lugemis-, kirjutamis- ja kuulamisülesanded, intervjuu, dialoog, vestlus, informatsiooni otsimine ja edastamine, töö tekstiga, grammatika- ja sõnavaraharjutused.	
Hindamismeetodid	Esitlus (oma kodukoha tutvustamine välismaalasele), õpitava võõrkeele kultuuriruumi võrdlus Eesti kultuuriga (rühmatöö). Mõttevahetus/väitlus rühmas. Intervjuu/rollimängud, mis põhinevad tuttavatel argiolukordadel. Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine, kooli tutvustamine. Töölehe täitmine teabeallikat kasutades. Eneseanalüüs essee vormis.	

	Näidistööintervjuu ja CV, mis põhinevad iseseisvas töös kasutatud töökuulutusel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumite saavutamisel vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Õppematerjalid	Bergmann, Leili, Meister, Ege, Mölder, Urve. (2004). Come Along. Vocationally Oriented English Language Learning Material. Ilo. Soars, Liz and John.(2005). The New edition. New Headway. Intermediate. Student’s Book. Oxford University Press. Soars, Liz and John.(2005). The Third edition. New Headway. Upper-intermediate. Student’s Book. Oxford University Press. Pikver, Anne. (2000). Increase Your Vocabulary. Koolibri. Pikver, Anne. (2012 juurdetrükk). Grammar is Easy. Tallinn: Tea. Murphy, Raymond. (1998). English Grammar in Use. Cambridge University Press. Redman, Stuart. (1997). English Vocabulary in Use. Pre-intermediate &intermediate. Cambridge University Press. Pye, Glennis. (2003).Vocabulary in Practice 1-4. Cambridge University Press. Driscoll, Liz. (2005). Vocabulary in Practice 5-6. Cambridge University Press. Läänemets, Urve, Valdmaa, Sulev. (2014). Reader on Estonia. Jaan Tõnisson Institute. Anderson, Jason. (2006). Roleplays for today. Delta Publishing

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Sotsiaalsained	7	Siimo Lopsik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigile lojaalne. Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
140 tundi		42 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.	Õpilane: • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • 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 • selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust • määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti • selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi	Mitteeristav hindamine

- toob asjakohaseid näiteid sotsiaalses keskkonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta
- arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel
- iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel
- nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikused õigused ja kohustused
- kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust
- kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust
- oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata)
- põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust
- analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse
- tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike
- analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri
- 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 inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid

	üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel • selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna • orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid • kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid • nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	
2. omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust	Õpilane: • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • 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 • selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust • määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti • selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi • toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta • arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide	Mitteeristav hindamine

	teemadel • iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel • nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikused õigused ja kohustused • kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust • kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust • oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata) • põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust • analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse • tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike • analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri • 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 inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel • selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna • orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid • kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid	
--	---	--

	• nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	
3. mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi.	Õpilane: • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi • tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi • selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust • määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti • selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi • toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta • arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel • iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel • nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO	Mitteeristav hindamine

	vastastikused õigused ja kohustused • kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust • kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust • oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata) • põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust • analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse • tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike • analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri • 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 inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel • selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna • orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid • kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid • nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	
4. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus,	Õpilane: • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab	Mitteeristav hindamine

sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.	enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi • tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi • selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust • määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti • selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi • toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta • arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel • iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel • nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikused õigused ja kohustused • kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust • kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust • oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas	
--	--	--

	keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata) • põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust • analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse • tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike • analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri • 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 inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel • selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna • orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid • kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid • nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	
5. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada	Õpilane: • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke	Mitteeristav hindamine

	vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi • tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi • selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust • määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti • selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi • toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta • arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel • iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel • nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikused õigused ja kohustused • kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust • kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust • oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata) • põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku	
--	--	--

	käitumise vajalikkust • analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse • tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike • analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri • 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 inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel • selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna • orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid • kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid • nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Ajalugu Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad AJALUGU 1.1. Ajaloo periodiseerimine 1.2. Ajalooallikad ja allikakriitika 1.3. Arheoloogia ja ajalooteadus 1.4. Kultuuripärandi väärtustamine 1.5. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad 1.6. Muinasaeg Eestis 1.7. Keskaeg Eestis 1.8. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele)	Seos õpiväljundiga omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas

	1.9. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa) 1.10. Vabadussõda, I maailmasõda, II maailmasõda 1.11. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng 1.12. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused 1.13. Nõukogude okupatsioon 1.14. Muutused sotsiaal- ja kultuurivaldkonnas 1.15. Taasiseseisvumine	ning nende seostest ja vastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	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).	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Inimene ja keskkond Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad INIMENE JA KESKKOND 1.1. Õppimine ja õpioskused. Õpilase õigused ja kohustused. 1.2. Tervis ja terviseriskid. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. Narkootikumid. Alkohol. Tubakas. Nutisõltuvus. 1.3. Seksuaalsus ja seksuaalkasvatus. 1.4. Enesehinnang ja vaimne tervis.	Seos õpiväljundiga omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.

	1.5. Suhted ja suhtlemine. 1.6. Kodu ja perekonnaelu. Pereliikmete vajadused ja väärtused. 1.7. Kriisiolukordadeks valmistumine koos pere ja kogukonnaga, iseseisev hakkamasaamine elutähtsate teenuste katkemisel. 1.8. Õigused ja kohustused.	omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse mitteeristavalt.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Inimgeograafia Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad RAHVASTIK JA MAJANDUS 1.1. Muutused ühiskonnas. 1.2. Arengumaad ja arenenud riigid. 1.3. Infoajastu globaalne tööjaotus. 1.4. Maaailma rahvastik. 1.5. Ränded: põhjused ja probleemid.	Seos õpiväljundiga omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.

	1.6. Maailma kultuurid ja suurregioonid.	omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Kehaline kasvatus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. KEHALINE KASVATUS 1.1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 1.2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded. 1.3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 1.4. Õiged koormused treenimisel. 1.5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused	Seos õpiväljundiga omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.

	1.6. Mitmekülsuse arendamine spordis. 1.7. Harjutused lihaspingete leevendamiseks. 1.8. Kalorid ja tervislik toitumine. 1.9. Esmaabi.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Riigikaitse Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad RIIGIKAITSE 1.1. Laiapindne riigikaitse. 1.2. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 1.3. Kaitsejõud. Ajateenistus, reservvägi. Kaitseliit. 1.4. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 1.5. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad.	Seos õpiväljundiga 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 vastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. teab elu ja tervist

		mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Ühiskonnaõpetus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad ÜHISKOND 1.1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 1.2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. 1.3. Tänapäeva Eesti. 1.4. Riigikaitse ümberkorraldamine ja liikumine EL-i ja NATO suunas. 1.5. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 1.6. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 1.7. Eluolu nõukogude perioodil, taasiseseisvunud Eestis ja täna päeval. 1.8. Üleminek plaanimajanduselt turumajandusele, omandireform. 1.9. Eesti Vabariigi põhiseadus ja riigiaparaadi ümberkujundamine. 1.10. Erakondade teke ja areng ning erisused.	Seos õpiväljundiga 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 vastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. teab elu ja tervist

		mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse mitteeristavalt.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Loeng. Arutelu. Grupitöö. Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs. Probleemülesannete lahendamine. Eneseanalüüs. Interaktiivne loeng. Praktilised harjutused spordisaalides, staadionil ja maastikul.	
Hindamismeetodid	Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ja enda isiksust. Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi. Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. Kasutab teabeallikaid info leidmiseks ja rakendamiseks. Orienteerub õigusaktides, kasutades infokanaleid. Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse. Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli. Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hinne kujuneb kõigi mooduli teemade põhjal, kuhu on lõimitud õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Õppematerjalid	https://www.riigiteataja.ee/ Ajalooatlas gümnaasiumile, 2000. Lähiajalugu I : gümnaasiumi tööraamat. Kilumets, Tiina, Avita, 2008 Lähiajalugu II osa. Gümnaasiumi tööraamat. Piibur, Björn, Avita, 2009	

	Maailma ajalugu (Weltgeschichte. Eesti keeles.). Mai, Manfred, Koolibri, 2004 Ühiskonnaõpetus : käsiraamat : gümnaasiumiaste. I. Varik, Maidu, Koolibri, 2001 Ühiskonnaõpetus : töövihik : gümnaasiumiaste. II. Varik, Maidu, Koolibri, 2001 kriis.ee
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Matemaatika	5	Mati Mettus,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.	Õpilane • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust • kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks • teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust • kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka internetis leiduvaid 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 ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid	Eristav hindamine

	• kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks • kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest • teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente • selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske • arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid • arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta	
2. kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.	Õpilane • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust • kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks • teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust • kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal 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	Eristav hindamine

	• kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi • valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid • kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks • kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest • teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente • selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske • arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid • arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta	
3. seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.	Õpilane • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust • kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks • teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust • kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid • leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info	Eristav hindamine

	• 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 suursi • valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid • kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks • kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest • teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente • selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenuodega seotud riske • arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid • arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta	
4. esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.	Õpilane • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust • kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks • teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust	Eristav hindamine

	• kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka internetis leiduvaid 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 ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid • kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks • kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest • teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente • selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske • arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid • arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta	
5. kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.	Õpilane • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust	Eristav hindamine

	• kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks • teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust • kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal 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 ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid • kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks • kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest • teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente • selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenuodega seotud riske • arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid • arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Matemaatika I	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	1. ARVUTAMINE 1.1. Tehted ratsionaalarvudega; arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R). 1.2. Ümardamine. 1.3. Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetriline tähendus). 1.4. Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur). Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju. Arvutamine taskuarvutiga. 1.5. Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine). 2. MÕÕTÜHIKUD 2.1. Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. 2.2. Elulise sisuga tekstülesanded 3. AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED 3.1. Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. 3.2. Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine. 3.3. Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandi- süsteem. 3.4. Arvtelje erinevad piirkonnad. 3.5. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratuste süsteem. 3. 6. Elulise sisuga tekstülesanded.	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.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendit ületaval tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid lubatud eksimisega 10%.	

	Lihtsustab avaldisi 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. “4” saamise tingimus: Õpilane: Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu. “5” saamise tingimus: Õpilane: Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektselt lahenduskäigu. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.	
Matemaatika II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 4. PROTSENDID 4.1. Osa ja tervik, protsent, promill. 4.2. Elulise sisuga tekstülesanded. 5. MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID 5.1. Raha ja valuuta. 5.2. Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse- graafik. 5.3. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. 5.4. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). 5.5. Diagrammide lugemine. 5.6. Elulise sisuga tekstülesanded. (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms) 6. TÕENÄOSUSTEOORIA JA STATISTIKA 6.1. Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes).	Seos õpiväljundiga 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

	6.2. Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskvärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. 6.3. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus. 7. JOONED TASANDIL 7.1. Punkti asukoha määramine tasandil. 7.2. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetriline liitmine. 7.3. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. 7.4. Sirge joonestamine võrrandi järgi. 8. TRIGONOMEETRIA 8.1. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. 8.2. Elulise sisuga tekstülesanded.	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.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendit ületaval tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane: Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. 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). Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemid. “4” saamise tingimus: Õpilane: Lahendab kolme tehaga elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepärased vastused lähtuvalt igapäevaelust.	

	Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt. Joonestab võrrandi järgi sirge parabooli. Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust. “5” saamise tingimus: Õpilane: Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriaadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. 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 geomeetriselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga. Lahendab, koostab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ning vormistab korrektse lahenduskäigu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriaadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.	
Matemaatika III Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad 9. PLANIMEETRIA 9.1. Tasapinnaliste geomeetriseliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud ja pindalad. 9.2. Elulise sisuga tekstülesanded. 9.3. Võrdeline suurendamine ja vähendamine (mõõtkava, plaan). 10. STEREOMEETRIA 10.1. Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. 10.2. Elulise sisuga tekstülesanded.	Seos õpiväljundiga 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.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendit ületaval tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane: teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu. lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. “4” saamise tingimus: Õpilane: lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt. lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. “5” saamise tingimus: Õpilane: teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.	
Õppemeetodid	Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.	
Hindamise meetodid	Õpilaste teadmisi ja oskusi hinnatakse hindeliste töödega. Ülesannete eesmärk on hinnata õpilaste matemaatikapädevusi lähtudes õppekava eesmärkidest.	
Lõimitud teemad		

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete keskmisena.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abil, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. “4” saamise tingimus: Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. “5” saamise tingimus: Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.
Õppematerjalid	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. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika III. Vektor tasandil. Joone võrrand. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Töenäosus ja statistika. Avita, 2012. Kängsepp, I. Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo, 2009. Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002. Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003. Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003. 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. Tönso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998. Levin, A., Tönso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tönso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996. Matemaatika e-kursus Moodles

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Erialane vene keel	5	Maie Jesjutina,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime igapäevases argisuhtluses ja tüüpilistes töösituatsioonides vene keeles tasemel A2		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti.	Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toidlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid. Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel. 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. 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.	Mitteeristav hindamine
2. vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides.	Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.	Mitteeristav hindamine

	Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid. Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel. 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. 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.	
3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .	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. 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.	Mitteeristav hindamine

	Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist. 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.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Erialane vene keel Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30	Alateemad 1.Eriala kirjeldamine, omadused, vajalikud selleks erialaks. 1.1. Koka eriala plussid ja miinused. 1.2.Tegevused ja toimingud, mis on seotud majutuse ja toitlustamisega. 1.3.Tulevase elukutse kirjeldus. 1.4.CV ja motivatsiooni kirja koostamine juhendi alusel. Erialase sõnavara omandamine. Erialase sõnavara õpimapi koostamine. 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 juhataamine ettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani. Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase sõnavara omandamine. Majutusettevõtte plaani koostamine. 3.Restoran. 3.1. Toidukorrad ja ajad.	Seos õpiväljundiga mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .

	3.2.Roagrupid. Hommikusöögilaua road Joogid. 3.3. Menüü lugemine ja koostamine. 3.4.Laua serveerimismõud ning söögiriistad. 3.5.Menüüs olevate toitude tutvustamine. Erialase venekeelse sõnavara omandamine. Toitlustussõnavara õpimapi koostamine. Venekeelse menüü koostamine.	
Iseseisev töö	Erialase venekeelse sõnavara omandamine. Toitlustussõnavara õpimapi koostamine. Venekeelse menüü koostamine. Erialase sõnavara omandamine. Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase sõnavara omandamine. Majutustettevõtte plaani koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rollimäng näidistööintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuerija kui intervjueritava rolliks. Rollimäng “Restoranis”, kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektses vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab külastajale menüü ja menüüs olevate toitude koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimismõud ja söögiriistad. Paaristöö- dialoogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine majutustettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ise koostatud ettevõtte ruumiplaani).	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õpilane sooritab näidistööintervjuu arusaadavas vene keeles. Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.	

Õppemeetodid	Dialoog, paaristöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, sõnavara test. Töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng. Lugemis-/ või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel, vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest, rühmatöö (eriala tutvustus), sõnavara test, paaristöö, rollimäng.
Hindamismeetodid	Paaristöö- dialoogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine majutustettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ise koostatud ettevõtte ruumiplaani). Rollimäng “Restoranis”, kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektses vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab külastajale menüü ja menüüs olevate toitude koostised, nimetab lihtsamad laua

	serveerimisnõud ja söögiriistad. Rollimäng näidistööintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Kirjalik kompleksne arvestustöö, mis võimaldab õpilasel kogu kursuse jooksul õpitut praktiliselt rakendada.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Kirjalik kompleksne arvestustöö, mis võimaldab õpilasel kogu kursuse jooksul õpitut praktiliselt rakendada.
Õppematerjalid	Mangus, I. Vene keele õpik, Tallinn, 2010 Saveljeva, Z, Guštšina, S, Mangus, I, Vene ärikeeel, Tallinn, 2007 L.Leesi Vene keel – minu kirk. Avita, 2000 Pillisner, R. õpiobjekt www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidukaup Pillisner, R. õpiobjekt www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toostuskaup

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Värvusõpetus ja kompositsioon	1	Kristel Sepp,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse ja kompositsiooni võtteid praktilises töös toidu paigutamisel taldrikule, menüü kujundamises.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
6 tundi		20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. õpilane kasutab värviõpetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel	Õpilane koostab värvilahenduse ruumile värviharmonia reegleid arvestades. Õpilane kujundab menüükaaned ja menüü siselehe arvestades menüü sobivusega laual ning kompositsiooni-ning värvi üldreeglitega. Õpilane paigutab vaagnale ja taldrikule toidu arvestades kompositsiooni üldreegleid ja kujundaise võtteid.	Mitteeristav hindamine
2. õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi	Õpilane koostab värvilahenduse ruumile värviharmonia reegleid arvestades. Õpilane kujundab menüükaaned ja menüü siselehe arvestades menüü sobivusega laual ning kompositsiooni-ning värvi üldreeglitega. Õpilane paigutab vaagnale ja taldrikule toidu arvestades kompositsiooni üldreegleid ja kujundaise võtteid.	Mitteeristav hindamine
3. õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid)	Õpilane koostab värvilahenduse ruumile värviharmonia reegleid arvestades. Õpilane kujundab menüükaaned ja menüü siselehe arvestades menüü sobivusega laual ning kompositsiooni-ning värvi üldreeglitega. Õpilane paigutab vaagnale ja taldrikule toidu arvestades kompositsiooni üldreegleid ja kujundaise võtteid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Värvusõpetus ja kompositsioon Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad Kujundamine ja loovus. Värv ja vorm. Värviõpetuse põhialused. Soojad ja külmad värvid. Neutraalsed värvid. Värviharmonia. Värvikontrastid. Sobivate kontrastsete värvipaaride koostamine taldrikule. Värviringi koostamine. Soojade ja külmade värvide segamine. Harmoniliste värvilahenduste koostamine. Kontrastse värvilahenduse loomine. Kujund. Erinevate toitute kujud kompositsiooni elementidena. Kompositsiooni kui terviku loomine. Kompositsiooni võtted. Rütm. Dominant. Kontrast. Sümmeetria ja asümmeetria kasutamine taldrikul ja vaaganal. Kavandada kaks erinevat kujundust suupistete paigutamisel vaagnale. A la carte toidu paigutamine taldrikule (kavand). A la carte toidu paigutamine taldrikule (praktilise tööna õppeköögis). TOIDUFOTOGRAAFIA A la carte toidu paigutamine taldrikule (praktilise tööna õppeköögis). Menüü. Kasutatavad materjalid. Kaunistusvõtted. Ornamendi kasutamine kaunistamisel. Teksti paigutus ja kirjastiil. Arvutiprogrammi kasutamine Menüü kujundamisel. Menüükaante valmistamine käsitööna. Teksti ja ornamendikaunistuste paigutamine. Menüü kujundamine arvutil. Menüükaante kujundamine käsitööna.	Seos õpiväljundiga õpilane kasutab värviõpetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi õpilane kujundab Menüü ja Menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid)
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	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). Õpilane kavandab kujunduse taldrikule arvestades tasakaalus kompositsiooni põhireegleid, kasutades kompositsiooni loomise	

	võtteid. Arvutil kujundatud menüü. Menüükaaned käsitööna. Mooduli lõpphinne kujuneb portfoolio praktilistest töödest.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane esitab hindamisülesande, milles on teostatud mõlemad osad ette kirjutatud juhise järgi. Õpilane esitab kavandi toidu paigutamise kohta taldrikule ning teostab selle praktilise tööna õppeköögis. Hindamisijuhendile vastava menüü ja menüükaante esitlemine praktilise tööna.

Õppemeetodid	Arutelu. Interaktiivne loeng. Probleemülesanded. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Õpilane kavandab a la carte toidu kujunduse taldrikule arvestades tasakaalus kompositsiooni põhireegleid, kasutades kompositsiooni loomise võtteid. Õpilane kavandab kujunduse taldrikule arvestades tasakaalus kompositsiooni põhireegleid, kasutades kompositsiooni loomise võtteid. Arvutil kujundatud menüü. Menüükaaned käsitööna. Mooduli lõpphinne kujuneb portfoolio praktilistest töödest.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik praktiliste hindamistööde teostamine lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane koostab värvilahenduse ruumile värviharmoonia reegleid arvestades. Õpilane kujundab menüükaaned ja menüü siselehe arvestades menüü sobivusega laual ning komposistiooni-ning värvi üldreeglitega. Õpilane paigutab vaagnale ja taldrikule toidu arvestades komposistiooni üldreegleid ja kujundamise võtteid.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Suurköögitöö korraldus	4	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab juhendamisel oma tööd suurköögis, koostöös köögimeeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
55 tundi		19 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse.	Mitteeristav hindamine

	Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töölusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurröögiga tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud roogi kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurröögiga kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
2. eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid.	Mitteeristav hindamine

	Järgib ja kasutab juhendamisel suurröõgi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurröõgi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurröõgi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.	
--	--	--

	Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurröögi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
3. korraldab juhendamisel suurröögi laomajandust	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suurröögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurröögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme.	Mitteeristav hindamine

	Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurröõgi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurröõgi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
4. koostab meeskonnatöõna suurröõgi eripäradele vastava menüü	Arvestab meeskonnatöõna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatöõna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega.	Mitteeristav hindamine

	Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toidlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toidlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele.	
--	---	--

	Koostab juhendamisel suurrögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurrögi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
5. planeerib suurrögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurrögi tootmissüsteemile	Arvestab meeskonnatöona menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatöona menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatöona oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suurrögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurrögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust	Mitteeristav hindamine

	kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töölusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurröögide tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud roogade kalkulatsioonid portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurröögide kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
6. valmistab juhendi alusel suurröögide toite ja jooki	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise	Mitteeristav hindamine

	põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suurtööd planeerimisel tootlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurtööd teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel tootlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule.	
--	---	--

	Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurröogi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud rood kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurröogi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
7. planeerib ja korraldab suurröogi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurröogi eripärast, järgides tööhutust ja hügieeni nõudeid	Arvestab meeskonnatöona menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatöona menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatöona oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suurröogi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toidlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurköögi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile.	
--	--	--

	Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
8. järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suursöögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suursöögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töölusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja	Mitteeristav hindamine

	seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurröõgi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud rood kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel. Teenindab suurröõgi kliente vastavalt ettevõttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane arvutiõpetus Auditoorne õpe 30	Alateemad Kutsealane arvutiõpetus. Kutsestandard kokk tase 4 digipädevuste enesehindamise skaala.	Seos õpiväljundiga eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi korraldab juhendamisel suurröõgi laomajandust koostab meeskonnatöõna suurröõgi eripäradele vastava menüü planeerib suurröõgi roogade valmistamise ja

		serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile valmistab juhendi alusel suurköögi toite ja jooke planeerib ja korraldab suurköögi tööd individaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on juhendamisel täidetud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on juhendamisel täidetud.	
Kutsealane eesti keel Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad Kutsealane eesti keel.	Seos õpiväljundiga 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 eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid järgib töö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on juhendamisel sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on juhendamisel sooritatud.	
Suurköögitöökorraldus. Praktiline töö Praktiline töö 30	Alateemad Toitlustusettevõtte köögitöö ja teeninduse korraldus. Tooraine vastuvõtt ja ladustamine. Suurköögi toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine. Kliendikeskne teenindamine. Suurköögi toitade valmistamise ja serveerimise planeerimine. Toorainete kogused. Töövahendid ja seadmed. Tööde ajastamine. Toitade väljastamiseks vajalikud töövahendid. Teeninduse korraldus. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Mooduli hindamisülesanne: Tooraine vastuvõtt ja ladustamine. Suurköögi toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine. Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt retseptuurist. Valib toiduainete käsitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, retseptist lähtudes. Eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmtootlemise tehnoloogilisi võtteid. Kasutab asjakohaseid kuumtootlemise tehnoloogilisi võtteid, lähtuvalt retseptuurist. Käitleb toitu hügieeninõudeid järgides.	Seos õpiväljundiga 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 eripärast,

	Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult. Klientide teenindamine. Mooduli hindamine ja tagasiside. Õppija enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle.	järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Suurköögitöö planeerimine ja korraldamine meeskonnatööna. Juhendi alusel suurköögi toitute valmistamine ja serveerimine kliendile. Õppija kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.	
Suurköögitöökorraldus. Teooria Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 14	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Toitlustusettevõtete äriideed. Suurköökide kliendirühmad. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine vastavalt suurköögi nõuetele. Menüü koostamine suurköögis. Laomajandus suurköögis, inventuur. Toitlustusettevõtete ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus. Toitlustusettevõtetööd reguleerivad õigusaktid.	Seos õpiväljundiga eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi korraldab juhendamisel suurköögi laomajandust koostab meeskonnatööna suurköögi eripäralt 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 eripärast,

		järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Meeskonnatööna 5- nädalase suurkööginenüü koostamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid. Järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töölusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Valmistab juhendi alusel toidud, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikkuse põhimõtetest. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel.	

	Teenindab suurröogi kliente vastavalt ettevöttes kasutuselolevale teenindusviisile. Nöustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevötte teenuse kohta. Öppija arvestab meeskonnatöona menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatöona menüü koostamisel ettevötte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatöona oma otsuseid.
--	--

Öppemeetodid	Praktiline ülesanne. Rühmatöö. Praktiline töö. Probleemülesannete lahendamine.
Hindamise meetodid	Suurröögistö planeerimine ja korraldamine meeskonnatöona. Öppija kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvötü. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri. Praktiline töö. Öppija arvestab meeskonnatöona menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatöona menüü koostamisel ettevötte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatöona oma otsuseid. Praktiline töö. Öppija 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 -vöttes vastavalt ettevötte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurröogi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Praktiline töö. Juhendi alusel suurröogi toitute valmistamine ja serveerimine kliendile.
Löimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvötva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb praktilise töö käigus saadud juhendaja tagasisidest, sooritatud esitlusest ja esitatud enesehinnangust.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Eelduseks on osalemine meeskonnaliikmena “Suurröogi päevadel”. Juhendi alusel suurröogi 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 vöttes. Kasutab asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi vöttes, lähtuvalt retseptuurist.

	Käitleb toitu hügieeninõudeid järgides. Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult.
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu Toiduvalmistamine suursöögis. 2010 kirjastus Argo Tehnoloogilised kaardid. Kokk tase 4 kutsestandard, digipädevuste enesehindamise skaala https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021818

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Eesti keel võõrkeelena	3	Heili Västrik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on omandanud eesti keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele B1.		
Mooduli eesmärk	Eesti keelt teise keelena õppides kujundatakse ainepädevus, mis sisaldab keelepädevust, väärtushinnanguid ja -hoiakuid ning õpioskusi. Õppes on jätkuvalt oluline õpioskuste arendamine, mis toetab edasisi keeleõpinguid ning paneb aluse elukestvale õppele.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		18 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut eripära, toob välja enda individuaalsust iseloomustavaid omadusi kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid	-	Mitteeristav hindamine
2. arutleb erialastel teemadel kasutab aruteludes erialast sõnavara	-	Mitteeristav hindamine
3. kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste koostab ja saadab erialaseid e-kirju eestikeelne meediaruum	-	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti keel võõrkeelena Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Mina, minu perekond, minu kodumaa. „Haridus ja töö”, „Inimene ja ühiskond” – elukestev õpe ja karjääri planeerimine ”Haridus ja töö”. Ühe toitlustuskoha tutvustus, menüü kirjeldus, valiku põhjendus. Info leidmine ja info usaldusvärsus.	Seos õpiväljundiga kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut

	Info kasutamine õppeülesannete täitmiseks. Erialase teksti koostamine. Esitluste loomine. e-kirjavahetus, e-kirjade koostamine ja saatmine. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	eripära, toob välja enda individuaalsust iseloostustavaid omadusi kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid arutleb erialastel teemadel kasutab aruteludes erialast sõnavara kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste koostab ja saadab erialaseid e-kirju eestikeelne meediaruum
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ühe toitlustuskoha tutvustus, menüü kirjeldus, valiku põhjendus.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õpilase esitatud töö vastab etteantud nõuetele. Õpilane suhtleb aktiivselt tundides, koostab ja vormistab vastava teksti. Õpilane koostab etteantud teemal iseseisva töö ja esitleb seda rühmas, analüüsib esitatud töid. Õpilane esitab iseseisva töö ja osaleb arutelus.	

Õppemeetodid	Arutus. Harjutusülesannete täitmine. Suuline esitlus. Analüüs. Iseseisev töö.
Hindamismeetodid	Ühe toitlustuskoha tutvustus, menüü kirjeldus, valiku põhjendus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete lävendile vastav sooritamine.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete lävendile vastav sooritamine. Kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt.

	Väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut eripära, toob välja enda individuaalsust iseloomustavaid omadusi. Kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid. Arutleb erialastel teemadel. Kasutab aruteludes erialast sõnavara. Kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks. Koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste. Koostab ja saadab erialaseid e-kirju. Eestikeelne meediaruum.
Õppematerjalid	M.Pesti, H. Ahi "E nagu Eesti", Kiri-Mari kirjastus, 2016

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Toitlustusalane võõrkeel	3	Sirje Tamm,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsa erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb teenindussituatsioonides võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte küllastajatega, edastab oma erialase tööga toitlustus- ja majutusettevõttes seotud suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
60 tundi		18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust	mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara	Mitteeristav hindamine
2. tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides	mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara	mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab	Mitteeristav hindamine

	korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Toitlustusalane võõrkeel Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 18	Alateemad Toitlustusettevõtted. Suurköögi ülesehitus ja sektsioonid. Köögipersonal. Suurköögi seadmed ja tarvikud. Erialase sõnavara omandamine. Suurköögi põrandaplaan. Koka õpimapi sissejuhatav osa. Pärnumaa Kutsehariduskeskuse suurköögi tutvustus võõrkeeles. Toiduainete tellimine ja säilitamine. Toiduainete grupid. Toiduvalmistamise põhilised tehnikad. Retseptid. Toiduohutus. Mooduli kokkuvõte, tagasiside. Erialase sõnavara omandamine Erialase sõnavara õpimapi 3.osa koostamine Tõlge - konkreetse roa retsept Rollimäng. Ettekanne/esitlus. Restoran. Laudade eelkate. Serveerimisnõud ja söögiriistad.	Seos õpiväljundiga mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara

	Menüü ülesehitus; roagrupid ja joogid. Erimenüüd. Klienditeenindus. Erialase võõrkeelse sõnavara omandamine. Võõrkeelse Menüü koostamine rõhuasetusega kohalikele roogadele. Õpimapi 2.osa. Tagasiside audiovisuaalsetele ülesannetele. Menüü lugemine ja koostamine. Menüüs olevate toitade tutvustamine; selgitused ja soovitusd.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rollimäng - restorani köögi sisustamine. Õpimapi 1. osa. Sõnavara test. Põhisõnavara kontrolltöö. Õpimapp (1. - 3. osa). Rollimäng “Restoranis”, kasutab enda koostatud menüüd. Hommikusöögilaua eelkate; nimetab lihtsamad serveerimisnõud ja söögiriistad. Õpimapi 2.osa.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija mõistab ja kasutab suulises ja kirjalikus suhtluses korrektset suurköögi sektsioonide, seadmete ja personaliga seotud sõnavara. Õppija sooritab arusaadavalt ja viisakalt klienditeenindaja ülesande rollimängus “Restoran”. Põhisõnavara kontrolltöö vähemalt rahuldav sooritamine ning õpimapi esitamine.	

Õppemeetodid	Lugemise toetamine. Arutelu. Võrdlemine. Rollimäng. Rühmatöö. Teksti analüüs. Juhtumiuuring. Mäng. Koosõpe. Dialoog ja paaristöö. Uuring.
Hindamismeetodid	Põhisõnavara kontrolltöö. Õpimapp (1. - 3. osa). Rollimäng - restorani köögi sisustamine. Õpimapi 1. osa.

	Sõnavara test. Rollimäng “Restoranis”, kasutab enda koostatud menüüd. Hommikusöögilaua eelkate; nimetab lihtsamad serveerimisnõud ja söögiriistad. Õpimapi 2.osa.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema 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.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema kõik iseseisva töö ülesanded.
Õppematerjalid	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 Excellent! by Catrin Elen Morris Food Service by Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008 E-kursus “Koka erialane inglise keel”, autor Sirje Tamm BBC Magazine “Good Food” Youtube Videos on Cooking Skills

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Praktika. Kokatöö praktika	12	Ingrid Ploom,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on järgmised I õppeaasta moodulid: majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, toitlustamine.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
Auditoorne õpe		Praktiline töö	
9 tundi		303 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib isiklikke praktika eesmärke	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 valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi	Eristav hindamine

	kujunduslikust aspektist. 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. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. 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. Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 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. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	
2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	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 valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.	Eristav hindamine

	Koostab, kirjutab ja esitleb aruande. Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane töölaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. 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. Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektsetes eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat.	
--	---	--

	Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	
3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	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 valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. 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.	Eristav hindamine

	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 nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. 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. Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektsetes eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides	
--	---	--

	kliendikesksuse põhimõtteid.	
4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	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 valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. 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. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse	Eristav hindamine

	säilitamiseks. Esitleb praktilisal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. 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. Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektset eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	
5. eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb	Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil.	Eristav hindamine

puhastus- ja korrastustöid	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 valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. 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. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane töölaseks	
-----------------------------------	---	--

	arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. 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. Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 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. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	
6. teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid	Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid	Eristav hindamine

	erinevaid toite ja jookse vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. 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. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	
--	---	--

	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. Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 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. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	
7. koostab praktika lõppedes praktikaaruande	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 toitude ja jookide valmimise vastavalt	Eristav hindamine

	etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. 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. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. 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. Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 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. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Juustehooldus Auditoorne õpe 2 Praktiline töö 8	Alateemad Juustehooldus. Juustehooldus tootlustusettevõttes töötavale isikule, teenindajale.	Seos õpiväljundiga teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija osaleb 100% tundides ja lahendab teema ülesande.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb 100% tundides ja lahendab teema ülesande.	
Naha- ja kätehooldus	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 2 Praktiline töö 8	Naha- ja kätehooldus toitlustusettevõtte töötajale, teenindajale.	eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija sooritab hindamisülesande.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija sooritab hindamisülesande.	
Praktika. Kokatöö praktika suursöögis III kursus Praktiline töö 182	Alateemad Koka praktiline töö toitlustusettevõttes. Tutvumine ettevõtte 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. Väikevahendid ja seadmed. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Puhastusplaan. Puhastus- ja korrastustööd. Enesekontrolliplaan. Toiduainete kulinaarse töötlemise võtted. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltötlus. Säästlikkus.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmäärke 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

	Toitude valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid. Puhastustööd toitlustusettevõttes. Hinnangu andmine enda ja meeskonnatööle. Hindamine.	koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Praktiline töö	Praktiline töö juhendamisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on 100% osalemine praktilistes tundides, tööülesannete täitmine juhendamisel. Praktiline töö juhendamisel- väikevahendite ja seadmete tundmine, ohutu töö nendega; tööhügieen, isikukaitsevahendite kasutamine; puhastustööd.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija kirjeldab toitlustusettevõtte äriideed. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust. Õppija kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Õppija orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude 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. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. 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 toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel.	

	Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Õppija 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. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Annab hinnangu õpieesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb toitlustusettevõttes saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. “4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija on omaalgatuslik ja osaleb töös aktiivselt meeskonnaliikmena.	
Praktika. Kokatöö praktika õppekõõgis. Catering Praktiline töö 85	Alateemad Praktika. Kokatöö praktika suursöögis I kursus. Ohutusalane juhendamine. Töökorraldus. Keskkonnahoid. Töövahendid, sedmed. Toiduainete eeltöötlemine. Toiduainete kuumtöötlemine. Toitude portsjoneerimine, serveerimine. Teenindus iseteenindusletis. Toiduohutus. Esmaabi. Meeskonnatöö. Enda ja meeskonna tööle hinnangu andmine.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmäärke 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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on 100% tundides osalemine ja tööülesannete täitmine juhendamisel. Praktiline töö juhendamisel- toiduainete eel- ja kuumtöötlusvõtted, toitude serveerimine, väikevahendite ja seadmete tundmine, ohutu töö nendega; tööhügieen, isikukaitsevahendite kasutamine; puhastustööd. Osalemine teenindusprotsessis.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija on omaalgatuslik ja osaleb töös aktiivselt meeskonnaliikmena.	
Teenindusprotsess Auditoorne õpe 5 Praktiline töö 20	Alateemad Teenindusprotsess. Külalislahkus.	Seos õpiväljundiga teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid
Praktiline töö	Praktiline töö kooli söökla iseteenindusletis ja õpperestoranis.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija osaleb 100% praktilistes tundides.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Projektõpe. Probleemülesannete lahendamine. Arutelu. Analüüs.
Hindamismeetodid	Suurköögi praktika õpieesmärkide püstitamine. Praktiline töö juhendamisel. Praktiline töö juhendamisel- väikevahendite ja seadmete tundmine, ohutu töö nendega; tööhügieen, isikukaitsevahendite kasutamine; puhastustööd. Enda ja meeskonna tööle hinnangu andmine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit kokkuvõtva eristava hindamise eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Praktilise töö hinde kriteeriumid on hindamismudelis. “4” saamise tingimus: Praktilise töö hinde kriteeriumid on hindamismudelis. “5” saamise tingimus: Praktilise töö hinde kriteeriumid on hindamismudelis.
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Mittealkohoolsed joogid	1	Peep Peetersoo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õõpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade mittealkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab mittealkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib mittealkohoolseid jooke.		
Auditoorne õpe		Praktiline töö	
6 tundi		20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.	Mitteeristav hindamine

	Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi , riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega	
2. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi , riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovitat kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest	
--	--	--

	Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega	
3. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja	Mitteeristav hindamine

	peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi , riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega	
4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid	Mitteeristav hindamine

	jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi , riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku	
--	--	--

	sobivuse põhimõtetest Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega	
5. valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid	Mitteeristav hindamine

	mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi , riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega	
6. valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi , riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas	
--	---	--

	olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid Auditoorne õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON: Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smuutid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid. Mõõdud, mõõdunõud (cl, ml- väljendid). Seadmed, baaritöö vahendid. Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted. Kliendikeskne teenindus. Tellimuse vastuvõtmine. Kliendiga suhtlemine. Järeltööd. Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks

	Hooldamine ja korrashoid. Serveerimisvõimalused. Kaunistamine ja erinevad lisandid. Serveerimistemperatuurid. Tööhutud- ja hügieenireeglid baaritöös mittealkohoolsete jookide valmistamisel. Töövõtete ja valmistamisviiside selgitus. Lõimingud: Geograafia- maailma tuntuimad mineraalvee tootmise piirkonnad.Eesti mineraalvee piirkonnad. Bioloogia- Eesti looduskeskkond.,maailma looduskeskkond kus on mineraalveepiirkonnad. Vee esitlemine ja valamine praktilise tööna. Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna. Valmistamisprotsess mittealkohoolsetel jookidel. Võõrkeel- mittealkohoolsed joogid. väljendid, maailmas tuntud mineraalveed, piirkonnad. Joogikaardi ülesehitus, selgitused võõrkeeles. Ajalugu- tee, kohv, kakao, šokolaad. Liikumine erinevatesse maadesse, kaubavahetus, levimine. Segujookide ajalugu. Keel ja kirjandus- joogikaart ja selle õigekiri. Soovitamine klientidele. Suhtlemine.	valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööhutuse- ja hügieeninõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö ajalooga seotud teemade kohta. Praktilise tööna vee esitlemine ja valamine klientidele. Harjutusülesanded erinevate jookide koostise ja serveerimise kohta. Harjutusülesanded praktilises töös töökoha korraldamise, kaupade vajalikkuse ja realiseerimise kohta. Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta. Iseseisva tööna mittealkohoolsete, töömailmas tuntud jookide kohta töölehe täitmine. Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega). Harjutusülesandena toitute ja jookide sobitamise kohta töölehe täitmine. Praktiliset tundides jookide valmistamine, kaunistamine ning serveerimine. Õiged serveerimistemperatuurid. Hügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel. Teoreetiliste tundide tulemusel tunneb tuntumaid ja kasutatavamaid baaritöövahendeid ja sedameid. Praktilistes tundides alkoholivabade jookide valmistamine, vahendite valik ja jookide serveerimine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljunid on saavutatud lävendi tasemel.	
Õppemeetodid	Näitlikustatud loeng. Õppekäik. Interaktiivne loeng, probleemõpe. Praktiline töö.	
Hindamise meetodid	Jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite planeerimine. Praktiline töö.	

	Hindamine praktilise töö käigus. Praktiline töö: Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine. Praktiline töö: Tellimuse selgitamine, vastu võtmine ning vormistamine juhendamisel. Test. Praktiline töö: Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks. Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine Hindamisülesanne 1: Sooritab testi mooduli teooriaosade peale. Hindamisülesanne 2: Teostab vajalikud praktilised tegevused. Hindamisülesanne 3: Esitab vajalikud iseseisvad tööd. Hindamisülesanded omavad võrdset kaalu moodulihinde kujunemisel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Hindamisülesanne 1: Sooritab testi mooduli teooriaosade peale. Hindamisülesanne 2: Teostab vajalikud praktilised tegevused. Hindamisülesanne 3: Esitab vajalikud iseseisvad tööd. Hindamisülesanded omavad võrdset kaalu moodulihinde kujunemisel.
Õppematerjalid	Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoranteenindus“ (ARGO 2010) Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000) Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ (ARGO 2008) Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst”(ARGO 2013 Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu “Kohviraamat” 2006 H.L.Cracknell, G.Nobis “Toidud, joogid ja serveerimine” 2002 Vee osa organismide talitluses https://vara.e-koolikott.ee/node/4497 http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-I0 –kohvi korjamisest

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Alkohoolsed joogid	1	Peep Peetersoo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		2 tundi	18 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)	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. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. 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. Selgitab vestlusel kliendi valikut.	Mitteeristav hindamine

	Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 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 korrektselt. 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.	
2. planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	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. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate	Mitteeristav hindamine

	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. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 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 korrektselt. 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.	
3. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke	Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi,	Mitteeristav hindamine

	hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serverimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serverimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 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 korrektselt. 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.	
4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	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. 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. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse	Mitteeristav hindamine

	põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. 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.	
5. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	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. 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	Mitteeristav hindamine

	kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 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. 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 jagunemine		
Alkohoolsed joogid Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 18	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Alkoholsete jookide klassifikatsioon. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. Veinimaad, veinitraditsioonid. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamise võimalused. Joogikaardi koostamine. Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Õppija	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)

	koostab meeskonnatööna joogikaardi. Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid. Joogikaart. Toitude ja jookide sobivus. Klientidega suhtlemine. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine. Töökoha ettevalmistamine. Töövahendid. Toorainete tundmine. Segujookide valmistamine. Segujookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded.	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
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi “Erinevate alkoholsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused”. Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija 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. 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.	

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

Õppemeetodid	Kõitev loeng, e-õpe, arutelu, videoloeng, õppekäik. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest. Praktiline hindamisülesanne juhendi alusel. Praktiline ülesanne juhendi alusel. Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkohoolsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused".
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
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.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoranteenindus, kirjastus Argo 2010 Kaubandusalane toidukaupade õpik http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Eritoitlustus	2	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		5 tundi	37 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. 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.	Mitteeristav hindamine

	Korraldab oma töökohta juhendamise.l	
2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest kooremusest 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. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamise.l	Mitteeristav hindamine
3. koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.	Mitteeristav hindamine

	Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamise.l	
4. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.	Mitteeristav hindamine

	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	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Eritoitlustus. Praktiline töö Praktiline töö 37	Alateemad Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine, serveerimine. Toiduainete asendamine erimenüüdes. Menüü kohandamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	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.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 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.	
Eritoitlustus. Teooria Auditoorne õpe 10	Alateemad Erinevate toitumisvajadustega klientide toitumine.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate

Iseseisev õpe 5	Menüü koostamine erinevate toitumisvajadustega klientidele. Menüü kohandamine erinevate toitumisvajadustega klientidele.	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
Iseseisev töö	Erinevate toitumisvajadustega klientide toitumine. Esitluse koostamine digivahendeid kasutades. Esitluse suuline esitlemine. Enda ja kaasõppijate töödele tagasiside andmine.	
Hindamisülesanded	Digitaalse töövihiku täitmine. Erinevate toitumisvajadustega klientide toitumine. Esitluse koostamine digivahendeid kasutades. Esitluse suuline esitlemine. Enda ja kaasõppijate töödele tagasiside andmine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks- töövihik on täidetud ning esitatud on iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks- töövihik on täidetud ning esitatud on iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.	

Õppemeetodid	Meeskonnatöö, loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö. Rühmatöö, arutelu. Praktiline töö. Õppekäik. Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.
Hindamise meetodid	Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Esitluse loomine ja suuline ettekanne teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine” ning osalemine teemal vastavasisulisel arutelu. Enesekontrollitest internetis. Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. 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. 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.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadustega klientidele ja selle teostamine praktiliselt.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest kooremusest 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. 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.
Õppematerjalid	Õpikud: Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suursöögis, Argo, 2010 Toiduvalmistamine suursöögis, Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-oop.ee/login/index.php Eesti Tsöliaakia Selts: https://tsoliaakia.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Pagari- ja kondiitritöö	5	Heli Hinrikson,
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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		4 tundi	106 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid	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. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, 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	Mitteeristav hindamine

	ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist 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.	
2. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	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. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid.	Mitteeristav hindamine

	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, martsipanist ja suhkrumassist 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.	
3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	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. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt	Mitteeristav hindamine

	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, martsipanist ja suhkrumassist 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.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Pagari- ja kondiitritöö I. Praktiline töö Praktiline töö 66	Alateemad Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas. Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. Puhastustööd. Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.	

sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Pagari- ja kondiitritöö I. Teooria Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad. Pärimaigusa tehnoloogia ja tooted pärimaigust (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitmaigusa tehnoloogia ja tooted biskviitmaigust (biskviitmaigen, võibiskviit). Keedumaigusa tehnoloogia ja tooted keedumaigust (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele). Muremaigusa tehnoloogia ja tooted muremaigust (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid). Lehtmaigusa ja pärimlehtmaigusa valmistamine ja tooted nendest. II ja III õppeaastal koostatud õpimapp. III õppeaastal tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	Seos õpiväljundiga selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on nõuetele vastav Iseseisev töö ja test.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Pagari- ja kondiitritöö II. Praktiline töö Praktiline töö 40	Alateemad Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas. Pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaigust tooted. Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. Puhastustööd.	Seos õpiväljundiga 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

	Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	
Hindamisülesanded	Õppija valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Pagari- ja kondiitritöö II. Teooria Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2	Alateemad Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia. Tooraineõpetus. Esitlus valitud toorainest. II ja III õppeaastal koostatud õpimapp. III õppeaastal tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö. Rümatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”. Tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. 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. Õppija koostab tordikavandi juhendi alusel. “4” saamise tingimus: 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. Õppija koostab tordikavandi juhendi alusel. “5” saamise tingimus: 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. Õppija koostab	

	tordikavandi juhendi alusel.
Õppemeetodid	Praktiline töö, arutelu, analüüs. Kõitev loeng, arutelu, video, õppekäik. Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö ja test. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine. Iseseisev töö. Rühmatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on, et tähtjaks on esitatud digitaalne õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Tähtjaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.
Õppematerjalid	Programmi “Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013” raames välja antud õppematerjalid)- Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-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,Õ.;“Praktiline kulinaaria“ kirjastus Argo, 2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Ettevõtluse alustamine	2	Hanna Kuldsaar-Sarv,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab majutusvaldkonna väikeettevõtte äriplaani		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		12 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb Eesti toitlustus-majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses	kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutus-toitlustusettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab rühmatööna majutus-toitlustusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutus-toitlustusvaldkonna kohta Eesti majanduses koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info	Mitteeristav hindamine

	alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevad kohustuslikud maksud võrdleb juhendi alusel majutus-toitlustusettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja teenuste hinda	
2. võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid	kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutus-toitlustusettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab rühmatööna majutus-toitlustusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutus-toitlustusvaldkonna kohta Eesti majanduses koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevad kohustuslikud maksud võrdleb juhendi alusel majutus-toitlustusettevõtete	Mitteeristav hindamine

	majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja teenuste hinda	
3. teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid	kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutus-toitlustusettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab rühmatööna majutus-toitlustusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutus-toitlustusvaldkonna kohta Eesti majanduses koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevad kohustuslikud maksud võrdleb juhendi alusel majutus-toitlustusettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja teenuste hinda	Mitteeristav hindamine
4. omab ettevõtlusalaseid teadmisi väikeettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte	kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali	Mitteeristav hindamine

käivitamise planeerimisel Eestis	kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutus-toitlustusettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab rühmatööna majutus-toitlustusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutus-toitlustusvaldkonna kohta Eesti majanduses koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevad kohustuslikud maksud võrdleb juhendi alusel majutus-toitlustusettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja teenuste hinda	
----------------------------------	---	--

Mooduli jagunemine		
Ettevõtluse alustamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Ettevõtja, ettevõtlus ja ettevõte. Ettevõtlusega alustamine. Ettevõtlusvormid, sh ettevõtluskonto.	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti toitlustus-majutusettevõtlus e olukorda ja selle kohta

	Ettevõtluse alustamisega kaasnevad tegevused. Ettevõtte loomine (ettevõtjaportaal). Ettevõtte rahastamise võimalused. Äriidee. Lean Canvas.	majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid omab ettevõtlusalaseid teadmisi väikeettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Hindamisülesanded	Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs. Eneseanalüüs teemal: Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast. Meeskonnatööna äriidee analüüs.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on nõuetekohased hindamisülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Ettevõtluse alustamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad Äriplaan, selle koostamise etapid. Ettevõtlusega seotud maksud. Palgaga seotud maksud. Finantsaruanded ja raamatupidamine. Aruandluskohustus. Ettevõtte tulud ja kulud. Ettevõtte turundus.	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti toitlustus-majutusettevõtlus e olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid omab ettevõtlusalaseid teadmisi väikeettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka

		ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Hindamisülesanded	Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs. Turundustegevus ja finantsnäitajad. Ettevõtte SWOT- analüüs. Meeskonnatööna äriideele kasumiplaani koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on nõuetekohased hindamisülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Loeng, arutelud ja meeskonnatöö.	
Hindamise meetodid	Õppijad koostavad rühmatööna esitluse ühe majutus-toitlustusettevõtte tüübi kohta Eestis - geograafiline paiknevus, statistilised põhinäitajad, põhi- ja lisateenused. Rühmatöö. Kasutades seadusandlikke akte koostab õppija ülevaate majutus-toitlustusettevõtetele kehtivatest nõuetest esitlusena. Rühmatööd. Ettevõtja ja ettevõtluskeskkond. Keskkonnamärgisega ettevõtted Eestis. Äriplaani. Hinnatakse koos mooduliga õpote ja töö muutuv keskkonnas.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine vähemalt lävendi tasemel. Tööd on kogutud õpimappi.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine vähemalt lävendi tasemel. Tööd on kogutud õpimappi. Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Õppematerjalid	Majandusõpik gümnaasiumile, Tallinn 2011 http://www.ja.ee/opik Õpik Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik 2012 Töölehed õpiku juurde http://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9 Ettevõtlus I-II, A. Miettinen, J. Teder. Tallinn 2006-2008. Kirjastus Külim, http://www.kylim.ee Õpik Majanduse ABC http://www.avatar.ee/majanduseabc/ Õpikud kutsekoolidele http://innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope Ettevõtluse koond - http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/91766815 Ettevõtte asutamise koond- http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/91796815 Eesti Hotellide ja Restoranide Liit http://www.ehrl.ee/valdkonda-reguleerivad-oigusaktid-ja-dokumendid Statistikaameti E-väljaanne „Piirkondlik portree Eestist” http://www.stat.ee/ppe Statistilised näitajad ja uuringud: http://stat.ee , http://www.eas.ee , http://www.eestipank.ee , http://www.ki.ee , http://www.fin.ee , http://www.kik.ee Kehtivad õigusaktid http://www.riigiteataja.ee	

	Ministeeriumide kodulehed http://www.mkm.ee , http://www.envir.ee Raamatupidamise ja maksunduse allikad http://www.emta.ee , http://www.rmp.ee , http://www.rup.ee https://www.raamatupidaja.ee/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Kutsealane arvutiõpetus	2	Rita Pillisner,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab arvutit õppetöös, hangib ning edastab teavet, koostab ja kujundab erinevaid dokumente korrektselt ja vastavuses esitatavate nõuetega.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		4 tundi	38 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile	Kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks. Sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid. Tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil. Koostab lihtsamaid diagramme (joondiaagramm, tulpdiagramm, sektordiagramm). Leiab internetist õppetööks sobivad materjalid ning hindab kriitiliselt leitud infot. Kasutab interneti ohutult. Saadab vastavalt heale tavale elektronkirja koos manusega. Sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel. Kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid. Loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu). Loob ja kujundab tabelleid tekstiredaktori abiga. Koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme. Lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule. Paigutab teksti veergudesse. Leiab kirjalike tööde vormindamisele esitatvad nõuded kooli kodulehelt. Vormindab kirjalikud tööd vastavalt nõuetele. Valib esitlusse erinevat tüüpi slaide.	Eristav hindamine

	Paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte. Kujundab slaidipõhja. Lisab slaidi üleminekud ja animatsioonid. Esitleb slaidiesitlust.	
2. koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme	Kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks. Sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid. Tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil. Koostab lihtsamaid diagramme (joondiaagramm, tulpdiaagramm, sektordiaagramm). Leiab internetist õppetööks sobivad materjalid ning hindab kriitiliselt leitud infot. Kasutab interneti ohutult. Saadab vastavalt heale tavale elektronkirja koos manusega. Sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel. Kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid. Loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu). Loob ja kujundab tabelleid tekstiredaktori abiga. Koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme. Lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule. Paigutab teksti veergudesse. Leiab kirjalike tööde vormindamisele esitatvad nõuded kooli kodulehelt. Vormindab kirjalikud tööd vastavalt nõuetele. Valib esitluse erinevat tüüpi slaide. Paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte. Kujundab slaidipõhja. Lisab slaidi üleminekud ja animatsioonid. Esitleb slaidiesitlust.	Eristav hindamine
3. õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid	Kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks.	Eristav hindamine

	Sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid. Tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil. Koostab lihtsamaid diagramme (joondigramm, tulpdigramm, sektordigramm). Leiab internetist õppetööks sobivad materjalid ning hindab kriitiliselt leitud infot. Kasutab interneti ohutult. Saadab vastavalt heale tavale elektronkirja koos manusega. Sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel. Kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid. Loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu). Loob ja kujundab tabelleid tekstiredaktori abiga. Koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme. Lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule. Paigutab teksti veergudesse. Leiab kirjalike tööde vormindamisele esitatvad nõuded kooli kodulehelt. Vormindab kirjalikud tööd vastavalt nõuetele. Valib esitluse erinevat tüüpi slaide. Paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte. Kujundab slaidipõhja. Lisab slaidi üleminekud ja animatsioonid. Esitleb slaidiesitlust.	
4. leiab internetist õppetööks sobivad materjalid , hindab kriitiliselt leitud infot, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti	Kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks. Sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid. Tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil. Koostab lihtsamaid diagramme (joondigramm, tulpdigramm, sektordigramm). Leiab internetist õppetööks sobivad materjalid ning	Eristav hindamine

	hindab kriitiliselt leitud infot. Kasutab interneti ohutult. Saadab vastavalt heale tavale elektronkirja koos manusega. Sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel. Kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid. Loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu). Loob ja kujundab tabeleid tekstiredaktori abiga. Koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme. Lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule. Paigutab teksti veergudesse. Leiab kirjalike tööde vormindamisele esitatvad nõuded kooli kodulehelt. Vormindab kirjalikud tööd vastavalt nõuetele. Valib esitlusse erinevat tüüpi slaide. Paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte. Kujundab slaidipõhja. Lisab slaidi üleminekud ja animatsioonid. Esitleb slaidiesitlust.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane arvutiõpetus I Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 19	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Reeglid teksti sisestamisel Teksti kujundamine (märgi- ja lõiguvorming) Loetelude kujundamine Tabelite loomine tekstiredaktoris, nende kujundamine Joonistusvahendite kasutamine, skeemide koostamine Graafilise elemendi lisamine tekstidokumenti Teksti paigutamine veergudesse Trükkimine ühepoolse ja kahepoolseks Pealkirjadele laadide määramine Leheküljenumbrite sisestamine	Seos õpiväljundiga koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile koostab ja kujundab tabeleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi

	Automaatsisukorra loomine Tiitellehe kujundamine Bukleti kujundamine, väljatrükk kahepoolsena. Teksti sisestamine, korrigeerimine. Teksti kujundamine märgivormingu võtete abil. Kirjaviisi ja kirjasuuruse määramine, laadi, teksti värvuse määramine, allakriipsutuste ja tekstiefektide kasutamine Teksti kujundamine lõiguvormingu võtete abil: reasammu, joonduse ja lõikude vahe määramine Etteantuid tekstidokumendi töötlemine vastavalt juhendile Loetelude sisestamine ja kujundamine Tekstiredaktoris tabelite loomine ja kujundamine. Info otsimine internetist (temaatilised kataloogid, otsimootorid). Ohutus interneti kasutamisel. Elektronkiri, selle saatmine koos manustega. Head tavad elektroonsel suhtlemisel. Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina. Esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine. Elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine.	valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid leiab internetist õppetööks sobivad materjalid , hindab kriitiliselt leitud infot, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Etteantud kirjaliku töö vormindamine vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile. Õpilane koostab slaidiesitluse elektroonsel suhtlemisel ja interneti kasutamist puudutaval teemal ja esitleb seda, vastab küsimustele ning saadab esitluse elektronkirja manusega õpetajale.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpilane koostab ja vormindab erinevaid tekstidokumente kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid, lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, koostab tabeleid, loetelusid ja erialaseid skeeme. Õpilane tunneb häid tavasid interneti kasutamisel ja elektroonsel suhtlemisel, oskab saata elektronkirja koos manusega. “5” saamise tingimus: Õpilane koostab ja vormindab erinevaid tekstidokumente kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid, lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, koostab tabeleid, loetelusid ja erialaseid skeeme. Õpilane tunneb häid tavasid interneti kasutamisel ja elektroonsel suhtlemisel, oskab saata elektronkirja koos manusega. Õppija esitab tööd tähtaegselt.	
Kutsealane arvutiõpetus II Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 19	Alateemad Tabelitöötamise programmi kasutamine, tööleht, töövihik. Tabelite koostamine, andmete vormindamine, tabelite raamimine. Andmete sorteerimine ja filtreerimine. Valemite ja funktsioonide kasutamine arvutuste teostamisel.	Seos õpiväljundiga koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse

	Erialaseks õppetööks vajalike tabelite koostamine. Diagrammide koostamine. Tabelite loomine, kujundamine, andmete vormindamine. Tabeli andmete sorteerimine. Tabeli andmete filtreerimine. Arvutuste teostamine valemite abil. Lihtsamate funktsioonide kasutamine arvutamisel. Diagrammide koostamine. Esitluse loomise põhireeglid. Teksti paigutamine slaididele graafilise objekti paigutamine slaididele. Slaidipõhja kujundamine. Salvestamine erinevates formaatides. Üleminekud ja animatsioonid. Esitluse läbiviimine. Animeeritud esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks. Kokk, tase 4 digipädevuste enesehindamise skaala.	kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid leiab internetist õppetööks sobivad materjalid, hindab kriitiliselt leitud infot, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane koostab etteantud ülesande põhjal tabeli, vormistab selle, teostab nõutavad arvutused, koostab diagrammid. Animeeritud esitluse koostamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane koostab tabelleid ja kujundab neid, vormindab andmeid; Ta sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil ning koostab tabeli andmete kohta erinevaid diagramme. Õpilane koostab animeeritud esitluse, mis sisaldab teksti ja graafilisi elemente, kujundab slaidipõhjad. “4” saamise tingimus: Õpilane koostab tabelleid ja kujundab neid, vormindab andmeid; Ta sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil ning koostab tabeli andmete kohta erinevaid diagramme. Õpilane koostab animeeritud esitluse, mis sisaldab teksti ja graafilisi elemente, kujundab slaidipõhjad. “5” saamise tingimus: Õpilane koostab tabelleid ja kujundab neid, vormindab andmeid; Ta sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil ning koostab tabeli andmete kohta erinevaid diagramme. Õpilane koostab animeeritud esitluse, mis sisaldab teksti ja graafilisi elemente, kujundab slaidipõhjad. Õppija esitab tööd tähtaegselt.	
Õppemeetodid	Loeng kombineerituna harjutusülesannetega, iseseisev töö arvutis õpetaja juhendamisel. Loeng kombineerituna praktilise tööga arvutis. Loeng kombineerituna harjutusülesannetega, praktiline töö.	

Hindamismeetodid	Etteantud kirjaliku töö vormindamine vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile. Õpilane koostab slaidiesitluse elektroonset suhtlemist ja interneti kasutamist puudutaval teemal ja esitleb seda, vastab küsimustele ning saadab esitluse elektronkirja manusega õpetajale. Animeeritud esitluse koostamine. Õpilane koostab etteantud ülesande põhjal tabeli, vormistab selle, teostab nõutavad arvutused, koostab diagrammid.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. “4” saamise tingimus: Hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud tähtaegselt. Ülesannetes võib esineda mõningaid vigu. “5” saamise tingimus: Hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud tähtaegselt, nõuetekohaselt vormistatult.
Õppematerjalid	Õpetaja õppematerjalid. Kokk, tase 4 digipädevuste enesehindamise skaala: https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021818

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Õpioskuste kujundamine	1	Heili Västrik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse õpilase kujunemist isiksuseks, kes on valmis õppima kogu elu, täitma erinevaid rolle muutuvast õpi-, elu- ja töökeskkonnas ning kujundama oma elu teadlike otsuste kaudu.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise kasutab eesmärgistamise ja refleksiooniga seotud õppimisvõtteid jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili tunneb ära enda õpieelistused analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid küsib vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis toimetulekuks täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks väljendab end selgelt ja asjakohaselt reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info	Mitteeristav hindamine

	leidmiseks kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid	
2. jälgibPärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise kasutab eesmärgistamise ja reflektatsiooniga seotud õppimisvõtteid jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili tunneb ära enda õpieelistused analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid küsib vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis toimetulekuks täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks väljendab end selgelt ja asjakohaselt reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid	Mitteeristav hindamine
3. leiab õppetööks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise kasutab eesmärgistamise ja reflektatsiooniga seotud õppimisvõtteid jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja	Mitteeristav hindamine

	vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili tunneb ära enda õpieelistused analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid küsib vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis toimetulekuks täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks väljendab end selgelt ja asjakohaselt reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid	
4. eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise kasutab eesmärgistamise ja refleksiooniga seotud õppimisvõtteid jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili tunneb ära enda õpieelistused analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid küsib vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis	Mitteeristav hindamine

	toimetulekuks täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks väljendab end selgelt ja asjakohaselt reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid	
5. töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise kasutab eesmärgistamise ja refleksiooniga seotud õppimisvõtteid jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili tunneb ära enda õpieelistused analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid küsib vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis toimetulekuks täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks väljendab end selgelt ja asjakohaselt reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad	Mitteeristav hindamine

	kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Õpioskuste kujundamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad AJA PLANEERIMINE: Ajakasutuse ja aja juhtimise alused. Pakilisuse ja olulisuse printsiip. Eesmärgistamine ja eesmärkide saboteerimine. EESMÄRGISTAMISE JA REFLEKSIOONIGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: Eesmärgistamise tehnikad, oma tegevuse hindamise ja refleksioonitehnikad MULTIINTELLIGENTSUS: Intelligentsuse mõiste ja uurimise ajalugu. Multiintelligentsuse teooria. 8 intelligentsustüübi ilmingud ja erinevate tüüpidega seotud õppimisviisid. Multiintelligentsuse profiili küsimustik. ÕPISTIILID: Õpikeskkonna eelistused. Meelekanali eelistused õppimisel ja vastavad õppimismeetodid. EDU JA EBAEDU: Optimistlik ja pessimistliku seletusstiili tunnused. Isikliku edu ja ebaedu tõlgendamine. Optimistliku seletusstiili omandamise harjutused. INFO TÖÖTLEMISEGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: Mõistete kaardistamine. Funktsionaalne lugemine ja tekstiga töötamise strateegiad. Konspekterimisviisid. ÕPILASI PUUDUTAV DOKUMENTATSIOON KOOLIS: Sisekorraeeskirjad, õppekorraldus. ÕPILASE ROLL: Rolliteooria. Sotsiaalsed ja tegevuslikud rollid. Rolliootused, -kujutlused ja -konfliktid. Vastandrollid. Õpilase roll ja õppija vastutus. MEESKONNATÖÖ:	Seos õpiväljundiga analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge jälgib Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist leiab õppetöös vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas

	Grupi arengufaasid. Rollid ja vastutuse jagamine grupis. Koostööoskused. EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: Emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga. Pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek. SUHTLEMISOSKUSED: Selge eneseväljendamine. Kuulamisoskused. AVALIK ESINEMINE: Avalik esinemine. Esitluse loomine digivahendeid kasutades ja selle esitlemine kaasõppijatele. Praktika kaitsmise põhimõtted.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Nädala tegevuste kaardistamine. Eneseanalüüs. Siseveebi test. Etteantud kirjaliku töö vormistamine. Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on täitnud hindamisülesande (nädala tegevuste kaart) lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Kaardistab oma tegevused lähtudes erinevatest rollidest; analüüsib oma ajakasutust lähtudes püstitatud eesmärkidest. Õpilane on täitnud hindamisülesande (eneseanalüüsi) lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili ning analüüsib oma edu ja/või ebaedu põhjuseid. Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Leiab kooli siseveebist ja koduleheküljelt vajaliku info. Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Esitab kirjaliku töö vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile. Õpilane on täitnud hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Õpilane osaleb aktiivselt meeskonnas, teeb koostööd meeskonna liikmetega ja analüüsib meeskonnatöö tulemusi. Õpilane on õppetöö käigus toimunud aruteludes avaldanud oma arvamusi ning seisukohti ja neid argumenteerinud.	
Õppemeetodid	Rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs.	
Hindamise meetodid	Eneseanalüüs	

	Nädala tegevuste kaardistamine. Siseveebi test. Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs. Etteantud kirjaliku töö vormistamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on õpimapi esitamine ja kõikide hindeliste tööde sooritamine lävenditasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks on õpimapi esitamine ja kõikide hindeliste tööde sooritamine lävenditasemel.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Etikett	1	Erna Gross,
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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollid 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	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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. 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 isiksust ja isikupära, kehakuju.	Mitteeristav hindamine

	Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	
2. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamisest, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisest	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisest, esitlemisest, 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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavaid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse	Mitteeristav hindamine

	põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	
3. koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse	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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. 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 isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine)	Mitteeristav hindamine

	ühiskonnas.	
4. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile	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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavaid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	Mitteeristav hindamine
5. selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie	Mitteeristav hindamine

läbiviimise kava	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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. 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). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokolli mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	
-------------------------	---	--

Mooduli jagunemine		
Etikett Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Etikett ja selle tähtsus. Protokolli mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike	Seos õpiväljundiga selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokolli mõistet

	võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Kombed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Kirjeldab ning esitleb kombeid ja tavasid Eestis. Igapäevaetikett: 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. Esitlusvahendite (nimesilt, lauasilt, visiitkaart) koostamine ja vormistamine. Kutse erinevad vormid. Erinevate tähtpäevade kutsed. Kutsete edastamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Kingitavate lillede tähendused, kinkimise tavad ja kombed. Lillede üleandmine. Kingituste tegemise tavad ja kombed. Ametkondlikud kingitused ja nende kinkimine. Koostab korrektse kutse ja edastab selle erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri). Tavad ja tabud riietuses. Välimus. Hügieen. Ehted, kehakaunistused, aksessuaarid, soeng, lõhnastamine, lips. Isiksus ja isikupära. Kehakujud. Rõivaste valik vastavalt kehakujule, stiilile. Sõlmib kaks erinevat lipsusõlme. Koostab pildilise materjali tavad ja tabud riietuses. Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasisitumisega vastuvõtul. Salvrätiku kasutamine. Erineva sisu ja vormiga vastuvõtud. Vastuvõtuplaan. Ürituse (näiteks kohvilaud) läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Kultuuridevahelised erinevused lauaetiketis. Vastuvõtu kohvilaud, vastuvõtuplaani koostamine.	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 tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse riietub ametialaselt korrektelt 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
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid	

kujunemine	praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid. 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.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid. 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. 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 isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõuetekohaselt ja korrektselt. Kingib sündmusele vastavad ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salväratikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.

Õppemeetodid	Teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited, õppekäik.
Hindamismeetodid	Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid. 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.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

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).
sh lävend	“A” saamise tingimus: 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).
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärieetika. Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett. Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett. Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat. Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombes. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisioskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine. Head ärikskmbes. Lihtne ametietikett ja käitumisjuhised. 2016.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Esmaabi	1	Stella Nuust,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi päästeametist.		
Auditoorne õpe		Praktiline töö	
16 tundi		10 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid	- annab vajadusel kannatanule esmast abi; - valdab esmaabivõtteid põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral; - valdab elustamisvõtteid. - kutsub abi helistades päästeametisse; - suhtleb päästeametiga, annab asjakohast infot kannatanu kohta; - juhatab teed kannatanuni; - ohu korral evakueerub hoonest ja aitab abivajajaid.	Mitteeristav hindamine
2. kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda	- annab vajadusel kannatanule esmast abi; - valdab esmaabivõtteid põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral; - valdab elustamisvõtteid. - kutsub abi helistades päästeametisse; - suhtleb päästeametiga, annab asjakohast infot kannatanu kohta; - juhatab teed kannatanuni; - ohu korral evakueerub hoonest ja aitab abivajajaid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Esmaabi Auditoorne õpe 16 Praktiline töö 10	Alateemad Esmase abi tähtsus inimelu päästmisel. Esmaabiks kasutatavad vahendid, esmaabikapi sisu. Esmaabivõtted põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral korral. Elustamisvõtted.	Seos õpiväljundiga annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsub abi, suhtleb

	Haavade sidumisvõtete harjutamine. Kannatanu elustamine. Päästeametisse helistamine. Suhtlemine päästeametiga. Hoonest evakueerumine. Koolihoone evakueerumisplaaniga tutvumine. Rollimängud - päästeametiga suhtlemine ja hoonest evakueerumine.	päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane teostab kannatanu elustamise ja seob etteantud ülesande alusel haava. Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Elustamisvõtted toimivad, haav on seotud hügieenireegleid ja sidumisreegleid arvestavalt. Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile.	

Õppemeetodid	Rollimäng, iseseisev töö, rühmatöö, praktiline töö.
Hindamise meetodid	Õpilane teostab kannatanu elustamise ja seob etteantud ülesande alusel haava. Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks sooritab õppija vajalikud hindamisülesanded.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks sooritab õppija vajalikud hindamisülesanded.
Õppematerjalid	http://www.16662.ee/esmaabivotted.html http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Grillimine	1	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul toitlustamine.		
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.		
Praktiline töö			
26 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja 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. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. 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.	Mitteeristav hindamine

	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.	
2. koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja 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. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. 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.	Mitteeristav hindamine

	Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
3. planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja 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. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. 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.	Mitteeristav hindamine
4. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.	Mitteeristav hindamine

	Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja 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. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. 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.	
5. valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. 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 jagunemine		
Grillimine Praktiline töö 26	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Grillimise ja BBQ ABC. Mõisted. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted. Grill- ja BBQ menüü koostamine. Kutsealane eesti keel. 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	Seos õpiväljundiga 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

	kaartidega õpimappi kausta; salvestab töö omanimelise failina. Grillseadmete kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine. Grillseadmete, BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toidukorviga tutvumine, tööplaan, tööjaotus, menüü koostamine, marinaadi valmistamine, mopi valmistamine, BBQ tooraine ettevalmistamine ja küpsetamine, serveerimine.	barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid valmistab ja esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded ja sooritanud testid. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha. 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.	
Õppemeetodid	E-õpe ja praktiline töö.	
Hindamise meetodid	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. Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded. 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. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb 10 teema positiivse tulemusena.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õpilane võtab meekonnaliikmena osa Grillfestist.
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 siseroomides 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_t6gCFUOHDgodPClQBw 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?sisuID=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/hC1DNPl0pR0 07.03.2012 Õpimapi juhend http://www.tiigrihype.ee/ 19.04.2012
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Restoranitöö korraldus	4	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid toitlustamise valdkonna ja õpingute alused, õpitee ja töö muutuv keskkonnas, toitlustamine, 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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		12 tundi	52 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate restoranide äriideid	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja rookaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega	Eristav hindamine

	laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	
2. rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. 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. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid	Eristav hindamine

	lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	
3. planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. 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. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	Eristav hindamine
4. järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel	Eristav hindamine

toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid. õigusakte	toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. 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. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Restoranipäeva planeerimine Auditoorne õpe 20	Alateemad Menüü koostamine teemapäevaks. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Töö planeerimine köögis.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate restoranide äriideid

Iseseisev õpe 6	Portsjontoitude valmistamine ja serveerimine ning koristustööd meeskonnatööna. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja). Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest.	rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid. õigusakte
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindamise eelduseks on 100% osavõtt praktilistest tundidest. Õppija on saavutanud õpiväljundi lävendi tasemel. 50% hindest moodutab peakoka ja teenindusjuhi rollis teemapäeva ettevalmistamine ja läbiviimine; 50% hindest moodustab meeskonnaliikmeks olemine grupikaaslaste teemapäevade ettevalmistamisel ja läbiviimisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija 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. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. Õppija 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. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. Õppija 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. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.	
Restoranipäeva planeerimine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Töökorraldus, menüü ja kalkulatsioon restoraniköögis. Erinevate restoranide äriideed. Kooli õpperestorani äriidee ja teemapäevade valik. Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst. Menüü koostamine teemapäevaks. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Töö jaotus, ajastamine. Hinnakujunduse analüüs.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate restoranide äriideid rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd

		reguleerivaid. õigusakte
Praktiline töö	Praktiline töö õppekõõgis.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ülesande lahendamine juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid. Koostab menüü restorani teemapäevaks. Koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Koostab kauba tellimuse, võtab vastu kaubad vastuvõtt ning ladustab need. Jaotab teemapäeva tööd, planeerib ajastamise. “4” saamise tingimus: 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. Koostab menüü restorani teemapäevaks. Koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Koostab kauba tellimuse, võtab vastu kaubad vastuvõtt ning ladustab need. Jaotab teemapäeva tööd, planeerib ajastamise. “5” saamise tingimus: 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. Koostab menüü restorani teemapäevaks. Koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Koostab kauba tellimuse, võtab vastu kaubad vastuvõtt ning ladustab need. Jaotab teemapäeva tööd, planeerib ajastamise.	
Teenindustöö restoranis Praktiline töö 52	Alateemad Restoranis kasutatavad teenindusviisid. Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus ning teadmised, oskused ja hoiakud. Kuvand. Erinevad lauatuübid ja nende paigutamine restoranis.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate restoranide äriideid rakendab klientide

	Lauapesu ja lauakaunistused. Lauanõud ja söögiiristad. Töö planeerimine saalis. Ettevalmistustööd õpperestoranisaalis sh teemapäeva kajastamine. Klientide teenindamine ja arveldamine. Koristustööd saalis. Tagasiside küsimine. Teema kokkuvõtte. Õppija hinnang enda tööle ning endale kui meeskonnaliikmele.	teenindamisel erinevaid teenindusviise planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid. õigusakte
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel. Praktiline teenindustöö- serveerimise korraldamine. Õppija annab oma tööle hinnangu.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. “4” saamise tingimus: Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. “5” saamise tingimus: Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab iseseisvalt serveerimist aktiivse meeskonnaliikmena osalise/ täieliku teenindusega laudades. Valdab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Teeb koristustööd iseseisvalt, on omaalgatuslik.	
Õppemeetodid	Teemapäeva toitade omahinna, müügihinna arvutamine ja päevatasuvuse analüüs. Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt , ladustamine, tööde korraldamine, toitade valmistamine ja serveerimine ning koristustööd sh. õppe- (restorani-) köögis. Õppekäik. Teoreetiline ja praktiline õpe tootlustusettevõtte teenindussaalis ja köögis. Ettevalmistustööd ja tööde jaotus. Klientide teenindamine ja arveldamine ning koristustööd.	
Hindamismeetodid	Praktiline teenindustöö- serveerimise korraldamine. Ülesande lahendamine juhendi alusel. Iseseisev töö juhendi alusel.	

Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
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.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Praktilised tunnid on 100% sooritatud. “4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Praktilised tunnid on 100% sooritatud. Praktiliste tundide hindekriteeriumid on hindamismudelil. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Praktilised tunnid on 100% sooritatud. Õppija on omaalgatuslik, hea meeskonna liige, peab kinni tähtaegasdest ja võtab vastutuse töö eest.
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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Peoteenindus	2	Hiie Põldma,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		4 tundi	44 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	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. 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. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle. Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks	Mitteeristav hindamine

	tehnoloogilise kaardi alusel. Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.	
2. suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles	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. 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. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb	Mitteeristav hindamine

	eelkatteid vastavalt menüüle. Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel. Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.	
3. teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides	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. 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	Mitteeristav hindamine

	kasutamist ajaloolise traditsiooniga. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laudad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle. Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel. Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.	
4. valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid	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. 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.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laudad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle. Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel. Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.	
5. teenindab juhendamisel peoteenindust	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. Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja,	Mitteeristav hindamine

	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. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle. Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel. Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Peoteeninndus I Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 20	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Köögi- ja saalitöö planeerimine. Eesti köögi areng. Eesti köögi seosed teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.	Seos õpiväljundiga planeerib juhendi alusel peoteeninnduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele suhtleb igapäevaselt õpitud

	Ajaloolised traditsioonid toiduainete kasutamisel. Õpimapi koostamine- peo menüü planeerimine. Lõiming- kutsealane võõrkeel. Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis. Laudade linutamine. Eelkatted. Laudade kaunistamine. Etikett. Teenindusviisid. Kohvipausid. Catering. Nõude kandmise võtted. Korrastustööd. Kliendikeskne teenindus. Praktiline teenindus. Roogade ja jookide valmistamine. Roogade ja jookide serveerimine tehnoloogilise kaardi alusel. Toiduohutus.	võõrkeeles teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid teenindab juhendamisel peoteenindust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine. Õpimapi koostamine- peomenüü koostamine juhendi alusel. Suhtlemisülesanne juhendamisel. Praktiline töö- vastavalt menüüle toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 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. Õppija valmistab roogi ja jooki vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel. 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.	

	Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.	
Peoteenindus II Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 24	Alateemad Köögi- ja saalitöö planeerimine. Eesti köögi areng. Eesti köögi seosed teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Ajaloolised traditsioonid toiduainete kasutamisel. Õpimapi koostamine- peo menüü planeerimine. Lõiming- kutsealane võõrkeel. Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis. Laudade linutamine. Eelkatted. Laudade kaunistamine. Etikett. Teenindusviisid. Kohvipausid. Catering. Nõude kandmise võtted. Korrastustööd. Kliendikeskne teenindus. Tagasiside hankimine kliendilt. Praktiline teenindus. Roogade ja jookide valmistamine. Roogade ja jookide serveerimine tehnoloogilise kaardi alusel. Toiduohutus. Mooduli kokkuvõte.	Seos õpiväljundiga planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid teenindab juhendamisel peoteenindust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine. Õpimapi koostamine- peomenüü koostamine juhendi alusel. Suhtlemisülesanne juhendamisel. Praktiline töö- vastavalt menüüle toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 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. Õppija valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel. 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. Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.

Õppemeetodid	Rühmatöö. Rollimängud. Probleemsituatsiooni lahendamine. Praktiline töö. Praktiline töö. Projektöpe.
Hindamismeetodid	Õpimapi koostamine- peomenüü koostamine juhendi alusel. Suhtlemisülesanne juhendamisel. Praktiline töö- vastavalt menüüle toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine. Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine. Praktiline ülesanne juhendamisel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvatest töödest (õpimapp) ning projektitööst. Projektitööna peo, galaõhtusöögi või mõne teise sündmuse planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Esitatud on iseseisvad tööd (õpimapp) ning projektitöö. Projektitööna peo, galaõhtusöögi või mõne teise sündmuse planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	Marina Madisson,
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 e roogi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		6 tundi	26 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid	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. 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. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökid e roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna.	Eristav hindamine

	Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitumise toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	
2. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke	Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Nimetab tavanditoite. Nimetab kliimatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. 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. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab asjakohaseid töövahendeid.	Eristav hindamine

	Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköövide 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. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitude toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	
3. õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid	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. 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)	Eristav hindamine

	tulenevaid toitumistavade eripärasid. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköövide 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. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitade toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	
4. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele	Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Nimetab tavanditoite. Nimetab kliimatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks	Eristav hindamine

	kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvuskööride 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. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitade toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Rahvus- ja rahvuslikud köögid. Praktiline töö Praktiline töö 26	Alateemad Eesti toidukultuur. Hooajalised toiduained eestlaste toidulaua. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus. Toitude ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Projektitööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra planeerimine ja teostamine.	Seos õpiväljundiga õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke õppija kirjeldab juhendi

	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 Rahvuskööride (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd. Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Stendiettekande koostamine projektitööks. Rahvusköögi toitute ja jookide valmistamine ning serveerimine.	alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvuskööride roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitute toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Mõistekaart: Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu. Illustratsioonid ei seostu temaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu. Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata. Riigikaart on äratuntav. 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. Toidu välimus ja maitse: Toit on ebalproportsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe). kogustena serveerimise nõudel. 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. “4” saamise tingimus: 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. 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. Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimise nõudel. 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. Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile. Toit on serveeritud õigel temperatuuril. “5” saamise tingimus: Õppija on esitanud mõistekaardi tähtaegselt. Projektitöö on sooritatud tähtaegselt. 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. 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. Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimiseks. Toidu välimus vastab roa nimele. Toit on kaunistatud loomulikul viisil. On kasutatud puhtaid, õigeid ja õiget temperatuuril serveerimiseks. 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.	
Rahvus- ja rahvuslikud köögid. Teooria Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus. Iseseisev töö: Kokkuvõtte õppekäigust, stendiettekande koostamine projektitööks. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga.	Seos õpiväljundiga 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

	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. Rahvusköökide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide valmistamise ja serveerimise põhimõtted. Stendiettekanade koostamine projektitööks.	tulenevaid toitumise eripärasid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinde kujunemise eelduseks on õppeülesannete esitamine, Testi “Rahvusköögid ja usundid” positiivne sooritamine. Testi hindamiskriteeriumid juhendajalt.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 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. 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. Planeerib rahvusköögi menüü ja sellest lähtuva töökorralduse: Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitumise toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	
Õppemeetodid	Probleemülesande lahendamine. Praktiline töö. Projektõpe. Õppekäik. 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.). Enesehindamine. Interaktiivne loeng. Õppekäik rahvusrestorani.
Hindamise meetodid	Test teemal “Rahvusköögid ja usundid”. õppija loetleb ja süstematiseerib roaruhmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Nimetab tavanditoite. Nimetab kliimatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel. Praktiline töö “Rahvusköögi toitute ja jookide valmistamine ning serveerimine.” Puhastustööd.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Annab ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel. Test teemal “Rahvusköögid ja usundid”. Praktiline töö “Rahvusköögi toitute ja jookide valmistamine ning serveerimine.” Puhastustööd.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Mõistekaart: Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu. Illustratsioonid ei seostu temaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu. Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata.

	Riigikaart on äratuntav. 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. Toidu välimus ja maitse: Toit on ebaproportsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe). kogustena serveerimise nõudel. 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. “4” saamise tingimus: 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. 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. Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimise nõudel. 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.
--	---

	Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile. Toit on serveeritud õigel temperatuuril. “5” saamise tingimus: Õppija on esitanud mõistekaardi tähtaegselt. Projektitöö on sooritatud tähtaegselt. 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. 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. Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel. Toidu välimus vastab roa nimele. Toit on kaunistatud loominguliselt. 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.
Õppematerjalid	Eesti Toit https://www.eestitoit.ee/et Eesti toidu lugu läbi Eesti peakokkade silmade läbi https://www.youtube.com/watch?v=hEq5V4OyCRk Gusto. Miks itaallased räägivad aina toidust – Jelena Kostjukovitš, Kirjastus: Tänapäev, 2010 Gastronoomia ajalugu. Jussi Talvi, Kirjastus: Varrak, 2005 Söömine-joomine keskaegses Tallinnas, Inna Põltsam, Kirjastus Argo 2002 Usundid ja toitumiskultuur https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TOITUMINE_ERINEVATES_KULTUURIDES_USUNDID_JA

	_TOITUMISKULTUUR
--	------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Kutsealane liikumine	2	Reet Parind,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab terveid eluviise, kasutab regulaarset liikumist ja sportimist teadlikult oma tervise tugevdamiseks ja üldise töövõime parandamiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi		4 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada	Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku -ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Järgib koostatud kava ja hindab selle mõju Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisis seoseid Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi	Mitteeristav hindamine

	Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.	
2. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid	Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku -ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Järgib koostatud kava ja hindab selle mõju Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisis seoseid Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.	Mitteeristav hindamine
3. arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud,	Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja	Mitteeristav hindamine

rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini	vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku -ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Järgib koostatud kava ja hindab selle mõju Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisis seoseid Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.	
4. õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides	Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus-	Mitteeristav hindamine

	ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku -ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Järgib koostatud kava ja hindab selle mõju Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisis seoseid Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.	
5. arendab kutsetöök vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)	Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu	Mitteeristav hindamine

	koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku -ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Järgib koostatud kava ja hindab selle mõju Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisis seoseid Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane liikumine I Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 20	Alateemad RÜHIÕPETUS. ERGONOOMIKA. HARJUTUSED KOGU LIHASKONNALE. Sissejuhatus moodulisse. Võimlemine ja tantsuline liikumine Inimese tugi-ja liikumiselundkond Rühiharjutused, kehahoid, rühihäirete põhjused Jõu-, venitusharjutused Üldkehaline ettevalmistus Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall	Seos õpiväljundiga hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi

	Saalihoki sulgpall Praktiline tegevus (treeningmäng) Kehaline aktiivsus. Kehalise aktiivsuse vajalikkus. Lihashooldus. Treeningu ülesehitamise erinevad viisid. Ohutusnõuded. Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall Saalihoki sulgpall Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini.	ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides arendab kutsetööks vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline tegevus. Esitab koordineerimisharjutuse. Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini.	
Kutsealane liikumine II Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 20	Alateemad RÜHIÕPETUS. ERGONOOMIKA. HARJUTUSED KOGU LIHASKONNALE. Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall	Seos õpiväljundiga hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada tegeleb teadlikult ja

	Saalihoki Sulgpall Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinaatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Üldkehaline eetevalmistus Erinevad kaasaegsed treeningvahendid (fitball, kummilint ,pilatase rullid jne) Harjutamine jõusaalis Ohutustehnika Harjutamine kardiomasinatel Ergonoomika alused Järgib koostatud treeningkava ja hindab selle mõju Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi. Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi. Mooduli hindamine.	võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides arendab kutsetöös vajalikke tahteomadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline tegevus (treeningmäng). Töövõimlemise harjutuste kompleksi esitus, sobilike ergonoomiliste vahendite loend. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinaatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinaatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Järgib koostatud kava ja hindab selle mõju. Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva kava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi. Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi.	
Õppemeetodid	Ideekaart tervisespordivõimaluste kohta, rekreatiivsed liikumisharrastused, arutelu rekreatiivsete tegevuste kohta. Praktiline tegevus: (harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine.	

	Kava koostamine, jõuharjutused, venitusharjutused, vastupidavuse treenimine, mootorsete oskuste täiustamine. Miniloeng füüsilise vormi saavutamiseks, miniloeng ergonoomilistest töövõtetest. Juhendi tutvustamine, rühiharjutused õpetaja juhendamisel, praktiline rühivaatlus. Praktiline tegevus. (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine.
Hindamismeetodid	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Esitab koordineerimisharjutuse. Töövõimlemise harjutuste kompleksi esitlus, sobilike ergonoomiliste vahendite loend. Praktiline tegevus.. Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta Praktiline tegevus (treeningmäng).
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on omandanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Õppematerjal: R. Jalak „ Tervise treening“; Liikumise ja spordi ABC I osa; Liikumise ja spordi ABC II osa; L. Thool „ Treening tervele kehale“.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Meistriklass	1	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused rahvusvaheliselt tuntud toiduainete käsitlemisest ja nendest toitude valmistamisest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		2 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas	Sobilike eel- ja kuumtöötlusmeetodite kasutamine. Sobilike töövahendite kasutamine. Jälgib ohutus- ning hügieenireegleid. Oskab korraldada oma tööd. Toidud serveeritakse õigeaegselt. Toidud vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Meistriklass Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 20	Alateemad Eel-ja kuumtöötlusmeetodid. Sobilike töövahendite ja seadmete valik ja kasutamine. Töökorraldus. Tootearendus innovaatiliste toitude valmistamisel ja serveerimisel koos sobilike lisanditega. Erinevad garneerimise võimalused. Puhastustööd. Töö tagasisidestamine, meeskonnatöö.	Seos õpiväljundiga valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas
Iseseisev töö	Õpilane planeerib kokandusalase võistluse jaoks innovaatilised tooted. Koostab toodetele tehnoloogilised kaardid, kaubatellimuse ja ajalise tööplaani.	
Praktiline töö	Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele.	
Hindamisülesanded	Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele.	
Hindamine	Eristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde saavutamise eelduseks on iseseisva töö esitamine lävendi tasemel ja hindamisülesande lahendamine võistlussituatsioonis.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele. “4” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele. “5” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele. Sooritab kutsevõistluse, mille tulemuseks on koht esikolmikus.

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng. Rühmatöö. Ideekaart. Arutelu. Probleemülesande lahendamine. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Praktiline töö peakoka juhendamisel. Õpilane osaleb võistlusülesandes nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, valmistab ja serveerib innovaatilisi toite õpetaja/peakoka juhendamisel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde saavutamise eelduseks on iseseisva töö esitamine lävendi tasemel ja hindamisülesande lahendamine võistlussituatsioonis.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele. “4” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele. “5” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele. Sooritab kutsevõistluse, mille tulemuseks on koht esikolmikus.
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011, kirjastus Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013, kirjastus Argo

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Rahatarkus	2	Hanna Kuldsaar-Sarv,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Mooduli eesmärk on anda õpilasele teadmised ja oskused, mille põhjal teha kaalutletud finantsotsuseid enda elus.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab rahalisi säästmise ja teenimise võimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest.	On loetlenud vähemalt viis eesmärki, mis vastavad SMART- kriteeriumile. On koostanud enda poolt valitud digivahendite abil kolme kuu eelarve ning analüüsinud seda. On võrrelnud erinevaid laene/liisinguid ning järeldanud, milline on variant on parim. On toonud välja investeerimisvahendite riskid ja võimalused. Valinud parimad väljundid enda jaoks.	Mitteeristav hindamine
2. On teadlik erinevatest investeerimise ning laenamise võimalustest Eestis. Teab, mis maksukoormused erinevaid valikuid tehes tal tekivad ning oskab hinnata heategevuslikkuse sisu meie ühiskonnas.	On loetlenud vähemalt viis eesmärki, mis vastavad SMART- kriteeriumile. On koostanud enda poolt valitud digivahendite abil kolme kuu eelarve ning analüüsinud seda. On võrrelnud erinevaid laene/liisinguid ning järeldanud, milline on variant on parim. On toonud välja investeerimisvahendite riskid ja võimalused. Valinud parimad väljundid enda jaoks.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Lisaraha teenimine ja investeerimine Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 14	Alateemad 1.Laenud, liisingud ja järelmaksud. 2.Investeerimise alused (aktsiad, hoiused, kinnisvara, krüptorahad). 3.Maksusüsteem. 4.Heategevus.	Seos õpiväljundiga Mõistab rahalisi säästmise ja teenimise võimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest.

Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatakse õpilase aktiivset osavõttu tundidest ning kirjalikud tööd peavad vastama kokkulepitud sisule	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb vähemalt 50% tundides ja on esitanud iseseisvad tööd vastavalt juhiste.	
Rahaga toimetulek Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 6	Alateemad 1.Rahaliste toetuste (toimetulek) võimalused. 2.Eesmärkide seadmine. 3.Rahalise turvalisuse saavutamine. 4.Pere rahaasjade planeerimine. Eelarve koostamine. 5.Raha säästmine, kulutamine, kasvatamine. 6.Lisaraha teenimise võimalused. 7.Kindlustused. 8.Pensioni planeerimine.	Seos õpiväljundiga On teadlik erinevatest investeerimise ning laenamise võimalustest Eestis. Teab, mis maksukoormused erinevaid valikuid tehes tal tekivad ning oskab hinnata heategevuslikkuse sisu meie ühiskonnas.
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatakse õpilase aktiivset osavõttu tundidest ning kirjalikud tööd peavad vastama kokkulepitud sisule.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb vähemalt 50% tundides ja on esitanud iseseisvad tööd vastavalt juhiste	

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö, arutelu, rühmatöö, videod, rahamängud, iseseisev töö, veebikalkulaatorid.
Hindamismeetodid	Rühmatöö, arutelu, iseseisev töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kolme kuu isiklik eelarve (esitatud exceli formaadis) koos analüüsiga. Rahatarkusega seonduva erialase kirjanduse lugemise kirjalik kokkuvõte.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb vähemalt 50% tundides ja on esitanud iseseisvad tööd vastavalt juhiste.
Õppematerjalid	Finantsaabit: https://minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabit Finantsinspektsiooni tarbijaveeb: https://minuraha.ee/ Rahaasjade märkmik: file:///C:/Users/rein.volberg/Downloads/Rahaasjade_markmik_EE_veeb%20(6).pdf Tulude ja kulude kirjapanek: https://minuraha.ee/et/rahaasjade-planeerimine/tulude-kulude-kirjapanek Tarbi targalt: http://tarbijakaitse.newton.ee/ Pensionikeskus: https://www.pensionikeskus.ee/ https://rahafoorum.ee/ https://kristiinvesteerib.ee/ Harjutustestid — Eesti Pangaliit Jaak Roosaare „Rikkaks saamise õpik“

	Taavi Pertman „Alustava investori käsiraamat“ Kristi Saare „Kuidas alustada investeerimisega“ Kristjan Liivamägi, Tõnn Talpsepp, Tarvo Vaarmets „Rahaedu põhimõtted“
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Toitlustusalane võõrkeel. Inglise keel	2	Sirje Tamm,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsa erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb teenindussituatsioonides võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega, edastab oma erialase tööga toitlustus- ja majutusettevõttes seotud suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi seksioone ja varustust	Õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi seksioone ja varustust. Tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides. Mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisonavara.	Mitteeristav hindamine
2. tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides	Õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi seksioone ja varustust. Tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides. Mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisonavara.	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisonavara	Õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi seksioone ja varustust. Tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset	Mitteeristav hindamine

	terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides. Mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Toitlustuslane võõrkeel I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Toitlustusettevõtted. Suurköögi ülesehitus ja sektsioonid. Köögipersonal. Suurköögi seadmed ja tarvikud. Erialase sõnavara omandamine. Suurköögi põrandaplaan. Koka õpimapi sissejuhatav osa. Pärnumaa Kutsehariduskeskuse suurköögi tutvustus võõrkeeles. Toiduainete tellimine ja säilitamine. Toiduainete grupid. Toiduvalmistamise põhilised tehnikad. Retseptid. Toiduohutus. Mooduli kokkuvõte, tagasiside. Erialase sõnavara omandamine Erialase sõnavara õpimapi 3.osa koostamine Tõlge - konkreetse roa retsept Rollimäng. Ettekanne/esitlus. Restoran. Laudade eelkate. Serveerimisnõud ja söögiriistad. Menüü ülesehitus; roagrupid ja joogid. Erimenüüd. Klienditeenindus. Erialase võõrkeelse sõnavara omandamine. Võõrkeelse menüü koostamine rõhuasetusega kohalikele roogadele. Õpimapi 2.osa.	Seos õpiväljundiga mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara

	Tagasiside audiovisuaalsetele ülesannetele. Menüü lugemine ja koostamine. Menüüs olevate toitude tutvustamine; selgitused ja soovitusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rollimäng - restorani köögi sisustamine. Õpimapi 1. osa. Sõnavara test. Põhisõnavara kontrolltöö. Õpimapp (1. - 3. osa). Rollimäng “Restoranis”, kasutab enda koostatud menüüd. Hommikusöögilaua eelkate; nimetab lihtsamad serveerimisnõud ja söögiriistad. Õpimapi 2.osa.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija mõistab ja kasutab suulises ja kirjalikus suhtluses korrektset suursöögi sektsioonide, seadmete ja personaliga seotud sõnavara. Õppija sooritab arusaadavalt ja viisakalt klienditeenindaja ülesande rollimängus “Restoran”. Põhisõnavara kontrolltöö vähemalt rahuldav sooritamise ning õpimapi esitamine.	
Toitlustusalane võõrkeel II Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Toitlustusettevõtted. Suursöögi ülesehitus ja sektsioonid. Köögipersonal. Suursöögi seadmed ja tarvikud. Erialase sõnavara omandamine. Suursöögi põrandaplaan. Koka õpimapi sissejuhatav osa. Pärnumaa Kutsehariduskeskuse suursöögi tutvustus võõrkeeles. Toiduainete tellimine ja säilitamine. Toiduainete grupid. Toiduvalmistamise põhilised tehnikad. Retseptid. Toiduohutus. Mooduli kokkuvõte, tagasiside. Erialase sõnavara omandamine Erialase sõnavara õpimapi 3.osa koostamine Tõlge - konkreetse roa retsept Rollimäng. Ettekanne/esitlus.	Seos õpiväljundiga mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suursöögi sektsioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara

	Restoran. Laudade eelkate. Serveerimisnõud ja söögiriistad. Menüü ülesehitus; roagrupid ja joogid. Erimenüüd. Klienditeenindus. Erialase võõrkeelse sõnavara omandamine. Võõrkeelse Menüü koostamine rõhuasetusega kohalikele roogadele. Õpimapi 2.osa. Tagasiside audiovisuaalsetele ülesannetele. Menüü lugemine ja koostamine. Menüüs olevate toitade tutvustamine; selgitused ja soovitusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rollimäng - restorani köögi sisustamine. Õpimapi 1. osa. Sõnavara test. Põhisõnavara kontrolltöö. Õpimapp (1. - 3. osa). Rollimäng "Restoranis", kasutab enda koostatud menüüd. Hommikusöögilaua eelkate; nimetab lihtsamad serveerimisnõud ja söögiriistad. Õpimapi 2.osa.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õppija mõistab ja kasutab suulises ja kirjalikus suhtluses korrektset suurköögi sektsioonide, seadmete ja personaliga seotud sõnavara. Õppija sooritab arusaadavalt ja viisakalt klienditeenindaja ülesande rollimängus "Restoran". Põhisõnavara kontrolltöö vähemalt rahuldav sooritamise ning õpimapi esitamine.	

Õppemeetodid	Lugemise toetamine. Arutelu. Võrdlemine. Rollimäng. Rühmatöö. Teksti analüüs. Juhtumiuuring. Mäng. Koosõpe. Dialoog ja paaristöö. Uuring.
Hindamismeetodid	Põhisõnavara kontrolltöö.

	Õpimapp (1. - 3. osa). Rollimäng - restorani köögi sisustamine. Õpimapi 1. osa. Sõnavara test. Rollimäng “Restoranis”, kasutab enda koostatud menüüd. Hommikusöögilaua eelkate; nimetab lihtsamad serveerimisnõud ja söögiriistad. Õpimapi 2.osa.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema 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.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema kõik iseseisva töö ülesanded.
Õppematerjalid	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader Pre-Intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 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 Food Service Industries Virginia Evans, Jenny Rooley, Ryan Hallum, Express Publishing 2016 Excellent by Catrin Elen Morris, ELI 2016 Veebiallikad

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
39	Toitlustusalane võõrkeel. Vene keel	2	Maie Jesjutina,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime igapäevases argisuhtluses ja tüüpilistes töösituatsioonides vene keeles tasemel A2.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti	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. 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. 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.	Mitteeristav hindamine
2. vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides.	Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning	Mitteeristav hindamine

	järgides grammatika reegleid. Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel. 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. 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.	
3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	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. 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.	Mitteeristav hindamine

	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.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Toitlustusalane vene keel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad TOITLUSTUSALANE VENE KEEL 1.Eriala kirjeldamine, omadused, vajalikud selleks erialaks. 1.1. Koka eriala plussid ja miinused. 1.2.Tegevused ja toimingud, mis on seotud majutuse ja toitlustamisega. 1.3.Tulevase elukutse kirjeldus. 1.4. CV ja motivatsiooni kirja koostamine juhendi alusel. Erialase sõnavara omandamine. Erialase sõnavara õpimapi koostamine. 2.Suhtlusetiketi põhieeglid. 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 ettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani. Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase sõnavara omandamine. Majutusettevõtte plaani koostamine. 3.Restoran. 3.1. Toidukorrad ja ajad. 3.2.Roagrupid. Hommikusöögilaua road Joogid. 3.3. Menüü lugemine ja koostamine.	Seos õpiväljundiga mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat

	3.4.Laua serveerimisnõud ning söögiriistad. 3.5.Menüüs olevate toitude tutvustamine. Erialase venekeelse sõnavara omandamine. Toitlustussõnavara õpimapi koostamine. Venekeelse menüü koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rollimäng näidistööintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks. 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 toitude koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad. Paaristöö- dialoogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine majutustettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ise koostatud ettevõtte ruumiplaani).	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane sooritab näidistööintervjuu arusaadavas vene keeles. Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.	

Õppemeetodid	Dialoog, paaristöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, sõnavara test. Töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng. Lugemis-/ või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel, vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest, rühmatöö (eriala tutvustus), sõnavara test, paaristöö, rollimäng.
Hindamismeetodid	Paaristöö- dialoogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine majutustettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ise koostatud ettevõtte ruumiplaani). 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 toitude koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad. Rollimäng näidistööintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Kirjalik kompleksne arvestustöö, mis võimaldab õpilasel kogu kursuse jooksul õpitut praktiliselt rakendada.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Kirjalik kompleksne arvestustöö, mis võimaldab õpilasel kogu kursuse jooksul õpitut praktiliselt rakendada.
Õppematerjalid	Mangus, I. Vene keele õpik, Tallinn, 2010

	Saveljeva, Z, Guštšina, S, Mangus, I, Vene ärikel, Tallinn, 2007 L.Leesi Vene keel – minu kirj. Avita, 2000 Pillisner, R. õpiobjekt www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidukaup Pillisner, R. õpiobjekt www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toostuskaup
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
40	Erialane lõpueksam	0	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid	Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid.	Mitteeristav hindamine
2. korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast	Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	Praktiline töö.
Hindamise meetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile. Esitleb toite. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid.

sh lävend	“A” saamise tingimus: Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile. Esitleb toite. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid.
Õppematerjalid	

Saavutatavad kompetentsid

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Erialane vene keel	Keel ja kirjandus	Toitlustami se valdkonna ja õpingute alused	Loodusaine d	Toitlustami ne	Värvusõpet us ja kompositsi oon	Kunstiaine d	Menüü planeerimi ne	Suurköögit öö korraldus	Eesti keel võõrkeelen a
Kompetentsid puuduvad										

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Praktiline töö suurköögis	Võõrkeel	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	Sotsiaalsed	Toitlustusala võõrkeel	Matemaatika	Praktika. Kokatöö praktika	Toiduvalmistamine	Mittealkohoolsed joogid	Praktiline töö restoranis
Kompetentsid puuduvad										

[illegible]

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Grillimine	Restorani- töökorraldus	Peoteenindus	Fruktodisain	Rahvus- ja rahvuslike köögid	Toitlustusala soome keel	Kutsealane liikumine	Restorani- töökorraldus	Eesti keel võõrkeelena	Erialane lõpueksam
Kompetentsid puuduvad										

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid				
	Kutsealane liikumine	Meistriklass	Rahatarkus	Toitlustusala võõrkeel. Inglise keel	Toitlustusala võõrkeel. Vene keel
Kompetentsid puuduvad					