

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

44 kinnitatud 28.03.2017

| | | | | | | |
|--|--------------|--|--------------|--------------|--------------------|--------------|
| Õppekavarühm | | Majutamine ja toitlustamine | | | | |
| Õppekava nimetus | | Toitlustusteenindus | | | | |
| | | Catering service operations | | | | |
| | | Услуги общественного питания | | | | |
| Õppekava kood EHISes | | 177897 | | | | |
| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA | | | | | JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA | |
| EKR 2 | EKR 3 | EKR 4 kutsekeskha ridus | EKR 4 | EKR 5 | EKR 4 | EKR 5 |
| | | X | | | | |
| Õppekava maht (EKAP): | | 180 | | | | |
| Õppekava koostamise alus: | | Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, 19.06.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 38 Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130 Kelner, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 24 17.11.2020, kehtib kuni 16.11.2025. | | | | |
| Õppekava õpiväljundid: | | <p>Kutseõppe lõpetaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest; • väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega; • korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult; • analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes; • planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; • kasutab töötamisel arvutit; • mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; • suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; • kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; • mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; • mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; • kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. | | | | |
| Õppekava rakendamine: | | <p>Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe Sihtrühm Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.</p> | | | | |
| Nõuded õpingute alustamiseks | | | | | | |
| Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | | | | | |
| Nõuded õpingute lõpetamiseks | | | | | | |
| Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga. | | | | | | |

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Lõpetamisel väljastatakse õpilasele Pärnumaa Kutsehariduskeskuse lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id): Kelner, tase 4

osakutse(d): puuduvad

Õppekava struktuur

Toitlustusteeninduse kutsekeskhariduse õppekava on mõeldud rakendamiseks statsionaarses- koolipõhises õppes.

Toitlustusteeninduse õppekava maht on 180 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt:

- põhiõpingud 122 EKAPit, sh 30 EKAPit lõimitud võtmepädevusi
- üldõpingud 30 EKAPit
- valikõpingud 28 EKAPit.

Põhiõpingute moodulid (122 EKAP)

| | | |
|--|---------|--|
| Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused | 2 EKAP | <ul style="list-style-type: none">• mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses.• mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid.• orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid.• orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. |
| Restoraniteeninduse praktika | 12 EKAP | <ul style="list-style-type: none">• planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgidtutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega• teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile• koostab praktika lõppedes praktikaaruande |
| Restoraniteenindus | 26 EKAP | <ul style="list-style-type: none">• kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust.• planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks.• teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides.• rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid.• planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. |
| Toitlustuse alused | 8 EKAP | <ul style="list-style-type: none">• kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel.• kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust.• kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid).• kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. |

| | | |
|---|---------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. • kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki. |
| Toitlustusteeninduse alused | 18 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. • teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. • teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. • korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid. |
| Toiduvalmistamise alused | 12 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides • kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid • koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele |
| Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid | 3 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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, järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid |
| Catering ja peoteenindus | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele. • planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonomilisi töövõtteid. • teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides. • planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid. |
| Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis ja serveerimisvõimalusi, leidab informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). • planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. • tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. • võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. • valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. • valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutab õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid. |

| | | |
|---------------------------------------|----------|--|
| Lõpphindamine | 2 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest • valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte • lahendab teenindussituatsiooni |
| Abikelneri praktika | 12 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke. • tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega. • abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel. • abistab kelnerit teenindusprotsessis. • korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. • koostab praktika lõppedes praktikaaruande. |
| Toitlustusteeninduse praktika | 12 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke. • kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid. • töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust. • töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid. • eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid. • katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid. • koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana. |
| Õpitee ja töö muutavas keskkonnas | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| Võõrkeel | 4.5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |

| | | |
|---|----------|--|
| | | <p>mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega. • mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel. • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid. |
| Loodusained | 6 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| Sotsiaalsained | 7 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| Kunstiained | 1.5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; • tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga; • analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; • kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; • väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse |
| Matemaatika | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 (63.5 EKAP) | | |

| | | |
|---|---------------|---|
| <p>Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused</p> | <p>1 EKAP</p> | <ul style="list-style-type: none"> • õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, omandab algteadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid. • saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest, kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid. |
| <p>Üldkehaline ettevalmistus</p> | <p>3 EKAP</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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 ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides • arendab kutsetöökõks vajalikke tahteomadusi (kohanemisevõime, koostööoskus, väljendusoskus jms) |
| <p>Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas</p> | <p>2 EKAP</p> | <ul style="list-style-type: none"> • õpilane tunneb ja kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel • koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente • vormindab kirjatöid lähtudes Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kehtivate kirjatööde vormindamise nõuetest • 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 • õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti järgides ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti |
| <p>Etikett</p> | <p>2 EKAP</p> | <ul style="list-style-type: none"> • selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete |

| | | |
|--------------------------|----------|---|
| | | <p>loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses.</p> <ul style="list-style-type: none"> • eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. <p>Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.</p> |
| Fruktodisain | 0.5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. • õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid. |
| Eritoitlustus | 2 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| Erialane inglise keel | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. • vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat. |
| Erialane soome keel | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia • mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni • suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides • mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi |
| Erialane vene keel | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. • vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat . |
| Õpioskuste kujundamine | 1 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| Vastuvõtude korraldamine | 13 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab vastuvõtude korraldamise põhimõtteid • planeerib juhendi alusel vastuvõtu |

| | | |
|-------------------------|--------|---|
| | | <p>toimingud</p> <ul style="list-style-type: none"> • korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused • järgib külalisena vastuvõtu etiketti |
| Ettevõtluse alustamine | 5 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses • võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid • teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid • rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis |
| Eneseväljendus | 2 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi • sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides • koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt • tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt • teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat |
| Esmaabi | 1 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid • kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda |
| Etikett | 1 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 tervitamisest, 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 |
| Kutsealane inglise keel | 4 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. • vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat. |

| | | |
|---|----------------|--|
| Kutsealane liikumine | 2 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • 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 ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides • arendab kutsetöök vajalikke tahtemadusi (kohanemisevõime, koostööoskus, väljendusoskus jms) |
| Vastuvõttude korraldamine | 9 EKAP | <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid • planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud • korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused • järgib külalisena vastuvõtu etiketti |
| <p>Valikõpingute valimine: Õppekava järgi on õpilasel vajalik valida 28 EKAP valikõpinguid. I kursuse valikained on 3 EKAP ulatuses kirjeldatud, järgnevate õppeaastate valikud teevad õpilased I kursuse lõpuks.</p> | | |
| <p>Lõpueksami lühikirjeldus: Õpilane planeerib temaatilise laua kodutööna. Õpilane sooritab teadmiste eksami (teooriatest, kodutöö kirjaliku aruande esitus ja kaitsmine ning intervjuu). Õpilane sooritab praktiliste oskuste eksami (praktiline laua katmine ja teenindussituatsioon).</p> | | |
| <p>Praktika kirjeldus:</p> | | |
| <p>Spetsialiseerumised Toitlustusteeninduse erialal on võimalik spetsialiseeruda baaritööle ja vastuvõttude korraldamisele. Spetsialiseerumise moodul maht on 13 EKAPit. Spetsialiseerumismoodul avatakse juhul, kui sinna on registreerunud vähemalt 50% õppegrupist. Kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustab valiku lihtenamus neist.</p> | | |
| Õppekava kontaktisik | Taisi Talviste | |
| <p>Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3084/version/7173</p> | | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

Toitlustusteenindus (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite rakenduskava

| | |
|-----------------|---|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
|------------------------------------|---|-----------------------|------------------|
| 1 | Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused | 2 | Hevelin Antsmäe, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | |
| 29 tundi | | 13 tundi | |
| | | Praktiline töö | |
| | | 10 tundi | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|---|------------------------|
| 1. mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. 2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat. 3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. 4. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. 5. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. 6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid. 7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. 8. Oskab käituda tulekahju korral ja täidab | Mitteeristav hindamine |

tööohutuse nõudeid.

1. Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis;

2. Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.

1. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.

2. Sõnastab rühmatööna küsimuste “kellele”, ”mida” ja “kuidas” alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.

3. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.

4. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.

5. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.

1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.

2. Leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.

3. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.

4. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.

5. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>dokumentidele.</p> <p>6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> <p>7. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>8. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> | |
| <p>2. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid.</p> | <p>1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.</p> <p>3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>4. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</p> <p>5. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.</p> <p>7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p> <p>8. Oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse nõudeid.</p> <p>1. Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis;</p> <p>2. Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.</p> <p>1. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>2. Sõnastab rühmatööna küsimuste “kellele”, ”mida” ja “kuidas” alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>3. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>4. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>5. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</p> <p>1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</p> <p>2. Leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</p> <p>3. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</p> <p>4. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.</p> <p>5. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> <p>7. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>8. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> | |
| <p>3. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid.</p> | <p>1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.

3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.

4. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.

5. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.

6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.

7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.

8. Oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse nõudeid.

1. Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis;

2. Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.

1. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.

2. Sõnastab rühmatööna küsimuste “kellele”, ”mida” ja “kuidas” alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.

3. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>4. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>5. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</p> <p>1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</p> <p>2. Leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</p> <p>3. Kirjeldab rühmatöona vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</p> <p>4. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.</p> <p>5. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> <p>7. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>8. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> | |
| <p>4. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.</p> | <p>1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.</p> <p>3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>4. Loetleb rühmatöona elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</p> <p>5. Nimetab rühmatöona eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.

7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.

8. Oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse nõudeid.

1. Kirjeldab rühmatöona turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis;

2. Kirjeldab rühmatöona majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.

1. Kirjeldab rühmatöona vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.

2. Sõnastab rühmatöona küsimuste “kellele”, ”mida” ja “kuidas” alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.

3. Nimetab ja iseloomustab rühmatöona etteantud ettevõtete kliendirühmi.

4. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.

5. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.

1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.

2. Leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.

3. Kirjeldab rühmatöona vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.

4. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad

| | | |
|--|---|--|
| | <p>teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.</p> <p>5. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> <p>7. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>8. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p> | |
|--|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|--|---|
| <p>Sissejuhatus erialasse</p> <p>Auditoorne õpe 19</p> <p>Iseseisev õpe 10</p> <p>Praktiline töö 10</p> | <p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus eriala õpingutesse kooli ja õppegrupiga tutvumine; kooli erinevad teenindusüksused; õppetöö korraldus Pärnumaa-s; õpilase õigused ja kohustused; õpilast puudutav dokumentatsioon; mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine; õpikeskkond; õppekava sisu ja ülesehitus; valdkonna elukutse kuvandid ja väärtustamine; kutsealased infokanalid; erialane kirjandus; õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.</p> <p>SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed; erialaga seotud ettevõtted linnas ja regionis; kliendirühmad; majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine õppekäiguna.</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA</p> <p>KUNSTIÕPETUS ruumikujunduse põhimõtted.</p> <p>Koostada juhendi alusel lühiülevaade ettevõtte äriideest. Paaristööna või rühmatööna tutvuda juhendi alusel valitud piirkonna erinevate turismimagnetitega, täita tööleht.</p> <p>SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE valdkonna kutsestandardid; valitud elukutse ning kutse saamine; kutsekirjeldus, kutse-eetika; erialased arenguvõimalused; kutseksam, EPÜ, eksamitöö, EHRL; elukestva õppimise tähtsus ja vajadus; Pärnumaa KHK tulekahju korral käitumise plaan ja tööohutuse nõuded õppetöökodades.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: SOTSIAALAINED Ühiskonnaõpetus - elukestev õpe; inimgeograafia; arenguvõimalused. A- VÕÕRKEEL ja B- VÕÕRKEEL oma eriala kirjeldamine võõrkeeles, kasutades juhendamisel levinumaid väljendeid. IKT võimalusi kasutades eriala kutsestandardiga tutvumine, töölehe täimine.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Rühmatöö iseseisvalt töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse, õppekäigu kohta koostada raport etteantud lähteülesande põhjal, raporti koostamisel rakendada kirjalikele õpilastöödele esitatavaid nõudeid. Kutsestandardi ja õppekava alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Sõnastab rühmatööna küsimuste “kellele”, “mida” ja “kuidas” alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused. Õpilane analüüsib kutsestandardi ja õppekava põhjal enda isiksuseomadusi, erialaseid õpinguid ning tuleviku väljavaateid ning hindab enda valmisolekut eriala õpinguteks ja tööks valitud erialal. Nimetab ja iseloomustab materjalide abil rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kunstilisest ja tarbijasõbralikkuse aspektist. Õpilane nimetab, kirjeldab ja juhatab küsijale eluks ja õpinguteks olulisi objekte; leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ning nimetab õpilase kohustusi ja õigusi vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> | |
| <p>Turismimajanduse alused Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>Alateemad TURISMIMAJANDUS Turismi olemus, ajalugu, areng ja roll tänapäeva ühiskonnas; turism kui majandusharu; turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid; turistide liigitamine; peamised turismi ettevõtted; ametid turismis; turismitoodete levitamiskanaliid; turismikohtade tüübid; majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga; globaalprobleemid; turismipoliitika mõju; turism tulevikus. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS Erialased tekstid, meediakajastus. Arutlus KUNSTIÕPETUS</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| | Turismi areng läbi kunsti. Paaristööna või rühmatööna tutvuda juhendi alusel valitud piirkonna erinevate turismimagnetitega, täita tööleht. | nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpilane kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Annab hinnangu turismi mõjule paikkonna arengule ja mainele. Rühmatöö esitletakse auditooriumis. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Kirjeldab abimaterjale kasutades turismi kui majandusharu olemust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis. Kirjeldab abimaterjale kasutades rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast. | |

| | |
|-------------------------|---|
| Õppemeetodid | Eneseanalüüs kutsestandardist töölehe alusel. Rühmatöö töölehe alusel ja selle esitlemine. Enesetutvustus küsimuste alusel. Eesmärkide ja ülesannete seadmine. Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Ideekaart valdkonna töötajale vajalikestomadustest ja oskustest. Iseseisev töö. Praktiline töö. Suuline esitus Õppekäik. Raport. Loeng. |
| Hindamismeetodid | Õpilane kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Annab hinnangu turismi mõjule paikkonna arengule ja mainele. Rühmatöö esitletakse auditooriumis. Kutsestandardi ja õppekava alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel. Iseseisev töö ja kutseõppeasutuse kohta töölehe täitmine. Rühmatöö iseseisvalt töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse, õppekäigu kohta koostada raport etteantud lähteülesande põhjal, raporti koostamisel rakendaad kirjalikele õpilastöödele esitatavaid nõudeid. |

| | |
|--|---|
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Kujundatakse neljast arvestuslikust hindamisülesandest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse, juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud valdkonna ettevõtte äriidee esitlus esitlusprogrammi kasutades 3. Kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang, SWOT-analüüs 4. Rühmatöö – hinnang, kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet <p>Kõik neli hindamisülesannet on sooritatud vähemalt lävendi tasemel ja omavad võrdset kaalu.</p> |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | <p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2014 Argo TTP OÜ</p> <p>www.innove.ee</p> <p>www.kutsekoda.ee</p> <p>www.ehrl.ee</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 2 | Restoraniteeninduse praktika | 12 | Karin Torin, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega, teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile, koostab praktika lõppedes praktikaaruande | | |
| Auditoorne õpe | Iseseisev õpe | Praktika | Praktiline töö |
| 12 tundi | 20 tundi | 200 tundi | 80 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|--|-------------------|
| 1. planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega | <ol style="list-style-type: none"> 1. järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid 2. teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile 3. võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti 4. esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist 5. nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades 6. võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandard 7. valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist 8. teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis 9. küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet 10. töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit <ol style="list-style-type: none"> 1. koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks 2. koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit 3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse | Eristav hindamine |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <p>4. kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi</p> <p>5. kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust</p> <p>6. kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust</p> <p>1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</p> <p>2. analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</p> <p>3. esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust</p> <p>4. teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</p> | |
| <p>2. teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</p> | <p>1. järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>2. teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile</p> <p>3. võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti</p> <p>4. esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist</p> <p>5. nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades</p> <p>6. võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandardist</p> <p>7. valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist</p> <p>8. teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis</p> <p>9. küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet</p> <p>10. töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit</p> <p>1. koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks</p> <p>2. koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <p>3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse</p> <p>4. kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi</p> <p>5. kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust</p> <p>6. kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust</p> <p>1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</p> <p>2. analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</p> <p>3. esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust</p> <p>4. teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</p> | |
| <p>3. koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> | <p>1. järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>2. teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile</p> <p>3. võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti</p> <p>4. esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist</p> <p>5. nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades</p> <p>6. võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandardist</p> <p>7. valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist</p> <p>8. teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis</p> <p>9. küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet</p> <p>10. töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit</p> <p>1. koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>2. koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit</p> <p>3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse</p> <p>4. kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi</p> <p>5. kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust</p> <p>6. kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust</p> <p>1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</p> <p>2. analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</p> <p>3. esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust</p> <p>4. teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</p> | |
|--|--|--|

| Mooduli jagunemine | | |
|--|---|---|
| Eesti keel Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 20 | Alateemad Praktikaaruande koostamine, praktikadokumentide täitmine. Praktika kaitsmine- avalik esinemine. | Seos õpiväljundiga koostab praktika lõppedes praktikaruande |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Praktikaaruanne ja praktikadokumendid. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Moodulit kokkuvõtva hindamise eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel. Õpilane on saanud juhendaja poolt oma praktikale hinnangu. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt. Praktikaaruanne ja praktikadokumendid on täidetud korrektses eesti keeles.</p> <p>“4” saamise tingimus: On saanud juhendaja poolt oma praktikale hinnangu. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt.</p> <p>Vastab komisjoni poolt esitatud küsimustele, tuues välja praktika plussid ja miinused arengu seisukohalt.</p> <p>“5” saamise tingimus: On saanud juhendaja poolt oma praktikale väga positiivse hinnangu. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika nõuetekohase aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt. Vastab komisjoni poolt esitatud küsimustele, tuues välja praktika plussid ja miinused oma arengu seisukohalt. Toob välja eesmärkide täitmise seisukohad, hindab ennast kui teenindajat meeskonnaliikmena ettevõttes.</p> | |
| Restoraniteeninduse | Alateemad | Seos õpiväljundiga |

| | | |
|--|---|--|
| <p>praktika</p> <p>Praktika 200</p> | <p>Praktika ettevõttes.</p> <p>Praktikaettevõtte struktuur ja töötajate kohustused ning vastutusvaldkonnad.</p> <p>Ettevõtte ruumide paigutus.</p> <p>Teenindustoimingud ja töökorraldus.</p> <p>Ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõuded.</p> <p>Ettevalmistustööd.</p> <p>Kliendid vastuvõtmine, ära saatmine, positiivse kliendikontakti hoidmine.</p> <p>Toodete ja teenuste esitlemine kliendile, lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Klientide nõustamine lähtuvalt teenindusstandardist.</p> <p>Sobivate toodete ja teenuste soovitamine.</p> <p>Klienditellimuste vastu võtmine, lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Jookide valmistamine ning serveerimine.</p> <p>Toitude ja jookide serveerimine õigete töövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Maksetoimingud ettevõtte arveldussüsteemis.</p> <p>Kliendilt tagasiside küsimine.</p> <p>Meeskonnatöö, abikelneri juhendamine.</p> <p>Praktikaaruande koostamine õppeinfosüsteemis vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Saavutatud praktikaeesmärkide analüüsimine.</p> <p>Suuline praktikal saadud kogemuste ja eesmärkide saavutatuse esitlemine.</p> <p>Eesmärkide püstitamine edasiseks tööalaseks arenguks.</p> | |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht. Praktika on kaitstud.</p> <p>Õppija koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks.</p> <p>Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit.</p> <p>Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.</p> <p>Kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.</p> <p>Järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile.</p> <p>Võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti.</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist. Nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades. Võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandard. Valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete tövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist. Teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis. Küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet. Töötab meeskonnas ja juhendab abikelnert. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Iseseisev töö on esitatud ja vastab nõuetele. Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena. “4” saamise tingimus: Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena. kasutab teenindamisel võõrkeelt. “5” saamise tingimus: Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena. kasutab teenindamisel võõrkeelt. On oma tegevuses loov ja iseseisev.</p> | |
| Restoranitöö õpperestoranis Praktiline töö 80 | <p>Alateemad Praktiline töö kooli õpperestoranis.</p> <p>Praktikaettevõtte struktuur ja töötajate kohustused ning vastutusvaldkonnad. Ettevõtte ruumide paigutus. Teenindustoimingud ja töökorraldus. Ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõuded. Ettevalmistustööd. Kliendid vastuvõtmine, ära saatmine, positiivse kliendikontakti hoidmine. Toodete ja teenuste esitlemine kliendile, lähtudes teenindusstandardist. Klientide nõustamine lähtuvalt teenindusstandardist. Sobivate toodete ja teenuste soovitamine. Klienditellimuste vastu võtmine, lähtudes teenindusstandard. Jookide valmistamine ning serveerimine. Toitude ja jookide serveerimine õigete tövõtete ning -vahenditega, lähtudes</p> | <p>Seos õpiväljundiga teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>teenindusstandardist. Maksetoimingud ettevõtte arveldussüsteemis. Kliendilt tagasiside küsimine. Meeskonnatöö, abikelneri juhendamine. Praktikaaruande koostamine õppeinfosüsteemis vastavalt etteantud juhendile. Saavutatud praktikaeesmärkide analüüsimine. Suuline praktiliselt saadud kogemuste ja eesmärkide saavutatuse esitlemine. Eesmärkide püstitamine edasiseks tööalaseks arenguks.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on täidetud ja õpiväljundid on läveni tasemel saavutatud. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena.</p> <p>“4” saamise tingimus: Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena. kasutab teenindamisel võõrkeelt.</p> <p>“5” saamise tingimus: Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena. kasutab teenindamisel võõrkeelt. On oma tegevuses loov ja iseseisev.</p> | |

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | <p>Praktiline töö Iseseisev töö Praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, suuline esitus. Iseseisev töö.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Praktikaaruanne ja praktikadokumendid. Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktikajuhendist. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt läveni tasemel, esitatud nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht. Praktika on kaitstud. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes ja koolis on sooritatud täies mahus vähemalt läveni tasemel. Esitatud on nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht. Praktika on kaitstud.</p> <p>“4” saamise tingimus: Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes ja koolis on sooritatud täies mahus vähemalt läveni tasemel. Esitatud on nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne,</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>praktikapäevik, hinnanguleht. Praktika on kaitstud.</p> <p>“5” saamise tingimus: Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes ja koolis on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel. Esitatud nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht. Juhendaja poolt on saadud väga hea hinnang. Praktika on avalikult kaitstud.</p> |
| Õppematerjalid | |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 3 | Restoraniteenindus | 26 | Karin Torin, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | On läbitud moodulid TOITLUSTUSE ALUSED ja TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides, kasutab müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. | | |
| Auditoorne õpe | Iseseisev õpe | Praktika | Praktiline töö |
| 185 tundi | 75 tundi | 113 tundi | 303 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|---|-------------------|
| 1. kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. | <ol style="list-style-type: none"> Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades. Valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid. <ol style="list-style-type: none"> Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid, kirjutab välja | Eristav hindamine |

maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu.

5. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.

6. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.

7. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi

1. Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.

2. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.

3. Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.

4. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks.

5. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis.

6. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.

7. Serveerib karastus-, segu ja alkoholseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.

8. Serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.

9. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid.

10. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt

esitatud inglise keelsetele küsimustele.

11. Kasutab vastavalt juhendile inglisekeelse kultuuriruumi suhtusetiketti.
12. järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.

1. Teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust.
2. Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused.
3. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust.
4. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi.
5. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.
6. Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.
7. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

1. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.
2. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.
3. Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.
4. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile.
5. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>asjakohaseid pesemisvahendeid ja – lahuseid.</p> <p>6. Põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>7. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p> <p>8. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni</p> <p>Teostab meeskonnas iseseisva töö praktiliselt.</p> | |
| <p>2. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks.</p> | <p>1. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile.</p> <p>2. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani.</p> <p>3. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>4. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest.</p> <p>5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid.</p> <p>6. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.</p> <p>7. Valmistab tootlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid.</p> <p>1. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.</p> <p>2. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</p> <p>3. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</p> <p>4. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

käibemaksu.

5. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.
6. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.
7. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi

1. Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.
2. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.
3. Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.
4. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks.
5. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis.
6. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.
7. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.
8. Serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.
9. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid.
10. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud inglise keelsetele küsimustele.

11. Kasutab vastavalt juhendile inglisekeelse kultuuriruumi suhtusetiketti.

12. järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.

1. Teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust.

2. Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused.

3. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust.

4. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi.

5. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

6. Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.

7. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

1. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.

2. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.

3. Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.

4. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile.

5. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>lahuseid.</p> <p>6. Põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>7. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p> <p>8. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni</p> <p>Teostab meeskonnas iseseisva töö praktiliselt.</p> | |
| <p>3. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides.</p> | <p>1. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile.</p> <p>2. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani.</p> <p>3. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>4. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest.</p> <p>5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid.</p> <p>6. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.</p> <p>7. Valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid.</p> <p>1. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.</p> <p>2. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</p> <p>3. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</p> <p>4. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu.</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

- | | | |
|--|--|--|
| | <p>5. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</p> <p>6. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.</p> <p>7. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi</p> <ol style="list-style-type: none">1. Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.2. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.3. Nõustab juhendi alusel klienti korrektsetes eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.4. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks.5. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel.6. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.7. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.8. Serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.9. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid.10. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud inglise keelsetele küsimustele.11. Kasutab vastavalt juhendile inglisekeelse | |
|--|--|--|

kultuuriruumi suhtlusetiketti.

12. järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.

1. Teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust.

2. Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused.

3. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust.

4. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi.

5. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

6. Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.

7. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

1. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.

2. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.

3. Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.

4. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile.

5. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja – lahuseid.

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>6. Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>7. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p> <p>8. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni</p> <p>Teostab meeskonnas iseseisva töö praktiliselt.</p> | |
| <p>4. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid.</p> | <p>1. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile.</p> <p>2. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani.</p> <p>3. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>4. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest.</p> <p>5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid.</p> <p>6. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.</p> <p>7. Valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid.</p> <p>1. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.</p> <p>2. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</p> <p>3. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</p> <p>4. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu.</p> <p>5. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.

6. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.

7. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi

1. Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.
2. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.
3. Nõustab juhendi alusel klienti korrektsetes eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.
4. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks.
5. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel.
6. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.
7. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.
8. Serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.
9. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid.
10. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud inglise keelsetele küsimustele.
11. Kasutab vastavalt juhendile inglisekeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti.

12. järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.

1. Teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust.

2. Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused.

3. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust.

4. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi.

5. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

6. Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.

7. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

1. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.

2. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.

3. Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.

4. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile.

5. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja – lahuseid.

6. Põhjendab vastavalt juhendile

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>7. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p> <p>8. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni</p> <p>Teostab meeskonnas iseseisva töö praktiliselt.</p> | |
| <p>5. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> | <p>1. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile.</p> <p>2. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitade serveerimisel ja koostab tööplaani.</p> <p>3. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>4. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest.</p> <p>5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid.</p> <p>6. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.</p> <p>7. Valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid.</p> <p>1. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.</p> <p>2. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</p> <p>3. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</p> <p>4. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu.</p> <p>5. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

juhendist.

6. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.
7. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi
 1. Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.
 2. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.
 3. Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.
 4. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitumise ja jookide sobitamiseks.
 5. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi protsessis.
 6. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.
 7. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.
 8. Serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.
 9. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid.
 10. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud inglise keelsetele küsimustele.
 11. Kasutab vastavalt juhendile inglisekeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti.
 12. järgib kliente teenindades füüsilist, info

vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.

1. Teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust.

2. Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused.

3. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust.

4. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi.

5. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

6. Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.

7. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.

1. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.

2. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.

3. Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.

4. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile.

5. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja – lahuseid.

6. Põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.

| | | |
|--|--|--|
| | <p>7. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p> <p>8. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni</p> <p>Teostab meeskonnas iseseisva töö praktiliselt.</p> | |
|--|--|--|

| Mooduli jagunemine | | |
|---|--|---|
| <p>Juustehooldus</p> <p>Iseseisev õpe 2</p> <p>Praktiline töö 10</p> | <p>Alateemad</p> <p>Teenindaja välimus.</p> <p>Juuste hooldamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab restoranteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppija on osalenud 100% tundides. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õppija on osalenud 100% tundides. | |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Kehaline kasvatus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>Alateemad KEHALINE KASVATUS Kehalisest aktiivsusest tulenev tööalane võimakus teenindustöös. Pikad teenindaja tööpäevad ja sobilikud harjutused füüsilise vastupidavuse toetamiseks. Enda füüsilise aktiivsuse hindamine. Füüsilise aktiivsuse säilitamine teenindaja töös.</p> | <p>Seos õpiväljundiga teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Õppeülesanded on lävendi tasemel sooritatud.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on lävendi tasemel sooritatud.</p> | |
| <p>Keskkonnahoid Auditoorne õpe 10</p> | <p>Alateemad Keskkonnahoid. Globaalsed keskkonnaprobleemid. Eesti keskkonnaprobleemid. Keskkonnahoid tootlustusettevõttes.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | | tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel), keskkonnahoid. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel), keskkonnahoid. | |
| Klienditeenindus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 14 | Alateemad KLIENDITEENINDUS. Kliendiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhted. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega. Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilisus nendega. Külalislahkus. KOMMUNIKATSIOON. | Seos õpiväljundiga kirjeldab restoranteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. |

| | |
|--------------------------------|--|
| Hindamine | Eristav hindamine |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel). |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.</p> <p>Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p> <p>Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.</p> <p>Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.</p> <p>Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel.</p> <p>Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.</p> <p>Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</p> <p>Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.</p> <p>Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</p> <p>“4” saamise tingimus: Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p> <p>Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.</p> <p>Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.</p> <p>Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel.</p> <p>Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.</p> <p>Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</p> <p>Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.</p> <p>Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</p> <p>“5” saamise tingimus: Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p> <p>Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.</p> <p>Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.</p> <p>Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel.</p> <p>Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.</p> <p>Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. On aktiivne meeskonnaliige.</p> |
| <p>Kunstiõpetus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad LILLESEADE ALUSED Sobilikud seaded vastavalt üritusele ja laua suurusele. Lihtsamate seadete tegemise põhimõtted. KUNSTIÕPETUS Erinevad restorani stiilid. Erinevat stiili restoranid. Stiili ja kujunduse emotsionaalne mõju klientidele restoranides.</p> <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp, tööde jaotus meeskonnas. Erinevate eelkatete tegemine. Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, eelkatete tegemine, koristusvõtted, tuhatoside vahetamine, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid, lihtne lilleseade, selle tegemine, laua kaunistuste valimine. |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp, tööde jaotus meeskonnas. |

| | | |
|--|---|---|
| | Erinevate eelkatete tegemine. Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, eelkatete tegemine, koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid, lihtne lilleseade, selle tegemine, laua kaunistuste valimine. | |
| Kutsealane eesti keel Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3 | <p>Alateemad KUTSEALANE EESTI KEEL</p> <p>Eneseväljendus, erinevad situatsioonid teeninduses. Ametialane keel, CV, viitamine töödes, tiitellehed, motivatsioonikiri jne. Erialaga seotud terminid ja erialaga seotud sõnavara õigekiri. Lühendid ja numbrid tekstis. Euro õigekiri. Teenindusprotsessis vajalikud eestikeelsed väljendid. Teenindusega seotud ametikirjade koostamine ja nende korrektne vormistamine. Teeninduskultuur erinevates maailma paikades koos vastavate eestikeelsete vastete ja terminitega. Korrektset eestikeelsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. Restoraniteenindusega seotud tekstid. Klienditeenindusalase tööjuhendi (juhendite) koostamine.</p> | Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Praktiline ülesanne: klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele. | |
| sh hindekriteeriumid | “3” saamise tingimus: Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. Nõustab kliente oma vastutusala piires. Teenindab kliente, tutvustab menüüd, nõustab juhendamisel toidu ja joogi valikul, kirjeldab arveldamisprotsessi. | |

“4” saamise tingimus: Loob kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.

Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.

Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel eesti ja võõrkeeles.

Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.

Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.

Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt.

Korrastab ja koristab asjakohaste tövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.

Vastab juhendamisel kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele.

Kirjeldab juhendi abil kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.

Koostab arveid ja arvutab müügihinna käibemaksu juhendamisel.

Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.

Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt.

Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusotsustamist ja arveldamist. Teab juhendi abil teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.

“5” saamise tingimus: Loob teeninduses positiivse kliendikontakti, suunab iseseivalt kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.

Selgitab võimalikult kiiresti välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.

Nõustab klienti.

Tutvustab kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.

Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel eesti ja võõrkeeles.

Võtab kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.

Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides.

Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste tövõtetega.

Korrastab ja koristab asjakohaste tövõtetega laua järgides ettevõtte

| | | |
|---|---|---|
| | <p>standardeid ja juhendit. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud võõrkeelsetele küsimustele, kasutab ise võõrkeelseid väljendeid. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel. Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist. Teab teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.</p> | |
| <p>Kutsealane inglise keel Auditoorne õpe 13 Iseseisev õpe 2</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE INGLISE KEEL Klientidega suhtlemine, situatsioonid. Tundud väljendid toitlustuses. Inglisekeelse kultuuriruumi suhtluskett. Trendid kõnes. Korrektset väljendit erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. Lõiming praktiliste tundidega.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |

| | | |
|---|--|---|
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on täidetud. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õppeülesanded on täidetud. | |
| Kutsealane matemaatika I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | Alateemad MATEMAATIKA Inventuuri käigus vajalikud arvutused, tabelid. Toorainete või vahendite puudujäägi ja ülejäägi arvutused. Vigade leidmine. Tulude ja kulude tasakaalustamise ülesanded. Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine. Arvete, maksetšekkide koostamine. Sularahaga arveldamine. Aruandlus. Ürituste korraldamise jaoks vajalikud arvutused. Ruumis suurus, laua suurus, katmiseks vajalike linade ja seelikute pikkused. Teisendamised. Kilogramm, gramm, bruto, neto. Sularahatehingud. Arvutused. Ruumide, laudade, lauapesu vajaduse, lauanõude, söögiriistade arvutamine. Arvutusülesanded laualina mõõtude jaoks. | Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Ülesanne: Arve koostamine: Juurdehindlus. Toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine. Arve vormistamine ja esitamine. Praktiline töö: teenindussituatsioonis erinevate harjutusülesannete täitmine. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |
| Kutsealane matemaatika II Auditoorne õpe 20 | Alateemad MATEMAATIKA Inventuuri käigus vajalikud arvutused, tabelid. | Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse |

| | | |
|--|---|---|
| Iseseisev õpe 6 | <p>Toorainete või vahendite puudujäägi ja ülejäägi arvutused. Vigade leidmine. Tulude ja kulude tasakaalustamise ülesanded. Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine. Arvete, maksetšekkide koostamine. Sularahaga arveldamine. Aruandlus. Ürituste korraldamise jaoks vajalikud arvutused. Ruumis suurus, laua suurus, katmiseks vajalike linade ja seelikute pikkused. Teisendamised. Kg, g, Bruto/ neto. Sularahatehingud. Arvutused. Ruumide, laudade, lauapesu vajaduse, lauanõude, söögiriistade arvutamine. Arvutusülesanded laualina mõõtude jaoks.</p> | <p>igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |
| <p>Naha ja küünte hooldus Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 12</p> | <p>Alateemad Teenindaja välimus. Naha hooldus. Küünte hooldus.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppija osaleb 100% tundides. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õppija osaleb 100% tundides. | |
| Praktiline teenindamine Praktiline töö 120 | <p>Alateemad TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES. Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamine ja müük, tellimuse võtmine, serveerimine ja klientide teenindamine eesti ja võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine. TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist, Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka MATEMAATIKA Ürituste korraldamise jaoks vajalikud arvutused. Ruumis suurus, laua suurus, katmiseks vajalike linade ja seelikute pikkused. Arvutused. Teisendamised. Kg, g, Bruto/ neto. Arved ja maksetšekid. Koostamise põhimõtted. Harjutusülesanded.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides.</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Sularahatehingud. Arvutused. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendus, erinevad situatsioonid teeninduses. Ametialane keel, cv-d, viitamine töödes, tiitellehed, motivatsioonikiri jne. Erialaga seotud terminid ja erialaga seotud sõnavara õigekiri. Lühendid ja numbrid tekstis. Euro õigekiri. Teenindusprotsessis vajalikud eestikeelsed väljendid. Teenindusega seotud ametikirjade koostamine ja nende korrektne vormistamine. Teeninduskultuur erinevates maailma paikades koos vastavate eestikeelsete vastete ja terminitega. Korrektseid eestikeelsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. Restoraniteenindusega seotud tekstid Klienditeenindusalase tööjuhendi(juhendite) koostamine. KUTSEALANE INGLISE KEEL Klientidega suhtlemine, situatsioonid. Tundud väljendid toitlustuses. Inglisekeelse kultuuriruumi suhtluskett. Trendid kõnes. Korrektseid väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. KEHALINE KASVATUS Kehalisest aktiivsusest tulenev tööalane võimatus teenindustöös. Pikad teenindaja tööpäevad ja sobilikud harjutused füüsilise vastupidavuse toetamiseks. Enda füüsilise aktiivsuse hindamine. Füüsilise aktiivsuse säilitamine teenindaja töös. Juhendi alusel projektitöö teine etapp. Klienditeenindusalane töö juhendi alusel. Eestikeelsed korrektseid väljendid. Võõrkeelsed väljendid teenindussituatsioonides. Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Eesti- ja võõrkeelsed väljendid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.</p> | <p>rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Praktiline ülesanne: klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. Nõustab kliente oma vastutusala piires. Teenindab kliente, tutvustab menüüd, nõustab juhendamisel toidu ja joogi valikul, kirjeldab arveldamisprotsessi. “4” saamise tingimus: Loob kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamises eesti ja võõrkeeles.</p> <p>Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.</p> <p>Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt.</p> <p>Korrastab ja koristab asjakohaste tövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.</p> <p>Vastab juhendamisel kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele.</p> <p>Kirjeldab juhendi abil kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</p> <p>Koostab arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel.</p> <p>Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</p> <p>Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt.</p> <p>Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist. Teab juhendi abil teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.</p> <p>“5” saamise tingimus: Loob teeninduses positiivse kliendikontakti, suunab iseseivalt kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.</p> <p>Selgitab võimalikult kiiresti välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p> <p>Nõustab klienti.</p> <p>Tutvustab kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamises eesti ja võõrkeeles.</p> <p>Võtab kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.</p> <p>Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste tövõtetega.</p> <p>Korrastab ja koristab asjakohaste tövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.</p> <p>Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud võõrkeelsetele küsimustele, kasutab ise võõrkeelseid väljendeid.</p> <p>Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</p> <p>Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel.</p> <p>Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</p> <p>Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.</p> <p>Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist. Teab teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.</p> | |
| <p>Puhastustööd</p> <p>Auditoorne õpe 2</p> <p>Iseseisev õpe 6</p> <p>Praktiline töö 18</p> | <p>Alateemad</p> <p>PUHASTUSTÖÖD</p> <p>Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus.</p> <p>Erinevad puhastusvahendid.</p> <p>Erinevad puhastusmeetodid ja võimalused.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust.</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>JÄÄTMEKÄITLUS. Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restorani töös. KEEL JA KIRJANDUS Puhastustööde plaani koostamine korrektses eesti keeles. Puhastustööde juhendid. Puhastusvahendite, koristustarvikute juhendite/ tekstide funktsionaalne lugemine. Puhastustöödega seotud sõnavara. KEEMIA Kontsentreeritud puhastusvahendid, leotusvahendid ja loputusvahendid. Materjalid erinevate vahendite puhul. Lahused, lahustite õige saamine. Mis juhtub lahustite tegemisel kui kasutatakse valesid koguseid? Keemilised reaktsioonid puhastusaineid kasutades. Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang. Puhastustööde harjutamine, juhendamisel õiged töövõtted, lahused ja vahendid.</p> | <p>planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Praktiline töö: puhastustööde teostamine kogu teeninduse protsessi jooksul (enne, vahetult, teenindusjärgne). | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid . Sorteerib ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest. Teostab meeskonnas praktilise töö. “4” saamise tingimus: Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks . Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid. Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni. Teostab praktiliselt iseseisva töö. On aktiivne meeskonnaliige. “5” saamise tingimus: Valib iseseisvalt sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>juhendile ja puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid. Põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. Arvutab õigesti etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni. Teostab praktiliselt iseseisva töö. On aktiivne meeskonnaliige.</p> | |
| <p>Restoraniteenindus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 35</p> | <p>Alateemad KLIENDITEENINDUS. Klindiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhted. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega. Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilisus nendega. KEEL JA KIRJANDUS Teenindusega seotud sõnavara kasutamine. Kirjanduslikud väljendid, seotuna teenindusega. Teenindusega seotud rollimängud koos korrektse sõnavaraga. Pretensioonidele/prentensioonikirjale vastamine KOMMUNIKATSIOON MATEMAATIKA Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine. Arvete koostamine. Sularahaga arveldamine. Aruandlus. KUNSTIÕPETUS Toidukultuuri elamus ja loomingulisus läbi toitlustusettevõtte külastamise kogemuse. Toitlustusettevõtete kodulehekülgede kujundused, mõistmine, ettekujutus. Toitlustusettevõtetes kunstiteosed, lilleseaded, taimed, nende emotsionaalne mõju klientidele. MUUSIKAÕPETUS Muusikaline taust toitlustus- ja teenindusettevõttes. Valik. Sobivus äriideega ja sündmusega.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |

Rahvusest ja kultuurist tulenev muusikavalik. Rahvamuusika.
Riikide erinevus muusika valikul.

Harjutusülesanded ja situatsioonid erinevate klientide teenindamisel.

TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES.

Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamine ja müük, tellimuse võtmine, serveerimine ja klientide teenindamine eesti ja võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine.

TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult

TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist, Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka.

MATEMAATIKA

Ürituste korraldamise jaoks vajalikud arvutused.

Ruumis suurus, laua suurus, katmiseks vajalike linade ja seelikute pikkused.

Arvutused.

Teisendamised. Kg, g, Bruto/ neto.

Arved ja maksetšekid. Koostamise põhimõtted. Harjutusülesanded.

Sularahatehingud. Arvutused.

KEEL JA KIRJANDUS

Eneseväljendus, erinevad situatsioonid teeninduses.

Ametialane keel, cv-d, viitamine töödes, tiitellehed, motivatsioonikiri jne.

Erialaga seotud terminid ja erialaga seotud sõnavara õigekiri.

Lühendid ja numbrid tekstis. Euro õigekiri.

Teenindusprotsessis vajalikud eestikeelsed väljendid.

Teenindusega seotud ametikirjade koostamine ja nende korrektne vormistamine.

Teeninduskultuur erinevates maailma paikades koos vastavate eestikeelsete vastete ja terminitega.

Korrektseid eestikeelsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga.

Restoraniteenindusega seotud tekstid

Klienditeenindusalase tööjuhendi(juhendite) koostamine.

KUTSEALANE INGLISE KEEL

Klientidega suhtlemine, situatsioonid.

| | | |
|---------------------|---|--|
| | <p>Tundud väljendid tootlustuses. Inglisekeelse kultuuriruumi suhtluskett. Trendid kõnes. Korrektssed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. KEHALINE KASVATUS Kehalisest aktiivsusest tulenev tööalane võimakuus teenindustöös. Pikad teenindaja tööpäevad ja sobilikud harjutused füüsilise vastupidavuse toetamiseks. Enda füüsilise aktiivsuse hindamine. Füüsilise aktiivsuse säilitamine teenindaja töös. Juhendi alusel projektitöö teine etapp. Klienditeenindusalane töö juhendi alusel. Eestikeelsed korrektssed väljendid. Võõrkeelsed väljendid teenindussituatsioonides. Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Eesti- ja võõrkeelsed väljendid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.</p> <p>PUHASTUSTÖÖD Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus. Erinevad puhastusvahendid. Erinevad puhastusmeetodid ja võimalused. JÄÄTMEKÄITLUS. Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös. KEEL JA KIRJANDUS Puhastustööde plaani koostamine korrektsses eesti keeles. Puhastustööde juhendid. Puhastusvahendite, koristustarvikute juhendite/ tekstide funktsionaalne lugemine. Puhastustöödega seotud sõnavara. KEEMIA Kontsentreeritud puhastusvahendid, leotusvahendid ja loputusvahendid. Materjalid erinevate vahendite puhul. Lahused, lahustite õige saamine. Mis juhtub lahustite tegemisel kui kasutatakse valesid koguseid? Keemilised reaktsioonid puhastusaineid kasutades. Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang. Puhastustööde harjutamine, juhendamisel õiged töövõtted, lahused ja vahendid.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |

| | | |
|---|---|--|
| kujunemine | | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -</p> | |
| <p>Restoraniteeninduse alused</p> <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10</p> | <p>Alateemad RESTORANITEENINDAJA JA TEMA TÖÖÜLESANDED. Restoraniteenindaja kuvand, igapäeva töö, vajaminevad kaubad ja töövahendid igapäevatöös. TEENINDUSSTANDARD. Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu. INVENTUUR. OMA TÖÖAJA JA TÖÖKOHA PLANEERIMINE Töögraafikud ettevõtetes. KEEL JA KIRJANDUS Restoraniteenindusega seotud sõnavara Restoraniteenindaja tööjuhendid. Kaupade ja toodete nimed, nimetused. Inventuuriga seotud dokumentatsioon ja selle koostamine MATEMAATIKA Inventuuri käigus vajalikud arvutused, tabelid. Toorainete või vahendite puudujäägi ja ülejäägi arvutused. Vigade leidmine. Tulude ja kulude tasakaalustamise ülesanded. ÜHISKONNAÕPETUS Kliendi andmed. Andmete turvalisus. Ettevõtte andmed. Andmete turvalisus. Juhendi alusel restoraniteenindaja kohta ettekanne. Projektitöö jaoks meeskondade moodustamine. Praktilised harjutusülesanded inventuuri tegemiseks.</p> <p>TÖÖPLAANI KOOSTAMINE Tööplaani koostamine nii menüü alusel kui ka a la carte teeninduses. TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD JA ERINEVAD LAUA EELKATTED. Eelkatete tegemise põhimõtted, õiged võtted. Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti ehk käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, koristusvõtted, tuhatoside</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |

vahetamine, salvrättide voltimine, laua katmine linaga, lilled vaasis ja lihtsad lillede asetused vaasidesse, erinevate lauakaunistuste valik, serverimise stiilid.

KEEL JA KIRJANDUS

Tööplaani koostamine korrektses eesti keeles.

Menüü koostamine korrektses eesti keeles

MATEMAATIKA

Ruumide, laudade, lauapesu vajaduse, lauanõude, söögiriistade arvutamine.

Arvutusülesanded laualina mõõtude jaoks.

LILLESEADE ALUSED

Sobilikud seaded vastavalt üritusele ja laua suurusele.

Lihtsamate seadete tegemise põhimõtted.

KUNSTIÕPETUS

Erinevad restorani stiilid.

Erinevat stiili restoranid.

Stiili ja kujunduse emotsionaalne mõju klientidele restoranides.

Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp, tööde jaotus meeskonnas.

Erinevate eelkatete tegemine. Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine,

klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti e käeräti kasutamine ja

kandmine, serverimisvahendite

kasutamine, erinevad võtted, eelkatete tegemine, koristusvõtted, tuhatooside vahetamine,

salvrättide voltimine, laua katmine linaga, serverimise stiilid, lihtne lilleseade, selle tegemine,

laua kaunistuste valimine.

KLIENDITEENINDUS.

Klindiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhted.

Klienditeeninduse põhimõtted.

Kliendi tüübid.

Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega.

Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilisus nendega.

KEEL JA KIRJANDUS

Teenindusega seotud sõnavara kasutamine.

Kirjanduslikud väljendid, seotuna teenindusega.

Teenindusega seotud rollimängud koos korrektse sõnavaraga.

Pretensioonidele/pretsioonikirjale vastamine

KOMMUNIKATSIOON

MATEMAATIKA

Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid,

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>käibemaksu arvutamine. Arvete koostamine. Sularahaga arveldamine. Aruandlus. KUNSTIÕPETUS Toidukultuuri elamus ja loomingulisus läbi toitlustusettevõtte külastamise kogemuse. Toitlustusettevõtete kodulehekülgede kujundused, mõistmine, ettekujutud. Toitlustusettevõtetes kunstiteosed, lilleseaded, taimed, nende emotsionaalne mõju klientidele. MUUSIKAÕPETUS Muusikaline taust toitlustus- ja teenindusettevõttes. Valik. Sobivus äriideega ja sündmusega. Rahvusest ja kultuurist tulenev muusikavalik. Rahvamuusika. Riikide erinevus muusika valikul.</p> <p>Harjutusülesanded ja situatsioonid erinevate klientide teenindamisel.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel). | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustegevused. Kirjeldab juhendamisel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Kirjeldab kaupade varude jälgimist. Kirjeldab juhendi abil kaupade vastuvõtmisprotsessi. Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab juhendi abil töögraafikute koostamise põhimõtteid.</p> <p>Koostab juhendamisel tööde teostamise plaani. Planeerib juhendamisel oma tööd toitude serveerimisel ja loetleb juhendui abil oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Valmistab ettejuhendamisel lauakatmisvahendid ning teeb juhendamisel erinevaid eelkatteid. “4” saamise tingimus: Koostab iseseisvalt tööde teostamise plaani.</p> | |

Planeerib oma tööd toitude serveerimisel ja loetleb oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.

Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest.

Valmistab ette lauakatmisvahendid ning teeb erinevaid eelkatteid.

Õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustegevused.

Kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid.

Kirjeldab kaupade varude jälgimist.

Kirjeldab kaupade vastuvõtmise protsessi.

Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab töögraafikute koostamise vajalikkust ja põhimõtteid.

“5” saamise tingimus: Koostab iseseisvalt tööde teostamise plaani, järgib seda tööde teostamisel.

Planeerib iseseisvalt oma tööd jookide ja toitude serveerimisel ning loetleb iseseisvalt oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.

Kasutab neid õigesti.

Arvutab vigadeta laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest.

Valmistab iseseisvalt ja õigesti ette lauakatmisvahendid ning teeb erinevaid eelkatteid. Leiab temadekohast infot, seostab teooriaõpinguid praktiliste tegevustega.

Õppija mõistab restoraniteenindaja kuvandit ja teenindusstandardi olemust, teeb standardis loovaid ja asjakohaseid täiendusi.

Õppija loetleb iseseisvalt tööpäeva ettevalmistustegevused.

Kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid.

Kirjeldab kaupade varude jälgimist.

Kirjeldab iseseisvalt kaupade vastuvõtmiseprotsessi.

Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab töögraafikute koostamise vajalikkust ja põhimõtteid. Leiab iseseisvalt temadekohast informatsiooni, seostab teooriat praktiliste eriala

õpingutega.

| | | |
|--|---|--|
| <p>Teenindusprotsess Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 58</p> | <p>Alateemad KLIENDITEENINDUS. Klindiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhted. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega. Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilisus nendega. KEEL JA KIRJANDUS Teenindusega seotud sõnavara kasutamine. Kirjanduslikud väljendid, seotuna teenindusega. Teenindusega seotud rollimängud koos korrektse sõnavaraga. Prtensioonidele/prtensioonikirjale vastamine KOMMUNIKATSIOON MATEMAATIKA Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine. Arvete koostamine. Sularahaga arveldamine. Aruandlus. KUNSTIÕPETUS Toidukultuuri elamus ja loomingulisus läbi toitlustusettevõtte külastamise kogemuse. Toitlustusettevõtete kodulehekülgede kujundused, mõistmine, ettekujutus. Toitlustusettevõtetes kunstiteosed, lilleseaded, taimed, nende emotsionaalne mõju klientidele. MUUSIKAÕPETUS Muusikaline taust toitlustus- ja teenindusettevõttes. Valik. Sobivus äriideega ja sündmusega. Rahvusest ja kultuurist tulenev muusikavalik. Rahvamuusika. Riikide erinevus muusika valikul.</p> <p>Harjutusülesanded ja situatsioonid erinevate klientide teenindamisel.</p> <p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES. Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamine ja müük, tellimuse võtmine, serveerimine ja klientide teenindamine eesti ja</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
|--|---|--|

võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine.

TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult

TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist, Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka.

MATEMAATIKA
Ürituste korraldamise jaoks vajalikud arvutused.
Ruumis suurus, laua suurus, katmiseks vajalike linade ja seelikute pikkused.
Arvutused.
Teisendamised. Kg, g, Bruto/ neto.
Arved ja maksetšekid. Koostamise põhimõtted. Harjutusülesanded.
Sularahatehingud. Arvutused.

KEEL JA KIRJANDUS
Eneseväljendus, erinevad situatsioonid teeninduses.
Ametialane keel, cv-d, viitamine töödes, tiitellehed, motivatsioonikiri jne.
Erialaga seotud terminid ja erialaga seotud sõnavara õigekiri.
Lühendid ja numbrid tekstis. Euro õigekiri.
Teenindusprotsessis vajalikud eestikeelsed väljendid.
Teenindusega seotud ametikirjade koostamine ja nende korrektne vormistamine.
Teeninduskultuur erinevates maailma paikades koos vastavate eestikeelsete vastete ja terminitega.
Korrektset eestikeelsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga.
Restoraniteenindusega seotud tekstid
Klienditeenindusalase tööjuhendi(juhendite) koostamine.

KUTSEALANE INGLISE KEEL
Klientidega suhtlemine, situatsioonid.
Tundud väljendid toidlustuses.
Inglisekeelse kultuuriruumi suhtluskett. Trendid kõnes.
Korrektset väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga.

KEHALINE KASVATUS
Kehalisest aktiivsusest tulenev tööalane võimikus teenindustöös.
Pikad teenindaja tööpäevad ja sobilikud harjutused füüsilise vastupidavuse toetamiseks.
Enda füüsilise aktiivsuse hindamine.
Füüsilise aktiivsuse säilitamine teenindaja töös.

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Juhendi alusel projektitöö teine etapp. Klienditeenindusalane töö juhendi alusel. Eestikeelsed korrektsed väljendid. Võõrkeelsed väljendid teenindussituatsioonides.</p> <p>Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Eesti- ja võõrkeelsed väljendid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.</p> <p>PUHASTUSTÖÖD Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus. Erinevad puhastusvahendid. Erinevad puhastusmeetodid ja võimalused.</p> <p>JÄÄTMEKÄITLUS. Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS Puhastustööde plaani koostamine korrektses eesti keeles. Puhastustööde juhendid. Puhastusvahendite, koristustarvikute juhendite/ tekstide funktsionaalne lugemine. Puhastustöödega seotud sõnavara.</p> <p>KEEMIA Kontsentreeritud puhastusvahendid, leotusvahendid ja loputusvahendid. Materjalid erinevate vahendite puhul. Lahused, lahustite õige saamine. Mis juhtub lahustite tegemisel kui kasutatakse valesid koguseid? Keemilised reaktsioonid puhastusaineid kasutades. Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang. Puhastustööde harjutamine, juhendamisel õiged töövõtted, lahused ja vahendid.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Rühmatöö: Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet? Juhtumi analüüs: Kaebuste/kiituste käsitlemine. Ülesanne: Arve koostamine: Juurdehindlus. Toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine. Arve vormistamine ja esitamine. Praktiline töö: teenindussituatsioonid erinevate harjutusülesannete täitmine. Praktiline ülesanne: klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele. | |
| sh hindekriteeriumid | “3” saamise tingimus: Teab juhendamisel klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt | |

klienditeeninduspõhimõtetest.

Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga.

Nõustab kliente oma vastutusala piires.

Teenindab kliente, tutvustab menüüid, nõustab juhendamisel toidu ja joogi valikul, kirjeldab arveldamisprotsessi.

Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.

Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.

Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid .

Sorteerib ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest. Teostab meeskonnas praktilise töö.

“4” saamise tingimus: Teab juhendi abil klienditeeninduse põhimõtteid.

Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.

Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.

Loob kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.

Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks.

Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis eesti ja võõrkeeles.

Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.

Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.

Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt.

Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.

Vastab juhendamisel kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele.

Kirjeldab juhendi abil kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.

Koostab arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel.

Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.

Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt.

Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist. Teab juhendi abil teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.

Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.

Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks .

Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.

Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid.

Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.
Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.
Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni.
Teostab praktiliselt iseseisva töö. On aktiivne meeskonnaliige.
“5” saamise tingimus: Teab iseseisvalt õigeid klienditeeninduse põhimõtteid.
Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.
Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. Leiab iseseisvalt teemakohast informatsiooni, seostab teoorias õpitut praktiliste tegevustega.

Loob teeninduses positiivse kliendikontakti, suunab iseseisvalt kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.
Selgitab võimalikult kiiresti välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.
Nõustab klienti.
Tutvustab kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.
Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat tootlustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsuses eesti ja võõrkeeles.
Võtab kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.
Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides.
Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.
Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.
Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud võõrkeelsetele küsimustele, kasutab ise võõrkeelseid väljendeid.
Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.
Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel.
Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.
Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.
Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusotsust ja arveldamist. Teab teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.

Valib iseseisvalt sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt juhendile ja puhastusplaanile.
Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.
Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.
Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile.
Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid.
Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.
Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.
Arvutab õigesti etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni.
Teostab praktiliselt iseseisva töö. On aktiivne meeskonnaliige.

| | | |
|--|--|--|
| <p>Teenindusprotsess toitlustuses I</p> <p>Praktika 113</p> | <p>Alateemad</p> <p>PRAKTILINE TEENINDUSPROTSESS ALATES KLIENDI SAABUMISEST KLIENDI ÄRA SAATMISENI.</p> <p>KLIENDITEENINDUS.</p> <p>Klindiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhted.</p> <p>Klienditeeninduse põhimõtted.</p> <p>Kliendi tüübid.</p> <p>Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega.</p> <p>Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilisus nendega.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Teenindusega seotud sõnavara kasutamine.</p> <p>Kirjanduslikud väljendid, seotuna teenindusega.</p> <p>Teenindusega seotud rollimängud koos korrektse sõnavaraga.</p> <p>Pretensioonidele/pretensioonikirjale vastamine</p> <p>KOMMUNIKATSIOON</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine.</p> <p>Arvete koostamine.</p> <p>Sularahaga arveldamine.</p> <p>Aruandlus.</p> <p>KUNSTIÕPETUS</p> <p>Toidukultuuri elamus ja loomingulisus läbi toitlustusettevõtte külastamise kogemuse.</p> <p>Toitlustusettevõtete kodulehekülgede kujundused, mõistmine, ettekujutud.</p> <p>Toitlustusettevõtetes kunstiteosed, lilleseaded, taimed, nende emotsionaalne mõju klientidele.</p> <p>MUUSIKAÕPETUS</p> <p>Muusikaline taust toitlustus- ja teenindusettevõttes. Valik. Sobivus äriideega ja sündmusega.</p> <p>Rahvusest ja kultuurist tulenev muusikavalik. Rahvamuusika.</p> <p>Riikide erinevus muusika valikul.</p> <p>Harjutusülesanded ja situatsioonid erinevate klientide teenindamisel.</p> <p>Praktikaaruande täitmine.</p> <p>Praktika avalik kaitsmine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Rühmatöö: Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet? Juhtumi analüüs: Kaebuste/kiituste käsitlemine. Ülesanne: Arve koostamine: Juurdehindlus. Toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine. Arve vormistamine ja esitamine. Praktiline töö: teenindussituatsioonis erinevate harjutusülesannete täitmine. Meeskonnatöona planeerida juhendi alusel temaatiline teenindusüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Teab juhendamisel klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. “4” saamise tingimus: Teab juhendi abil klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. “5” saamise tingimus: Teab iseseisvalt õigeid klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. Leiab iseseisvalt teemakohast informatsiooni, seostab teoorias õpitut praktiliste tegevustega.</p> | |
| <p>Teenindusprotsess toitlustuses II Praktiline töö 50</p> | <p>Alateemad PRAKTIINE TEENINDUSPROTSESS ALATES KLIENDI SAABUMISEST KLIENDI ÄRASAAATMISENI. KLIENDIKESKNE TEENINDUS Klindiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhed. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega. Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilised nendega. KEEL JA KIRJANDUS Teenindusega seotud sõnavara kasutamine. Kirjanduslikud väljendid, seotuna teenindusega. Teenindusega seotud rollimängud koos korrektse sõnavaraga. Pretensioonidele/pretsioonikirjale vastamine KOMMUNIKATSIOON MATEMAATIKA Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine. Arvete koostamine. Sularahaga arveldamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Aruandlus. KUNSTIÕPETUS Toidukultuuri elamus ja loomingulisus läbi toitlustusettevõtte külastamise kogemuse. Toitlustusettevõtete kodulehekülgede kujundused, mõistmine, ettekujutud. Toitlustusettevõtetes kunstiteosed, lilleseaded, taimed, nende emotsionaalne mõju klientidele. MUUSIKAÕPETUS Muusikaline taust toitlustus- ja teenindusettevõttes. Valik. Sobivus äriideega ja sündmusega. Rahvusest ja kultuurist tulenev muusikavalik. Rahvamuusika. Riikide erinevus muusika valikul.</p> <p>Harjutusülesanded ja situatsioonid erinevate klientide teenindamisel.</p> | tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Rühmatöö: Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet? Juhtumi analüüs: Kaebuste/kiituste käsitlemine. Ülesanne: Arve koostamine: Juurdehindlus. Toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine. Arve vormistamine ja esitamine. Praktiline töö: teenindussituatsioonid erinevate harjutusülesannete täitmine. Meeskonnatööna planeerida juhendi alusel temaatiline teenindusüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Teab juhendamisel klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</p> <p>Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. Nõustab kliente oma vastutusala piires. Teenindab kliente, tutvustab menüüd, nõustab juhendamisel toidu ja joogi valikul, kirjeldab arveldamisprotsessi.</p> <p>Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid .</p> | |

Sorteerib ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest. Teostab meeskonnas praktilise töö.

“4” saamise tingimus: Teab juhendi abil klienditeeninduse põhimõtteid.

Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.

Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.

Loob kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.

Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.

Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat tootlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügirotsessis eesti ja võõrkeeles.

Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.

Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.

Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt.

Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.

Vastab juhendamisel kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele.

Kirjeldab juhendi abil kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.

Koostab arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel.

Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.

Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt.

Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusrotsessi ja arveldamist. Teab juhendi abil teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.

Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.

Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks .

Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.

Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades

asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid.
Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.
Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.
Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni.
Teostab praktiliselt iseseiseva töö. On aktiivne meeskonnaliige.
“5” saamise tingimus: Teab iseseisvalt õigeid klienditeeninduse põhimõtteid.
Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.
Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. Leiab iseseisvalt teemakohast informatsiooni, seostab teoorias õpitut praktiliste tegevustega.
Loob teeninduses positiivse kliendikontakti, suunab iseseisvalt kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist.
Selgitab võimalikult kiiresti välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.
Nõustab klienti.
Tutvustab kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitade ja jookide sobitamiseks.
Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis eesti ja võõrkeeles.
Võtab kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.
Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides.
Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.
Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.
Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud võõrkeelsetele küsimustele, kasutab ise võõrkeelseid väljendeid.
Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.
Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel.
Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.
Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.
Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist. Teab teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.

Valib iseseisvalt sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt juhendile ja puhastusplaanile.
Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks .
Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile.

| | |
|---------------------------|--|
| | <p>Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile.</p> <p>Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid.</p> <p>Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.</p> <p>Arvutab õigesti etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni.</p> <p>eostab praktiliselt iseseisva töö. On aktiivne meeskonnaliige.</p> |
| Õppemeetodid | <p>Praktiline töö.</p> <p>Ülesannete lahendamine.</p> <p>Harjutamine.</p> <p>Analüüs.</p> <p>Projektitöö.</p> <p>Ülesannete lahendamine.</p> <p>Rollimängud.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Aktiivne loeng.</p> <p>Tööleht.</p> <p>Praktiline situatsioonide läbimängimine.</p> <p>Tekstide funktsionaalne lugemine.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Kompleksülesanne: restoraniteeninduse töökorraldusest (hindamiskriteeriumite alusel).</p> <p>Rühmatöö: Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet?</p> <p>Juhtumi analüüs: Kaebuste/kiituste käsitlemine.</p> <p>Ülesanne: Arve koostamine: Juurdehindlus. Toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine.</p> <p>Arve vormistamine ja esitamine.</p> <p>Praktiline töö: teenindussituatsioonis erinevate harjutusülesannete täitmine.</p> <p>Praktiline töö: puhastustööde teostamine kogu teeninduse protsessi jooksul (enne, vahetult, teenindusjärgne).</p> <p>Praktiline ülesanne: klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> <p>Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel).</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva | Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. |

| | |
|-------------------------|---|
| hinde kujunemine | Projektitöö: Meeskonnatööna planeerida juhendi alusel temaatiline teenindustüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil.</p> |
| Õppematerjalid | <ol style="list-style-type: none"> 1. S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm “Teenindamise kunst”. Tallinna 2013, Argo 2. Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus”, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus 3. Sirje Rekkor „Selvelauad”, Tallinn 2001, „Avita” 4. Mati Lukas , Tiina Tšatšua “ Protokoll ja etikett “ , Tallinn, kirjastus “Ambassador”; 2. või 3. trükk lk.117 – 222 5. S.Meyer, E. Schmid, C. Spühler, Professional Table Service, 1991 6. Service A Guide for Pffessionals, Trauner Verlag, 2005 |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 4 | Toitlustuse alused | 8 | Sergei Tšekmarjov, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 130 tundi | | 38 tundi | 40 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|--|------------------------|
| 1. kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes. 2. Kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast. 3. Kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid. 4. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid. 5. Kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitade maitsestamist, toite kasutades raadiost, tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni. 6. Leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele. 7. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt. 8. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna | Mitteeristav hindamine |

toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi.

9. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide toidukultuuridega.

1. Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile.
2. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid.
3. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile.
4. Nimetab toidukäigud ja soovitab etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile.
5. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.
6. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.
1. Kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest.
2. Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõttes- ja vahendeid.
3. Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel.
4. Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.
5. Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõrgis.
6. Korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid.
7. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum-ja külmtootluskadusid lähtudes juhendist.
8. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm-ja

kuumtöötlemiskadude tabelleid.

9. Seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös.

1. Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes toidupüramiidist.
2. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite.
3. Loetleb olulised põhitoitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks.
4. Arvutab lihtsama toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest.
5. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot.
 1. Loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest.
 2. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust.
 3. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes.
 4. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest.
 5. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt.
 6. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks.
 7. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>köögis ja teenindussaalis.</p> <p>8. Planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele.</p> <p>9. Annab oma tööle enesehinnangu.</p> <p>1. Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele.</p> <p>2. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile.</p> <p>3. Kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid.</p> <p>4. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid.</p> <p>5. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatöona juhendi alusel.</p> <p>6. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.</p> | |
| <p>2. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust.</p> | <p>1. Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes.</p> <p>2. Kirjeldab meeskonnatöona Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast.</p> <p>3. Kirjeldab meeskonnatöona kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid.</p> <p>4. Kirjeldab meeskonnatöona erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

5. Kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitude maitsestamist, toite kasutades raadiost , tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni.
6. Leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele.
7. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt.
8. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi.
9. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide toidukultuuridega.
1. Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile.
2. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid.
3. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile.
4. Nimetab toidukäigud ja soovitab etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile.
5. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.
6. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.
1. Kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest.
2. Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõtteid- ja vahendeid.
3. Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel.
4. Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike

töövahendite ja serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.

5. Valmistab ja serverib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõrgis.
6. Korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid.
7. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtootluskadusid lähtudes juhendist.
8. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid.
9. Seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös.

1. Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes toidupüramiidist.
2. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite.
3. Loetleb olulised põhitoitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks.
4. Arvutab lihtsama toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest.
5. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot.

1. Loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest.
2. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust.
3. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes.

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>4. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest.</p> <p>5. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt.</p> <p>6. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks.</p> <p>7. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis.</p> <p>8. Planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele.</p> <p>9. Annab oma tööle enesehinnangu.</p> <p>1. Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele.</p> <p>2. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile.</p> <p>3. Kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid.</p> <p>4. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid.</p> <p>5. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel.</p> <p>6. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.</p> | |
| <p>3. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid).</p> | <p>1. Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes.</p> <p>2. Kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

tuntud tähtpäevatoite
lähtuvalt aastaajast.

3. Kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid.
4. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid.
5. Kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitide maitsestamist, toite kasutades raadiost , tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni.
6. Leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele.
7. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt.
8. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi.
9. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide toidukultuuridega.

1. Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile.
2. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid.
3. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile.
4. Nimetab toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile.
5. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.
6. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni

menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.

1. Kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest.
2. Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõttes- ja vahendeid.
3. Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel.
4. Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.
5. Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõrgis.
6. Korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid.
7. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum-ja külm- ja külmtöötuskadusid lähtudes juhendist.
8. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid.
9. Seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös.
 1. Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes toidupüramiidist.
 2. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite.
 3. Loetleb olulised põhitoitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks.
 4. Arvutab lihtsama toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest

väärtusest.

5. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot.

1. Loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest.
2. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust.
3. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes.
4. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest.
5. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt.
6. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks.
7. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis.
8. Planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele.
9. Annab oma tööle enesehinnangu.

1. Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele.
2. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile.
3. Kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid.
4. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <p>kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid.</p> <p>5. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel.</p> <p>6. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.</p> | |
| <p>4. kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes. 2. Kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast. 3. Kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid. 4. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid. 5. Kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitude maitsestamist, toite kasutades raadiost , tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni. 6. Leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele. 7. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt. 8. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi. 9. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide toidukultuuridega. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

1. Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile.
2. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid.
3. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile.
4. Nimetab toidukäigud ja soovitab etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile.
5. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.
6. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.
1. Kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest.
2. Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõtteid- ja vahendeid.
3. Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel.
4. Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.
5. Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõrgis.
6. Korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid.
7. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum-ja külm- ja külmtöötuskadusid lähtudes juhendist.
8. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid.
9. Seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös.
1. Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes

toidupüramiidist.

2. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite.
3. Loetleb olulised põhitoitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks.
4. Arvutab lihtsama toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest.
5. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot.

1. Loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest.
2. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust.
3. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes.
4. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest.
5. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt.
6. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks.
7. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis.
8. Planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele.
9. Annab oma tööle enesehinnangu.

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele. 2. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile. 3. Kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid. 4. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid. 5. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatöona juhendi alusel. 6. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga. | |
| <p>5. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes. 2. Kirjeldab meeskonnatöona Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast. 3. Kirjeldab meeskonnatöona kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid. 4. Kirjeldab meeskonnatöona erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid. 5. Kirjeldab meeskonnatöona tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitude maitsestamist, toite kasutades raadiost , tv-st ja muudest allikatest saadud | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

eesti- ja võõrkeelset informatsiooni.

6. Leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele.
7. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt.
8. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi.
9. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide toidukultuuridega.

1. Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile.
2. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid.
3. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile.
4. Nimetab toidukäigud ja soovitab etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile.
5. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.
6. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.

1. Kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest.
2. Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõtteid- ja vahendeid.
3. Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel.
4. Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.
5. Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke

juhendamisel õppekõrgis.

6. Korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid.
7. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötuskadusid lähtudes juhendist.
8. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid.
9. Seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös.
 1. Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes toidupüramiidist.
 2. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite.
 3. Loetleb olulised põhitoitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks.
 4. Arvutab lihtsama toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest.
 5. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot.
 1. Loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest.
 2. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust.
 3. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes.
 4. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest.

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <p>5. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt.</p> <p>6. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks.</p> <p>7. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis.</p> <p>8. Planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele.</p> <p>9. Annab oma tööle enesehinnangu.</p> <p>1. Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele.</p> <p>2. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile.</p> <p>3. Kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid.</p> <p>4. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid.</p> <p>5. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel.</p> <p>6. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.</p> | |
| <p>6. kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> | <p>1. Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes.</p> <p>2. Kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast.</p> <p>3. Kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid.

4. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid.
5. Kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköövides kasutatavaid tooraineid, toitumise maitsestamist, toite kasutades raadiost , tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni.
6. Leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele.
7. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt.
8. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi.
9. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide toidukultuuridega.

1. Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile.
2. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid.
3. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile.
4. Nimetab toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile.
5. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.
6. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.

1. Kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest.

2. Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõttes- ja vahendeid.
3. Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel.
4. Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.
5. Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppeköögis.
6. Korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid.
7. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külm- ja külmtöötlemiskadusid lähtudes juhendist.
8. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid.
9. Seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös.
 1. Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes toidupüramiidist.
 2. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite.
 3. Loetleb olulised põhitoitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks.
 4. Arvutab lihtsama toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest.
 5. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot.
1. Loetleb ja iseloomustab erinevaid

toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest.

2. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust.
3. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes.
4. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest.
5. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt.
6. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks.
7. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis.
8. Planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele.
9. Annab oma tööle enesehinnangu.

1. Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele.
2. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile.
3. Kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid.
4. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid.
5. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna

| | | |
|--|---|--|
| | juhendi alusel. 6. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga. | |
|--|---|--|

| Mooduli jagunemine | | |
|--|--|--|
| <p>Menüü koostamise ja kalkulatsiooni alused</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad MENÜÜDE KOOSTAMINE. Menüüde tüübid, põhimõisted. Menüüde koostamise üldised alused:gastronoomiline järjestus, standardkaart, erikaart, päevamenüü, tellimusmenüü. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Erinevate Menüüde analüüsimine. Toiduportsjoni koostamine, erinevate komponentide kasutamine menüüdes. KALKULATSIOONI ALUSED. Menüü põhjal tooraine vajaduse arvutusülesanded. Kaod toiduainete töötlemisel ja toidu valmistamise protsessis. Tehnoloogiline kaart. Kuum- ja külmtöötuskadude tabelid. VÕÖRKEEL Toiduainete nimetused, lihtsamate roogade nimetused, koostis. Menüüde lugemine võõrkeeles. Erinevad menüüid. Tuntud road, väljendid. KEEL JA KIRJANDUS Menüüdes kasutatavad väljendid. Menüüde kirjeldamine. Menüü leidmine internetist ja tõlkimine juhendi alusel. Menüüde koostamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Õppija kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile. Nimetab toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid. Õppija kujundab menüü digivahendeid kasutades.</p> | |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>Õppija selgitab tehnoloogilisel kaardil kasutatavad terminid. Õppija täidab kalkulatsioonikaarti juhendamisel. Teema toitulustamine, töö planeerimine ja kalkulatsiooni alused hinnatakse ühistööga- lihtsa kahekäigulise einekorra planeerimine.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Õppija kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile. Nimetab toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid. Õppija kujundab menüü digivahendeid kasutades.</p> <p>Õppija selgitab tehnoloogilisel kaardil kasutatavad terminid. Õppija täidab kalkulatsioonikaarti juhendamisel. Teema toitulustamine, töö planeerimine ja kalkulatsiooni alused hinnatakse ühistööga- lihtsa kahekäigulise einekorra planeerimine.</p> | |
| <p>Rahvusköögid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad KULTUURILUGU Eesti ja maailmakultuuri ajalugu, usundid, usunditega seotud toidukultuur. Rahvusköögid. Eesti rahvusköök ja selle areng. Trendid. Toiduained rahvusköögis. Toidud, sh tähtpäevatoidud. Kaasaegne rahvusköök. Teiste rahvusköökide mõju Eesti köögile. Usundid ja selle mõju toidule.</p> <p>Lõimingud: VÕÕRKEEL Toiduained. Usunditega seotud toidukultuur. Infoallikad, tõlkimine, tekstist arusaamine. Sõnavara. Põhilised roogade valmistamisviisid. KEEL JA KIRJANDUS Toiduained, erialase info hankimine ja tõlgendamine AJALUGU</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitulustusevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>Toidukultuuri ajalugu. Eesti toidukultuur läbi ajaloo. Erinevate piirkondade sarnasused ja erinevused. Juhendi alusel ettekanne ajalooga seotud teema kohta. (vajalik ka võõrkeelsetest allikatest info otsimine). Valmistab Eesti rahvustoite. Valmistab teiste rahvusköökide toite.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: Eesti rahvusköögis kasutatavad põhilised toiduained ja toidud ning tähtpäevatoidud. Rühmatöö: erinevate usunditega seotud toitumiskultuurid, tutvustamine kaasõpilastele. Iseseisev töö: erinevate rahvusköökide ja erinevate rahvuste sündmuste kohta informatsiooni leidmine eesti- ja võõrkeelsetest ning ajaloolistest allikatest. Valmistab Eesti ja teiste rahvusköökide toite ja jooke.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Teab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut. Kirjeldab harjutusülesandena meeskonnatöona Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast ja teab kaasaegset Eesti toidukultuuri ning trende. Kasutab rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid iseseiva töö tegamisel. Toob välja olulise usunditega seotud toitumiskultuuride kohta ja leiab nende põhilisi tunnuseid kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid. Valmistab rahvustoite etteantud retseptide alusel.</p> | |
| <p>Rahvusköögid. Praktiline töö</p> <p>Praktiline töö 40</p> | <p>Alateemad PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS. TOIDUVALMISTAMISE ALUSED. RAHVUSKÖÖGID Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine. Kaod toiduainete töötlemisel. Tehnoloogiline kaart. Valmistab ja serveerib Eesti rahvustoite. Valmistab ja serveerib teiste rahvusköökide toite. SEADMED JA TÖÖVAHENDID Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel. KALKULATSIOONI ALUSED Kaod toiduainete töötlemisel ja toidu valmistamise protsessis. Tehnoloogiline kaart. Kuum- ja külmtöötuskadude tabelid. TÖÖKORRALDUSE ALUSED KÖÖGIS Töökoht, aeg toiduvalmistamiseks.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust.</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| | <p>Toiduvalmistamine, aja planeerimine.</p> <p>LOODUSAINED</p> <p>Keskkonnasäästlikkus.</p> <p>Keskkonnaprobleemid.</p> <p>KEEMIA</p> <p>Keemilised protsessid toidu valmistamisel.</p> <p>FÜÜSIKA</p> <p>Füüsikalised ja keemilised protsessid toidu valmistamisel ja säilitamisel.</p> <p>Säilitamise erinevused.</p> <p>Vaakumpakendamine kui säilivusaja pikendamine. Vaakumi tööpõhimõte.</p> <p>Külmutamine, suitsutamine jne.</p> <p>ARVUTIÕPETUS</p> <p>Kaoprotsentide tabelid ja nende arvutamine.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid.</p> <p>Vajalike valemite koostamine ja paigutamine õigetesse lahtritesse.</p> <p>Vormistamine.</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Protsentarvutused erialaste ülesannete lahendamisel.</p> <p>Arvutab tooraine eeltöötluskaod ja kuumtöötluskaod. (bruto, neto, kg, g ja %)</p> <p>Tervikud ja osa tervikust. Teisendused.</p> <p>Toidu kalorsuse arvutamine.</p> <p>Kahekäigulisele einele kalkulasioonikaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Erinevate protsesside kirjeldamine toidu valmistamisel juhendi alusel.</p> <p>Valmistab juhendi järgi erinevad road koos sobivate jookidega juhendamisel, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja köögiseadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p> | <p>rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid.</p> <p>kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Test: külm- ja kuumtöötlemise meetodid.</p> <p>Ülesanne: toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine.</p> <p>Töö arvutis: tehnoloogilise kaardi koostamine.</p> <p>Praktiline töö: lihtsamate toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine juhendamisel.</p> <p>Õppeülesanne: loodusainete lõiminguga teostada juhendi alusel õppeülesanne.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Teab läbi teoreetiliste kui ka praktiliste õppeülesannete kaudu toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid.</p> <p>Valib praktilises töös sobivad toiduainete käsitlemise töövõtted- ja vahendid. Loeb juhendamisel praktilises töös tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni. Koostab harjutusülesandena etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks</p> | |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>vajaminevate vahendite ja seadmete nimekirja. Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõõgis. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum-ja külmtöötuskadusid lähtudes juhendist. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm-ja kuumtöötlemiskadude tabeleid. Vormistab arvutis vajalikud ülesanded tehnoloogiliste kaartide tegemiseks.</p> | |
| <p>Seadmed ja töövahendid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>Alateemad SEADMED JA TÖÖVAHENDID Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel. Töövahendite ja seadmete puhastamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on täidetud. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |
| <p>Toiduaineteõpetus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad TOIDUAINETE ÕPETUS Toiduseadus. Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toidukaupade pakendid ja nende märgistus. Märgistusele esitatavad nõuded. Toiduainete liigitus ja säilitamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>Toiduainete liigitus. Toidukaupade hoiunõuded. Toidukaupade realiseerimisajad.</p> <p>Lõimingud: AJALUGU Toiduainete ajalugu, päritolu ja traditsiooniline kasutamine. Kaupade vedu ja transport ajaloos. Populaarseimad kaubad erinevates maades, kaubavahetus. Sarnasused ja erinevused tänapäevaga võrreldes. Toiduainete säilitamisviisid läbi ajaloo. GEOGRAAFIA Maailma tuntuimad tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkonnad, riigid. Suurimad maailma toiduainetetööstuse riigid. Eesti toiduainete tööstus, paiknemine ja tootmine. LOODUSAINED Toiduainete ajalooline päritolu ja kasutamine, seos tänapäevaga. Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne grupile. Erinevate toiduainegruppide omaduste ja kvaliteedi määramine. Erinevate toiduainegruppide säilitamise nõuded.</p> | <p>vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Tööleht pakendite kohta. Tööleht: erinevad toiduainegrupid, nende omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine. Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Teab ja nimetab ülesandes olulisi toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid. Tõlgendab harjutusülesandes toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile. Kirjeldab praktilises ülesandes erinevate toiduainegruppide omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel. Seostab ülesandes toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.</p> | |
| Toiduhügieen Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3 | <p>Alateemad TOIDUOHUTUS JA HÜGIEEN Toidukäitlemine. Enesekontrolliplaan ettevõttes. TOIDUHÜGIEEN (min.10 tundi) Mikroorganismid, nende areng ja paljunemine. Toiduainete säilitamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>ISIKLIK HÜGIEEN SEADUSANDLUS Käitumine õnnetuste korral, esmaabi. Töökeskkond. Tööohutus, õnnetuste ennetamine ja vältimine.</p> <p>Lõimingud: GEOGRAAFIA Eesti maakonnad, maakonnakeskused ja linnad, toitlustus- ja teenindusettevõtted erinevates piirkondades. BIOLOOGIA Eesti looduskeskkond. Eesti põllumajandus- ja toiduainetetööstused. Andmebaasid loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks. SOTSIAALAINED EV kehtivad õigusaktid toitlustusettevõtetele. Leida juhendi alusel internetist tööohutuse ja töötervishoiu seadus. Täita juhendi alusel tööohutuse kohta tööleht.</p> | <p>vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Kirjalik test: isiklik hügieen ja mikroorganismid. Ülesanne: kiirestiriknevate toiduainete säilitamine, õiged tingimused. Rühmatöö klassis: tegutsemine tulekahju ja elektriõnnetuse korral.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, mõistab hügieeni vajalikkust. Sooritab hügieenitesti positiivselt. Kirjeldab ülesandes kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid.</p> <p>Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks.</p> | |
| <p>Toiduvalmistamise alused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 5</p> | <p>Alateemad TOIDUVALMISTAMISE ALUSED Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine. Kaod toiduainete töötlemisel. Tehnoloogiline kaart. SEADMED JA TÖÖVAHENDID Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>TÖÖKORRALDUSE ALUSED KÖÖGIS Töökoht, aeg toiduvalmistamiseks. Toiduvalmistamine, aja planeerimine.</p> <p>LOODUSAINED Keskkonnasäästlikkus. Keskkonnaprobleemid.</p> <p>KEEMIA Keemilised protsessid toidu valmistamisel.</p> <p>FÜÜSIKA Füüsikalised ja keemilised protsessid toidu valmistamisel ja säilitamisel. Säilitamise erinevused. Vaakumpakendamine kui säilivusaja pikendamine. Vaakumi tööpõhimõte. Külmutamine, suitsutamine jne.</p> <p>ARVUTIÕPETUS Kaoprotsentide tabelid ja nende arvutamine. Tehnoloogilised kaardid. Vajalike valemite koostamine ja paigutamine õigetesse lahtritesse. Vormistamine.</p> <p>MATEMAATIKA Protsentiarvutused erialaste ülesannete lahendamisel. Arvutab tooraine eeltöötluskaod ja kuumtöötluskaod. (bruto, neto, kg, g ja %) Tervikud ja osa tervikust. Teisendused. Toidu kalorsuse arvutamine. Kahekäigulisele einele kalkulatsioonikaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Erinevate protsesside kirjeldamine toidu valmistamisel juhendi alusel. Valmistab juhendi järgi erinevad road koos sobivate jookidega juhendamisel, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja köögiseadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p> | <p>vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Test: külm- ja kuumtöötlemise meetodid. Ülesanne: toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Töö arvutis: tehnoloogilise kaardi koostamine. Praktiline töö: lihtsamate toitade ja jookide valmistamine ning serveerimine juhendamisel (Õppeülesanne: loodusainete lõimingu teostada juhendi alusel õppeülesanne. Moodulitöö: Kahekäigulise lihtsa einekorra planeerimine juhendi alusel paaristööna. Aruande vormistamine arvutil.</p> | |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Aruandes kirjeldab õppija põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest. Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõttes- ja vahendeid. Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel. Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Õppija kujundab menüü.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Teab läbi teoreetiliste kui ka praktiliste õppeülesannete kaudu toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid. Valib praktilises töös sobivad toiduainete käsitlemise töövõttes- ja vahendid. Loeb juhendamisel praktilises töös tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni. Koostab harjutusülesandena etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serverimiseks vajaminevate vahendite ja seadmete nimekirja. Valmistab ja serverib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppeköögis. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötuskadusid lähtudes juhendist. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades kül- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid. Vormistab arvutis vajalikud ülesanded tehnoloogiliste kaartide tegemiseks.</p> <p>Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele. Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile. Kirjeldab suurimaid toitlustusettevõtteid erinevates Eesti piirkondades, nende erinevat tegevust. Iseloomustab õpiülesannetes erinevaid toitlustusettevõtteid nende äriideest lähtuvalt, kirjeldab harjutusülesandes oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, mõistab hügieeni vajalikkust. Kirjeldab ülesandes kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid. Teab töögraafikute koostamise põhimõtteid ja on harjutusülesandena koostanud juhendi alusel töögraafiku.</p> | |
| Toitumisõpetus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | Alateemad TOITUMISÕPETUS Tervislik toitumine, vajadus, tähtsus, põhimõtted. Toiduring ja –püramiid. Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus. Toiduenergia vajadus. Toidu energeetiline väärtus. ERITOITUMINE Gluteenik. Diabeetik. Laktoosik. Taimetoitlane. | Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>Toitumissoovitused eritoitumiseks. Toitainete arvutamine menüüs olevatest toitudest. Toitumisprogrammid.</p> <p>Lõimingud: MATEMAATIKA Toitainelise koostise arvutusülesanded. Protsentaruvestused erialaste ülesannete lahendamisel. Analüüsib toitainete tarbimise infot protsentides. KEEMIA Toitained. Vajadus organismile. Toitainete omastamise protsessid. Oma 1- nädala söömisest toitumispäeviku tegemine toitumisprogrammiga ning sellele menüü alusel toiduenergia kcal arvutamine ning analüüs etteantud juhendi alusel.</p> | <p>menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes toidupüramiidist. 2. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite. 3. Loetleb olulised põhitoidained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks. 4. Arvutab lihtsama toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest. 5. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Koostab tunnitööna juhendi alusel menüü ja põhjendab ülesandes menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi, vajalike asenduste tegemisi. Analüüsib enda toitumist tervislikkuse alusel oma iseseisva töö põhjal.</p> | |
| Töökorraldus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3 | <p>Alateemad TOITLUSTUSETTEVÕTETE LIIGITAMINE Ettevõtete tüübid, nende äriideed. TOIDUOHUTUS TÖÖKORRALDUSE ALUSED Tehnoloogiline skeem. Toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted. Töötajate tööülesanded, jaotus. Töögraafikud. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus, vajalikud tingimused. Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Töökoha korraldamine. Töökoha korraldamise põhimõtted, planeerimine, tööde järjestus ja ajastamine. LOODUSAINED Keskkonnasäästlikkus. Keskkonnaprobleemid.</p> | <p>käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kirjeldab suurimaid toitlustusettevõtteid erinavates Eesti piirkondade, nende erinevat tegevust. Iseloomustab õpiülesannetes erinevaid toitlustusettevõtteid nende äriideest lähtuvalt, kirjeldab harjutusülesandes oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust. Teab töögraafikute koostamise põhimõtteid ja on harjutusülesandena koostanud juhendi alusel töögraafiku. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Kirjeldab suurimaid toitlustusettevõtteid erinavates Eesti piirkondade, nende erinevat tegevust. Iseloomustab õpiülesannetes erinevaid toitlustusettevõtteid nende äriideest lähtuvalt, kirjeldab harjutusülesandes oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust. Teab töögraafikute koostamise põhimõtteid ja on harjutusülesandena koostanud juhendi alusel töögraafiku. | |
| Õppemeetodid | <p>Loeng. Arutelu. Paaritöö. Grupitöö. Iseseisev töö. Juhtumite lahendamine. Ajurünnak. Töö õpikuga. Teemakohased harjutusülesanded. Mõistekaart.</p> | |
| Hindamismeetodid | <p>Test: külm- ja kuumtöötlemise meetodid. Ülesanne: toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Töö arvutis: tehnoloogilise kaardi koostamine. Praktiline töö: lihtsamate toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine juhendamisel (Õppeülesanne: loodusainete lõiminguga teostada juhendi alusel õppeülesanne.</p> | |

| | |
|--|--|
| | <p>Tööleht pakendite kohta.</p> <p>Tööleht: erinevad toiduainegrupid, nende omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine. Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne.</p> <p>Tunnitöö: tervislik toitumine (toidupüramiidi kaudu tervisliku toitumise kirjeldamine juhendi alusel)</p> <p>Kirjalik test: põhitoitained ja vajalikkus</p> <p>Iseseisev töö: nädala toitumispäevik ja juhendi alusel analüüs.</p> <p>Tunnitöö paaristööna: eritoitumine, valitud teemale nädala menüü koostamine, toiduainete asendamine. Põhjendused.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ülesanne: toitlustusettevõtete tüübid ja nende äriideed. 2. Kirjalik test: isiklik hügieen ja mikroorganismid. 3. Ülesanne: kiirestiriknevate toiduainete säilitamine, õiged tingimused. 4. Rühmatöö klassis: tegutsemine tulekahju ja elektriõnnetuse korral. 5. Ülesanne: oma töökoha korraldamine köögis menüü alusel ning töögraafikute koostamine toitlustusettevõttes. 6. Ülesanne: suurimad toitlustusettevõtted erinevates Eesti piirkondades, nende erinev tegevus. <p>Ülesanne: Eesti rahvusköögis kasutatavad põhilised toiduained ja toidud ning tähtpäevatoidud.</p> <p>Rühmatöö: erinevate usunditega seotud toitumiskultuurid, tutvustamine kaasõpilastele.</p> <p>Iseseisev töö: erinevate rahvusköökidest ja erinevate rahvuste sünnimuste kohta informatsiooni leidmine eesti- ja võõrkeelsetest ning ajaloolistest allikatest.</p> <p>Valmistab Eesti rahvustoite ning teiste rahvusköökidest toite.</p> <p>Töö klassis: roagruppide järjestamine ja toitade valimine roagruppidesse. Menüü koostamise põhimõtted.</p> <p>Kirjalik töö: menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel.</p> <p>Iseseisev töö: võõrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Moodul on arvestatud kui kõik ettenähtud hindamiskriteeriumide alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel, sh ka moodulis olev praktiline töö. Praktilise töö tunnid tuleb läbida 100%. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Moodul on arvestatud kui kõik ettenähtud hindamiskriteeriumide alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel, sh ka moodulis olev praktiline töö. |
| Õppematerjalid | Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2009 ja 2014 Toitlustuse alused Argo TTP OÜ Toiduseadus: https://www.riigiteataja.ee/akt/119012011022?leiaKehtiv Õpetaja õppematerjal |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 5 | Toitlustusteeninduse alused | 18 | Hiie Põldma, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu. | | |
| Auditoorne õpe | Iseseisev õpe | Praktiline töö | |
| 210 tundi | 78 tundi | 180 tundi | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|-------------------|
| 1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetsete toitlustusettevõtete näitel. 2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid. 3. Kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas. 4. Kirjeldab tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid. 5. Kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused. 6. Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused. 7. Leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles. 8. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi. <ol style="list-style-type: none"> 1. Valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad. 2. Vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu. | Eristav hindamine |

3. Katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist.
4. Valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serverimisvahendid klientide teenindamiseks.
5. Täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid.
 1. Valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained.
 2. Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, laudad ja teenindusruumid.
 3. Arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse.
 1. Võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist.
 2. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serverimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti.
 3. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse jakehakeele.
 4. Serverib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja töövõtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril.
 5. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.
 6. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile.
 7. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist.
 8. Saadab kliendi ära etiketikohaseid

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <p>viisakusväljendeid kasutades.</p> <p>9. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.</p> | |
| <p>2. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades.</p> | <p>1. Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetsete toitlustusettevõtete näitel.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid.</p> <p>3. Kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas.</p> <p>4. Kirjeldab tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>5. Kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused.</p> <p>6. Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused.</p> <p>7. Leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles.</p> <p>8. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi.</p> <p>1. Valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad.</p> <p>2. Vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu.</p> <p>3. Katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist.</p> <p>4. Valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serverimisvahendid klientide teenindamiseks.</p> <p>5. Täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <p>nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained. 2. Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, laudad ja teenindusruumid. 3. Arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse. <ol style="list-style-type: none"> 1. Võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist. 2. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti. 3. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse jakehakeele. 4. Serveerib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja töövõtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril. 5. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. 6. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile. 7. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. 8. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. 9. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist. | |
| <p>3. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetsete toitlustusettevõtete näitel. 2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse | <p>Eristav hindamine</p> |

põhimõisteid.

3. Kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas.
4. Kirjeldab tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid.
5. Kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused.
6. Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused.
7. Leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles.
8. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi.

1. Valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad.
2. Vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu.
3. Katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist.
4. Valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serverimisvahendid klientide teenindamiseks.
5. Täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid.

1. Valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained.
2. Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid.
3. Arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate

| | | |
|--|--|--------------------------|
| | <p>lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist. 2. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti. 3. Väljendab ennast korrektsetes erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse jakehakeele. 4. Serveerib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja töövõtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril. 5. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. 6. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile. 7. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. 8. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. 9. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist. | |
| <p>4. korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetsete toitlustusettevõtete näitel. 2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid. 3. Kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas. 4. Kirjeldab tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid. | <p>Eristav hindamine</p> |

5. Kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused.

6. Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatüüpe tuues välja sarnasused ja erinevused.

7. Leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles.

8. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi.

1. Valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad.

2. Vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu.

3. Katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist.

4. Valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serverimisvahendid klientide teenindamiseks.

5. Täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid.

1. Valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained.

2. Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid.

3. Arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse.

1. Võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist.

2. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serverimis- ja

| | | |
|--|---|--|
| | <p>koristamisvõtteid ning nõustab klienti.</p> <p>3. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse jakehakeele.</p> <p>4. Serveerib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja töövõtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril.</p> <p>5. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>6. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile.</p> <p>7. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>8. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades.</p> <p>9. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.</p> | |
|--|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|---|---|--|
| <p>Erialane eesti keel Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>Alateemad KEEL JA KIRJANDUS Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toitlustusteenindusega seotud tekstid. Etiketikohased väljendid teeninduses. Vabandamine. Menüü ja joogikaardi õigekiri. Situatsioonide lahendamine.</p> <p>Lõiming: suhtlemispsühholoogia: suhtlemine, esmamulje, rollikäitumine teenindajal.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde</p> | <p>Teenindamine ja harjutusülesannetena situatsioonülesannete lahendamine, lõimitud eesti keelega.</p> | |

| | |
|--|--|
| kujunemine | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Erialane inglise keel Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | <p>Alateemad ERIALANE INGLISE KEEL. Teeninduse praktilised tunnid lõimituna võõrkeelega. Etiketkohased viiskusväljendid teenindusprotsessis, serveeritavate toitude/jookide tutvustus. Vabandamine. Joogikaart ja selle õigekiri. Eneseväljendus teenindusprotsessis, teenindussituatsioonid ja nende lahendamine kasutades võõrkeelt.</p> <p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES. Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad (furžetlaud, rootsi laud, kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud) Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides. Roogade serveerimine, kandmisvõtted, töö kandikuga. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Nõude koristamine, kandmise võtted. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. Teeninduse järeltoimingud.</p> |
| | <p>Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. |
| sh hindekriteeriumid | “3” saamise tingimus: Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, teab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast korrektselt, vajadusel ka lihtsates võõrkeelses situatsioonides. Õpilane teeb etteantud menüüle vastava eelkatte, võtab vastu kliendi, tutvustab menüüd ja serveerib toidud. Lahendab kliendipoolse probleemolukorra. Arveldab kliendiga ja juhatab kliendi ruumist välja. Koristab tööpiirkonna. “4” saamise tingimus: Õpilane teeb etteantud menüüle vastava eelkatte, võtab vastu kliendi, tutvustab menüüd ja serveerib toidud. Lahendab kliendipoolse probleemolukorra. Arveldab kliendiga ja juhatab kliendi ruumist välja. Koristab tööpiirkonna. Toimib loovalt pakkudes kliendile välja omapoolseid soovitusi. |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>“5” saamise tingimus: Õpilane teeb etteantud menüüle vastava eelkatte, võtab vastu kliendi, tutvustab menüüd ja serveerib toidud. Lahendab kliendipoolse probleemolukorra. Arveldab kliendiga ja juhatab kliendi ruumist välja. Koristab tööpiirkonna. Toimib loovalt pakkudes kliendile välja omapoolseid soovitusi. Lahendab võõrkeelse teenindussituatsiooni.</p> | |
| <p>Erialane vene keel Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p> | <p>Alateemad ERIALANE VÕÕRKEEL Etiketikohtased väljendid teeninduses. Vabandamine. Menüü ja joogikaardi õigekiri. Situatsioonide lahendamine. Etiketikohtased viiskusväljendid teenindusprotsessis, serveeritavate toitude/jookide tutvustus. Vabandamine. Joogikaart ja selle õigekiri. Eneseväljendus teenindusprotsessis, teenindussituatsioonid ja nende lahendamine kasutades võõrkeelt. Lõiming: TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES. Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad (furžetlaud, rootsi laud, kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud) Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides. Roogade serveerimine, kandmisvõtted, töö kandikuga. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Nõude koristamine, kandmise võtted. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. Teeninduse järeltoimingud.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Õpilane teeb etteantud menüüle vastava eelkatte, võtab vastu kliendi, tutvustab menüüd ja serveerib toidud. Lahendab kliendipoolse probleemolukorra. Arveldab kliendiga ja juhatab kliendi ruumist välja. Koristab tööpiirkonna.</p> | |
| Kassatöö | Alateemad | Seos õpiväljundiga |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p> | <p>KASSATÖÖ Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</p> | <p>mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane teeb etteantud menüüle vastava eelkatte, võtab vastu kliendi, tutvustab menüüd ja serveerib toidud. Lahendab kliendipoolse probleemolukorra. Arveldab kliendiga ja juhatab kliendi ruumist välja. Koristab tööpiirkonna. “4” saamise tingimus: Õpilane teeb etteantud menüüle vastava eelkatte, võtab vastu kliendi, tutvustab menüüd ja serveerib toidud. Lahendab kliendipoolse probleemolukorra. Arveldab kliendiga ja juhatab kliendi ruumist välja. Koristab tööpiirkonna. Toimib loovalt pakkudes kliendile välja omapoolseid soovitusi. “5” saamise tingimus: Õpilane teeb etteantud menüüle vastava eelkatte, võtab vastu kliendi, tutvustab menüüd ja serveerib toidud. Lahendab kliendipoolse probleemolukorra. Arveldab kliendiga ja juhatab kliendi ruumist välja. Koristab tööpiirkonna. Toimib loovalt pakkudes kliendile välja omapoolseid soovitusi. Lahendab võõrkeelse teenindussituatsiooni.</p> | |
| <p>Kehaline kasvatus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE LIIKUMINE Füüsiline aktiivsus, olulisus teenindajatöös. Teenindaja kehalise aktiivsuse ja tööalase võimakuse seosed. Harjutuste kompleksid teenindaja tööks. Teenindusalaste mõistete kohta juhendi alusel ülesande teostamine. Puhastustöödel vajalik ergonoomika, harjutused, õige kahahoid erinavete tööde teostamisel.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on täidetud juhendamisel. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õppeülesanded on täidetud juhendamisel. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi. | |
| Kutsealane matemaatika Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3 | <p>Alateemad KUTSEALANE MATEMAATIKA. Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent. Hinnaarvutused. Käibemaks. Protsentarvutused. Toiduaine koguste suurendamine ja vähendamine. Võrre. Võrdeline jaotamine. Toiduainete massi ja mahu vahekord. Mõõtühikud, mõõtühikute teisendamine. Puhastusvahendite lahuste lahjendamise ülesanded. Erinevate lauatuüpidega ruumi kujundamine vastavalt vajadusele. Ruumi kujundamine vastavalt põrandaplaanile. Laudlinad erinevatele lauatuüpidele, vajaduse arvutamine.</p> | Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on juhendamisel täidetud. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |
| Puhastustööd Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | <p>Alateemad PUHASTUSTÖÖD Puhastustööde alused teenindusruumides. Puhastusplaan. Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine. Puhastustööde teostamine. Puhastusmeetodid, vahendid, kasutamine. Tööriete hooldus. Mooduli hindamine. Lõimingud: MATEMAATIKA puhastusainete kontsentratsioonid. Puhastusvahendite lahuste lahjendamise ülesanded. KEEMIA Lahuste tegemine, õiged kontsentratsioonid. KEHALINE KASVATUS</p> | Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid. |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>Puhastustöödel vajalik ergonoomika, harjutused, õige kahahoid erinavete tööde teostamisel.</p> <p>Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi alusel.</p> <p>Puhastus- ja korrastustööde teostamine igapäevatoos. Õigete vahendite ning tarvikute valik ja kasutamine.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning laudad enne ja pärast teenindust.</p> <p>Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel.</p> <p>Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani.</p> <p>Praktilistes töödes valib vahendid ja teostab puhastus- ja korrastustööd.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Valib tööpäeva jooksul õiged töövahendid ja puhastusained. Koristab tööpäeva lõpus oma töökoha.</p> <p>“4” saamise tingimus: Valib iseseisvalt õiged puhastusained ja töövahendid, hoiab kogu tööpäeva jooksul korras oma töökoha ja korrastab selle ka päeva lõpus.</p> <p>“5” saamise tingimus: Valib ja kasutab iseseisvalt õigeid töövahendeid ja puhastusaineid, hoiab pidevalt oma töökohta korras, jälgib alati hügieenireegleid. Korrastab pidevalt oma töökohta.</p> | |
| <p>Puhastustööd. Praktiline töö</p> <p>Praktiline töö 30</p> | <p>Alateemad</p> <p>PUHASTUSTÖÖD</p> <p>Puhastustööde alused teenindusruumides.</p> <p>Puhastusplaani.</p> <p>Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine.</p> <p>Puhastustööde teostamine. Puhastusmeetodid, vahendid, kasutamine.</p> <p>Tööriiete hooldus.</p> <p>Mooduli hindamine.</p> <p>Lõimingud:</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>puhastusainete kontsentratsioonid.</p> <p>Puhastusvahendite lahuste lahjendamise ülesanded.</p> <p>KEEMIA</p> <p>Lahuste tegemine, õiged kontsentratsioonid.</p> <p>KEHALINE KASVATUS</p> <p>Puhastustöödel vajalik ergonoomika, harjutused, õige kahahoid erinavete tööde teostamisel.</p> <p>Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi alusel.</p> <p>Puhastus- ja korrastustööde teostamine igapäevatoos. Õigete vahendite ning tarvikute valik ja kasutamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab tootluste teeninduse põhimõtteid.</p> <p>teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades.</p> <p>teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles.</p> <p>korrastab töökoha, laudad ning teenindusruumid.</p> |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning laudad enne ja pärast teenindust.</p> <p>Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel.</p> <p>Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani.</p> <p>Praktilistes töödes valib vahendid ja teostab puhastus- ja korrastustööd.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Valib tööpäeva jooksul õiged töövahendid ja puhastusained. Koristab tööpäeva lõpus oma töökoha.</p> <p>“4” saamise tingimus: Valib iseseisvalt õiged puhastusained ja töövahendid, hoiab kogu tööpäeva jooksul korras oma töökoha ja korrastab selle ka päeva lõpus.</p> <p>“5” saamise tingimus: Valib ja kasutab iseseisvalt õigeid töövahendeid ja puhastusaineid, hoiab pidevalt oma töökohta korras, jälgib alati hügieenireegleid. Korrastab pidevalt oma töökohta.</p> | |
| Suhtlemispsühholoogia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | <p>Alateemad</p> <p>SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA</p> <p>Suhtlemine.</p> <p>Enesekehtestamine.</p> <p>Kehakeel.</p> <p>Esmamulje.</p> <p>Rollikäitumine teenindajal.</p> <p>Korrektse e-kirja koostamine, tagasiside hankimine.</p> | Seos õpiväljundiga |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Õppija võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serverimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti.</p> <p>Väljendab ennast korrektsetes erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele.</p> <p>Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile.</p> <p>Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Õppija võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serverimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti.</p> <p>Väljendab ennast korrektsetes erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele.</p> <p>Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.</p> | |
| <p>Teeninduse alused. Praktiline töö Praktiline töö 20</p> | <p>Alateemad TEENINDAJA VÄLIMUS. Teenindaja kuvand. TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED, TEADMISED, OSKUSED, HOIAKUD. Teenindaja töö teenindussaalis. Teeninduse põhitehnikad. Teeninduse ettevalmistus. Laudlinad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine. Erinevad lauatüübid. Serveerimise stiilid. Hügieen, selle järgimine, vajalikkus. Ergonoomika töötamisel. TEENINDUSE ALUSED. Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded, vastustus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused, hoiakud. Teenindusstandard. Teeninduse liigid. Lauatüübid. Teeninduses kasutatavad vahendid ja seadmed. Teenindusruumid. Töövahendid. Teenindusliigid. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. KEEL JA KIRJANDUS Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toitlustusteenindusega seotud tekstid SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA Suhtlemine. Esmamulje. Rollikäitumine teenindajal. ÜHISKONNAÕPETUS Toitlustusettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju. VÕÕRKEEL Teenindusalased tekstid ja situatsioonid. MATEMAATIKA Lauatüüpidest tuleneval erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine) VÕÕRKEEL Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine. Teenindussituatsioonid. Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi. Teenindusstandardi koostamine etteantud juhendi alusel. Eneseanalüüs: Mina kui teenindaja, minu omadused. Rollimängud teeninduses Suhtlemine Teeninduse liigid Tööplaan teeninduses Teenindussituatsioonid nii eesti kui ka võõrkeeles, situatsioonide lahendamine Lauatüübid. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendus. Teenindussituatsioonid korrektne keel ja vajalikud keelemallid. KUTSEALANE INGLISE JA VENE KEEL Suhtlemissituatsioonid. ARVUTIÕPETUS Laua eelkatte joonised. Paigutuse võimalused. Erinevad eelkatted. Menüü alusel erinevate laudade eelkatted. Jooniste tegemine. Isiklik ettevalmsitus teenindaja tööpäevaks. Korrektsus. Ettevalmistustööd teeninduses. Laudade eelkatted. Serveerimisvahendite ettevalmistamine. Toitlustusteenindaja ülesandeid igapäevatoos.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning laudad enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. “4” saamise tingimus: Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes ning loob seoseid toitlustusteenindaja elukutsega, kasutab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast keeleliselt korrektselt, suhtleb ka võõrkeelses teenindussituatsioonis. “5” saamise tingimus: Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, leiab iseseisvalt teemadepõhast infot. Oskab kasutada erinevaid teeninduse liike ja valib vastavalt situatsioonile õige liigi. Väljendab ennast korrektselt ja ladusalt nii eesti kui ka võõrkeelses teenindussituatsioonis. Leiab teemadepõhast informatsiooni ja seostab seda oma õpingutega, analüüsib ennast kui tulevast teenindajat, toob välja hea teenindaja positiivsed ja negatiivsed omadused.</p> | |
| Teeninduse alused. Teooria Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 18 | Alateemad TEENINDAJA VÄLIMUS. Teenindaja kuvand. TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED, TEADMISED, OSKUSED, HOIAKUD. Teenindaja töö teenindussaalis. Teeninduse põhitehnikad. Teeninduse ettevalmistus. Laudlinad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine. Erinevad lauatuübid. Serveerimise stiilid. Hügieen, selle järgimine, vajalikkus. Ergonoomika töötamisel. | Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused kliientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>TEENINDUSE ALUSED.</p> <p>Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus.</p> <p>Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded, vastustus.</p> <p>Toitlustusteenindaja teadmised, oskused, hoiakud.</p> <p>Teenindusstandard.</p> <p>Teeninduse liigid.</p> <p>Lauatüübid.</p> <p>Teeninduses kasutatavad vahendid ja seadmed.</p> <p>Teenindusruumid.</p> <p>Töövahendid.</p> <p>Teenindusliigid.</p> <p>Kliendi vastuvõtt.</p> <p>Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad.</p> <p>Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile.</p> <p>Tagasiside kliendilt ja selle edastamine.</p> <p>Arveldamine, kassatöö.</p> <p>Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Kutsealase informatsiooni hankimine.</p> <p>Töölased keelekasutuse situatsioonid.</p> <p>Kutsealane terminoloogia.</p> <p>Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> <p>Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> <p>Toitlustusteenindusega seotud tekstid</p> <p>SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA</p> <p>Suhtlemine.</p> <p>Esmamulje.</p> <p>Rollikäitumine teenindajal.</p> <p>ÜHISKONNAÕPETUS</p> <p>Toitlustusettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju.</p> <p>VÕÕRKEEL</p> <p>Teenindusalased tekstid ja situatsioonid.</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Lauatüüpidest tuleneval erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine)</p> <p>VÕÕRKEEL</p> <p>Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine.</p> | <p>korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Teenindussituatsioonid. Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi. Teenindusstandardi koostamine etteantud juhendi alusel. Eneseanalüüs: Mina kui teenindaja, minu omadused. Rollimängud teeninduses Suhtlemine Teeninduse liigid Tööplaan teeninduses Teenindussituatsioonid nii eesti kui ka võõrkeeles, situatsioonide lahendamine Lauatüübid. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendus. Teenindussituatsioonid korrektne keel ja vajalikud keelemallid. KUTSEALANE INGLISE JA VENE KEEL Suhtlemissituatsioonid. ARVUTIÕPETUS Laua eelkatte joonised. Paigutuse võimalused. Erinevad eelkatted. Menüü alusel erinevate laudade eelkatted. Jooniste tegemine. Isiklik ettevalmsitus teenindaja tööpäevaks. Korrektsus. Ettevalmistustööd teeninduses. Laudade eelkatted. Serveerimisvahendite ettevalmistamine. Toitlustusteenindaja ülesandeid igapäevatoos.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning laudad enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine.</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>“4” saamise tingimus: Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes ning loob seoseid toitlustusteenindaja elukutsega, kasutab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast keeleliselt korrektselt, suhtleb ka võõrkeelses teenindussituatsioonis.</p> <p>“5” saamise tingimus: Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, leiab iseseisvalt teemadepohast infot. Oskab kasutada erinevaid teeninduse liike ja valib vastavalt situatsioonile õige liigi. Väljendab ennast korrektselt ja ladusalt nii eesti kui ka võõrkeelses teenindussituatsioonis. Leiab teemadepohast informatsiooni ja seostab seda oma õpingutega, analüüsib ennast kui tulevast teenindajat, toob välja hea teenindaja positiivsed ja negatiivsed omadused.</p> | |
| <p>Teenindusprotsess. Praktiline töö Praktiline töö 100</p> | <p>Alateemad TEENINDAJA VÄLIMUS. Teenindaja kuvand. TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED, TEADMISED, OSKUSED, HOIAKUD. Teenindaja töö teenindussaalis. Teeninduse põhitehnikad. Teeninduse ettevalmistus. Laudlinad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine. Erinevad lauatuübid. Serveerimise stiilid. Hügieen, selle järgimine, vajalikkus. Ergonoomika töötamisel. TEENINDUSE ALUSED. Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded, vastustus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused, hoiakud. Teenindusstandard. Teeninduse liigid. Lauatuübid. Teeninduses kasutatavad vahendid ja seadmed. Teenindusruumid. Töövahendid. Teenindusliigid. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelaud. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |

Arveldamine, kassatöö.
Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine.
Teeninduse järeltoimingud.
TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES.
Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus.
Kliendi vastuvõtt.
Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad (furžetlaud, rootsi laud, kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud)
Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides.
Roogade serveerimine, kandmisvõtted, töö kandikuga.
Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile.
Nõude koristamine, kandmise võtted.
Tagasiside kliendilt ja selle edastamine.
Arveldamine, kassatöö.
Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine.
Teeninduse järeltoimingud.
KEEL JA KIRJANDUS
Kutsealase informatsiooni hankimine.
Töölased keelekasutuse situatsioonid.
Kutsealane terminoloogia.
Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult.
Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.
Toitlustusteenindusega seotud tekstid
SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA
Suhtlemine.
Esmamulje.
Rollikäitumine teenindajal.
ÜHISKONNAÕPETUS
Toitlustusettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju.
VÕÕRKEEL
Teenindusalased tekstid ja situatsioonid.
MATEMAATIKA
Lauatüüpidest tuleneval erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine)
VÕÕRKEEL
Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine.

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Teenindussituatsioonid. Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi. Teenindusstandardi koostamine etteantud juhendi alusel. Eneseanalüüs: Mina kui teenindaja, minu omadused. Rollimängud teeninduses Suhtlemine Teeninduse liigid Tööplaan teeninduses Teenindussituatsioonid nii eesti kui ka võõrkeeles, situatsioonide lahendamine Lauatüübid. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendus. Teenindussituatsioonid korrektne keel ja vajalikud keelemallid. KUTSEALANE INGLISE JA VENE KEEL Suhtlemissituatsioonid. ARVUTIÕPETUS Laua eelkatte joonised. Paigutuse võimalused. Erinevad eelkatted. Menüü alusel erinevate laudade eelkatted. Jooniste tegemine. Isiklik ettevalmsitus teenindaja tööpäevaks. Korrektsus. Ettevalmistustööd teeninduses. Laudade eelkatted. Serveerimisvahendite ettevalmistamine. Toitlustusteenindaja tööülesanded igapäevatoos.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning lauad enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Teeb praktilise õppeülesandena ettevalmistustööd ja katab juhendi alusel igapäevalaudu. Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. “4” saamise tingimus: Teeb praktiliselt erinevaid ettevalmistustöid ja katab igapäevalaudu. Serveerib erinevatele klientidele toite ja jooke, nõustab vajadusel kliente. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning järgib isiklikku kui ka toiduhügieeni. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid. Mõistab erinevate laua eelkatete kasutamist ja erinevuse vajalikkust.</p> <p>Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes ning loob seoseid toitlustusteenindaja elukutsega, kasutab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast keeleliselt korrektselt, suhtleb ka võõrkeelses teenindussituatsioonis. “5” saamise tingimus: Teeb praktilise tööna ettevalmistustööd ja katab korrektselt igapäevalaudu. Serveerib praktilise tööna toite ja jooke. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab keeleliselt korrektseid väljendeid ning peab kinni nii isikliku kui toiduhügieeni nõuetest. Suhtleb vajadusel vabalt ka võõrkeelsetes situatsioonides. Seostab teorias saadud teadmisi praktilise tegevusega.</p> <p>Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, leiab iseseisvalt teemadekohast infot. Oskab kasutada erinevaid teeninduse liike ja valib vastavalt situatsioonile õige liigi. Väljendab ennast korrektselt ja ladusalt nii eesti kui ka võõrkeelses teenindussituatsioonis. Leiab teemadekohast informatsiooni ja seostab seda oma õpingutega, analüüsib ennast kui tulevast teenindajat, toob välja hea teenindaja positiivsed ja negatiivsed omadused.</p> | |
| <p>Teenindusprotsess. Teooria Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad TEENINDAJA VÄLIMUS. Teenindaja kuvand. TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED, TEADMISED, OSKUSED, HOIAKUD. Teenindaja töö teenindussaalis. Teeninduse põhitehnikad. Teeninduse ettevalmistus. Laudlinad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine. Erinevad lauatuübid. Serveerimise stiilid. Hügieen, selle järgimine, vajalikkus. Ergonoomika töötamisel. TEENINDUSE ALUSED. Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded, vastustus.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |

Toitlustusteenindaja teadmised, oskused, hoiakud.
Teenindusstandard.
Teeninduse liigid.
Lauatüübid.
Teeninduses kasutatavad vahendid ja seadmed.
Teenindusruumid.
Töövahendid.
Teenindusliigid.
Kliendi vastuvõtt.
Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad.
Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile.
Tagasiside kliendilt ja selle edastamine.
Arveldamine, kassatöö.
Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine.
Teeninduse järeltoimingud.
TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES.
Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus.
Kliendi vastuvõtt.
Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad (furžettlaud, rootsi laud, kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud)
Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides.
Roogade serveerimine, kandmisvõtted, töö kandikuga.
Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile.
Nõude koristamine, kandmise võtted.
Tagasiside kliendilt ja selle edastamine.
Arveldamine, kassatöö.
Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine.
Teeninduse järeltoimingud.
KEEL JA KIRJANDUS
Kutsealase informatsiooni hankimine.
Töölased keelekasutuse situatsioonid.
Kutsealane terminoloogia.
Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult.
Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.
Toitlustusteenindusega seotud tekstid
SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Suhtlemine. Esmamulje. Rollikäitumine teenindajal. ÜHISKONNAÕPETUS Toitlustusettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju. VÕÕRKEEL Teenindusalased tekstid ja situatsioonid. MATEMAATIKA Lauatüüpidest tuleneval erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine) VÕÕRKEEL Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine. Teenindussituatsioonid. Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi. Teenindusstandardi koostamine etteantud juhendi alusel. Eneseanalüüs: Mina kui teenindaja, minu omadused. Rollimängud teeninduses Suhtlemine Teeninduse liigid Tööplaan teeninduses Teenindussituatsioonid nii eesti kui ka võõrkeeles, situatsioonide lahendamine Lauatüübid. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendus. Teenindussituatsioonid korrektne keel ja vajalikud keelemallid. KUTSEALANE INGLISE JA VENE KEEL Suhtlemissituatsioonid. ARVUTIÕPETUS Laua eelkatte joonised. Paigutuse võimalused. Erinevad eelkatted. Menüü alusel erinevate laudade eelkatted. Jooniste tegemine. Isiklik ettevalmsitus teenindaja tööpäevaks. Korrektsus. Ettevalmistustööd teeninduses. Laudade eelkatted. Serveerimisvahendite ettevalmistamine. Toitlustusteenindaja tööülesanded igapäevatoos.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides.</p> | |

| | |
|---|--|
| | <p>Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning lauad enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani.</p> |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.</p> <p>Teeb praktilise õppeülesandena ettevalmistustööd ja katab juhendi alusel igapäevalaudu. Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. “4” saamise tingimus: Teeb praktiliselt erinevaid ettevalmistustöid ja katab igapäevalaudu. Serveerib erinevatele klientidele toite ja jooke, nõustab vajadusel kliente. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning järgib isiklikku kui ka toiduhügieeni. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid. Mõistab erinevate laua eelkatete kasutamist ja erinevuse vajalikkust.</p> <p>Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes ning loob seoseid toitlustusteenindaja elukutsega, kasutab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast keeleliselt korrektselt, suhtleb ka võõrkeelses teenindussituatsioonis. “5” saamise tingimus: Teeb praktilise tööna ettevalmistustööd ja katab korrektselt igapäevalaudu. Serveerib praktilise tööna toite ja jooke. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab keeleliselt korrektseid väljendeid ning peab kinni nii isikliku kui toiduhügieeni nõuetest. Suhtleb vajadusel vabalt ka võõrkeelsetes situatsioonides. Seostab teoorias saadud teadmisi praktilise tegevusega.</p> <p>Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, leiab iseseisvalt teemadepohast infot. Oskab kasutada erinevaid teeninduse liike ja valib vastavalt situatsioonile õige liigi. Väljendab ennast korrektselt ja ladusalt nii eesti kui ka võõrkeelses teenindussituatsioonis. Leiab teemadepohast informatsiooni ja seostab seda oma õpingutega, analüüsib ennast kui tulevast teenindajat, toob välja hea teenindaja positiivsed ja negatiivsed omadused.</p> |
| Töökeskkonna ohutus Auditoorne õpe 10 | Alateemad I kursuse teemad: töökeskkonna ohutus, töötervishoiu ja -ohutuse alused, koka ja kelneri |
| | Seos õpiväljundiga mõistab |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| Iseseisev õpe 3 | <p>ohutusjuhendi ja riskidega tutvumine.</p> <p>Tule- ja elektriõhutus ettevõttes.</p> <p>Kokkuvõte - tervislikud töökohad Test - töökeskkonna ohutus.</p> <p>Tuleõnnetuste põhjused, ennetamise võimalused. Tulekahjude areng. Tulekustutid: liigid ja klassid, sobivus põlevainega, kasutamine ja ohutus. Paigaldamise nõuded. Tulekustutite kontroll.</p> <p>Füsioloogilised ja psühhosotsiaalsed ohutegurid töökeskkonnas. Ohtude märkamine ja riskide hindamine.</p> <p>Ohutegurid ja ohutusmärgistus töökeskkonnas - liigitus, piirväärtused: füüsikalised ja keemilised.</p> <p>Bioloogilised ohutegurid - kokkupuute- ja ennetamisvõimalused. Nakkushaiguste test.</p> <p>Koka/ teenindaja ohutusjuhendi tundmine.</p> <p>Tööandja ja töötaja kohustused-õigused töökeskkonnas töösuhetest tulenevalt. Mõisted-seosed, kontrolltestid.</p> <p>Infoallikad. Terviseriskid. Ohutusjuhendid ja -juhendamine.</p> | <p>toitlustusteeninduse põhimõtteid.</p> <p>teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades.</p> <p>teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles.</p> <p>korrastab töökoha, laud ning teenindusruumid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Ohtude hindamine töökohal. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õppeülesanded on täidetud. Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |

| | |
|---------------------|---|
| Õppemeetodid | <p>Probleemülesannete lahendamine.</p> <p>Esitlus.</p> <p>Ideekaart.</p> <p>Info analüüs.</p> <p>Video.</p> <p>Rollimäng.</p> <p>Töö õpikuga vastavalt juhendile.</p> <p>Ülesannete lahendamine (nt laudade paigutamine ruumis).</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Suhtlemissituatsioonid.</p> <p>Rollimängud.</p> <p>Juhtumianalüüsid.</p> <p>Kaasav loeng.</p> <p>Paaris- ja rühmatöö.</p> <p>Praktiline tegevus.</p> <p>Loeng.</p> <p>Harjutusülesanne.</p> <p>Õppekäik.</p> |
|---------------------|---|

| | |
|--|--|
| | <p>Kombineeritud loeng. Arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine. Iseseisev töö. Aktiivne loeng. Näitlikustamine.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseisva tööna analüüsi tegemine. Ülesanne : etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistustööd, eelkatete tegemine (ka joonised arvutiõpetuses) ja teenindusprotsess. Tööpäeva lõpetamiseks vajalikud tegevused. Praktiline ülesanne: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Iseseisev töö: Laua eelkate, joonised. Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning laudad enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani. Praktilistes töödes valib vahendid ja teostab puhastus- ja korrastustööd.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli hinde saamiseks on vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teadmiste kontroll teeninduse põhimõistetest. 2. Rühmatööna ürituse planeerimine juhendi alusel. 3. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhendi alusel. <p>Kõik kolm omavad võrdset kaalu.</p> |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks on vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teadmiste kontroll teeninduse põhimõistetest. 2. Rühmatööna ürituse planeerimine juhendi alusel. 3. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhendi alusel. |

| | |
|-----------------------|---|
| | <p>Kõik kolm omavad võrdset kaalu. Hinde kriteeriumid juhendajalt. “4” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks on vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teadmiste kontroll teeninduse põhimõistetest. 2. Rühmatööna ürituse planeerimine juhendi alusel. 3. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhendi alusel. <p>Kõik kolm omavad võrdset kaalu. Hinde kriteeriumid juhendajalt. “5” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks on vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teadmiste kontroll teeninduse põhimõistetest. 2. Rühmatööna ürituse planeerimine juhendi alusel. 3. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhendi alusel. <p>Kõik kolm omavad võrdset kaalu. Hinde kriteeriumid juhendajalt.</p> |
| Õppematerjalid | <p>S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits „, Toitlustuse alused“ Tallinn 2008, Argo. S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm “Teenindamise kunst”. Tallinn 2013, Argo. M. Kotkas, A. Roosipõld “Restoraniteenindus”. Tallinn 2010, Argo.</p> |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 6 | Toiduvalmistamise alused | 12 | Taisi Talviste, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul TOITLUSTUSE ALUSED. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu- ja tööhutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 103 tundi | | 29 tundi | 180 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|---|-------------------|
| 1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid. 2. Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. 3. Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks sobilikke töövahendeid. 4. Valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke. 5. Planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel. 6. Käitleb toiduaineid ja toitu hügieeninõudeid järgides. 7. Kasutab juhendi alusel toiduaineid ja muid ressursse säästlikult. 8. Täidab kaubatellimise lehe toitude ja jookide komponentide tellimiseks kasutades korrektseid toiduainete nimetusi. 9. Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis. 1. Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile. 2. Puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgides tööhutusnõudeid. 3. Saab aru inglisekeelsetest kasutamishanditist. 4. Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse | Eristav hindamine |

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <p>põhimõtteid.</p> <p>5. Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel menüü järgides menüü koostamise põhimõtteid.</p> <p>2. Põhjendab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele lähtudes.</p> <p>3. Kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel.</p> <p>4. Koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid.</p> | |
| <p>2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p> | <p>1. Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>2. Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist.</p> <p>3. Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks sobilikke töövahendeid.</p> <p>4. Valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>5. Planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel.</p> <p>6. Käitleb toiduaineid ja toitu hügieeninõudeid järgides.</p> <p>7. Kasutab juhendi alusel toiduaineid ja muid ressursse säästlikult.</p> <p>8. Täidab kaubatellimise lehe toitude ja jookide komponentide tellimiseks kasutades korrektseid toiduainete nimetusi.</p> <p>9. Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis.</p> <p>1. Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>2. Puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgides tööohutusnõudeid.</p> <p>3. Saab aru inglisekeelsetest kasutamishandikest.</p> <p>4. Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>5. Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel menüü järgides menüü koostamise põhimõtteid.</p> <p>2. Põhjendab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele lähtudes.</p> <p>3. Kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel.</p> <p>4. Koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid.</p> | |
| <p>3. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> | <p>1. Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid.</p> <p>2. Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist.</p> <p>3. Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks sobilikke töövahendeid.</p> <p>4. Valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>5. Planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel.</p> <p>6. Käitleb toiduaineid ja toitu hügieeninõudeid järgides.</p> <p>7. Kasutab juhendi alusel toiduaineid ja muid ressursse säästlikult.</p> <p>8. Täidab kaubatellimise lehe toitude ja jookide komponentide tellimiseks kasutades korrektseid toiduainete nimetusi.</p> <p>9. Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis.</p> <p>1. Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>2. Puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgides tööohutusnõudeid.</p> <p>3. Saab aru inglisekeelsetest kasutamishenditest.</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>4. Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>5. Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel menüü järgides menüü koostamise põhimõtteid.</p> <p>2. Põhjustab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele lähtudes.</p> <p>3. Kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel.</p> <p>4. Koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid.</p> | |
|--|--|--|

| Mooduli jagunemine | | |
|--|--|--|
| <p>Esmaabi</p> <p>Praktiline töö 16</p> | <p>Alateemad</p> <p>ESMAABI</p> <p>ESMAABI</p> <p>Esmase abi tähtsus inimelu päästmisel.</p> <p>Esmaabiks kasutatavad vahendid, esmaabikapi sisu.</p> <p>Esmaabivõtted põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral korral.</p> <p>Elustamisvõtted.</p> <p>Haavade sidumisvõtete harjutamine.</p> <p>Kannatanu elustamine.</p> <p>Päästeametisse helistamine.</p> <p>Suhtlemine päästeametiga.</p> <p>Hoonest evakueerumine.</p> <p>Koolihoone evakueerumisplaaniga tutvumine.</p> <p>Rollimängud - päästeametiga suhtlemine ja hoonest evakueerumine.</p> <p>Koolihoone evakueerumisplaaniga tutvumine.</p> <p>Haavade sidumisvõtete harjutamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> |
| 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 | <p>“A” saamise tingimus: Annab vajadusel kannatanule esmast abi; valdab esmaabivõtteid põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral; valdab elustamisvõtteid.</p> <p>kutsab abi helistades päästeametisse; suhtleb päästeametiga, annab asjakohast infot kannatanu kohta; juhatab teed kannatanuni; ohu korral evakueerub hoonest ja aitab abivajajaid.</p> | |
| <p>Kutsealane arvutiõpetus Praktiline töö 24</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE ARVUTIÕPETUS MS Word. MS Excel. Üritusele kohtade broneerimiseks küsimustiku (vormid) koostamine Google töövahendeid kasutades. Menüü kujundamine vastavate programmidega. Rootsi laua toidu siltide kujunamine.</p> <p>Lõiming teemadega: toiduvalmistamine, kutsealane matemaatika, menüü koostamine ja kalkulasioon, kutsealane eesti keel.</p> | <p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jookke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> |
| Praktiline töö | Juhendi alusel kolmekäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubateellimus etteantud juhendi alusel jt õpetaja poolt etteantud ülesanded. | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kolmekäigulise einekorra planeerimise aruande vormistamine arvutis, lõiming sama mooduli toiduvalmistamise teemaga. Juhendamisel kolmekäigulise einekorra koostamine, vormistamine, tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel, toiduainete tellimistabel, menüü kujundamine. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis.</p> | |
| <p>Kutsealane eesti keel Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE EESTI KEEL Lõiming toiduvalmistamise teemaga. Tehnoloogiliste kaartide ja menüüde keeleline korrektsus.</p> | <p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jookke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Tellimuslehtede vormistamine korrektses eesti keeles. Keeleliselt korrektse menüü ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Menüü põhjendus. Menüüde keeleline vormistamine. Kolmekäigulise menüü vormistamine korrektselt juhendi alusel.</p> | <p>säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid tehnoloogilisi kaarte, tellimuslehti, menüüsid jm. Õpetaja poolt etteantud õppeülesannete suuline esitlus. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid tehnoloogilisi kaarte, tellimuslehti, menüüsid jm. Õpetaja poolt etteantud õppeülesannete suuline esitlus. | |
| <p>Kutsealane inglise keel Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE INGLISE KEEL (lõiming). Seadmete kasutusjuhendid. Menüüd (sh. enda loodud 3-käigulise einekorra tõlkimine). Erialaste tekstide tõlkimine, arusaamine, suuline väljendamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde | Saab aru inglisekeelsetest kasutusjuhenditest, tõlgib erialaseid tekste, menüüid inglise keelde. Suuline väljendamine. | |

| | | |
|--|--|---|
| kujunemine | | |
| sh hindekriteeriumid | "A" saamise tingimus: Saab aru inglisekeelsetest kasutamishenditest, tõlgib erialaseid tekste, menüüd inglise keelde. Suuline väljendamine. | |
| Kutsealane keemia Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3 | Alateemad KUTSEALANE KEEMIA Toitainete muutumine erinevates toorainete töötlemise protsessides. Hapendamine, käärivamine jms. Kontsentreeritud puhastusvahendid, leotusvahendid ja loputusvahendid. | Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis. | |
| sh hindekriteeriumid | "A" saamise tingimus: Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis. | |
| Kutsealane matemaatika Auditoorne õpe 13 | Alateemad KUTSEALANE MATEMAATIKA. Tellimuslehed. Säästmine, säästlikkus. Kalorsus. Toiduainete koguste suurendamine ja vähendamine vastavalt kalkulatsioonile. Mõõt- ja mahuühikute teisendamised. Toorainete pakendid, nende suurus kauba tellimiseks. Tehnoloogilise kaardi koostamine, külm- ja kuutöötluskaod, tabelid. | Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid |

| | | |
|---|--|--|
| | | koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppeülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppeülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele. | |
| Menüü koostamine ja kalkulatsioon Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20 | <p>Alateemad MENÜÜDE KOOSTAMINE Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Menüü koostamine lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest. Menüü vormistamine. Eritoitumine, menüü kohandamine eritoitu vajavatele klientidele. KALKULATSIOON Mõisted kalkulatsioonis. Külma- ja kuumtöötluskaod toiduvalmistamise protsessis. Retsepti koguste suurendamine ja vähendamine. Hindade kalkuleerimine. Kalkulatsioonikaardi koostamine 3-käigulisele einekorrale.</p> <p>Lõimingud: ARVUTIÕPETUS Menüüde vormistamise võimalused. MATEMAATIKA Menüüle vastavalt inimeste arvule tooraine vajaduse planeerimisülesanded. Kalorsuse arvutamise ülesanded. Põhjendused. Statistiline info. Menüüdes hindade kujunemise ülesanded. ÜHISKONNAÕPETUS Peamised inimeste motiivid erinevate ettevõtete külastamiseks. Vajadused. Ootused. Teenused, rahulolu. Peremudel, seos toitlustusettevõtete külastamisega. KEEL JA KIRJANDUS</p> | <p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Keeleliselt korrektse menüü ja tehnoloogiliste kaartide koostamine</p> <p>Menüü põhjendus.</p> <p>Menüüde keeleline vormistamine.</p> <p>Kolmekäigulise menüü vormistamine korrektselt juhendi alusel.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Koostab juhendi alusel menüü järgides menüü koostamise põhimõtteid.</p> <p>2. Põhjendab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele lähtudes.</p> <p>3. Kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel.</p> <p>Iseseisev töö: koostab juhendamisel kolmekäigulise sisuliselt, vormiliselt ja keeleliselt korrektse menüü, analüüsib seda lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest ja toob välja võimalusi eritoitumiseks.</p> <p>Praktiline ülesanne: õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele.</p> <p>Õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha.</p> <p>“4” saamise tingimus: Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele.</p> <p>Õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha.</p> <p>Õpilane pakub menüüs asendusi vastavalt kliendi eritoitumisele.</p> <p>“5” saamise tingimus: Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele.</p> <p>Õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha.</p> <p>Õpilane pakub menüüs asendusi vastavalt kliendi eritoitumisele. Vastab lisaküsimustele.</p> | |
| <p>Suurköök</p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 6</p> <p>Praktiline töö 120</p> | <p>Alateemad</p> <p>PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS/ SUURKÖÖGIS</p> <p>Erinevate roagruppide valmistamine juhendi alused</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE</p> <p>Töökoha korraldamine, töökorraldus.</p> <p>Enesekontrolliplaan.</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE</p> <p>Kalkulatsioonikaart, selle lugemine, mõisted bruto ja neto.</p> <p>Salatid</p> <p>Supid</p> <p>Vormiroad</p> <p>Road lihast, kanast, kalast</p> <p>Lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest.</p> <p>Põhikastmed ja tuletised</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud Toitainete muutumine toiduvalmistamisprotsessis KÖÖGISEADMETE ÕPETUS Köögiseadmete liigitus ja kasutamine toiduvalmistamisel. Seadmete ohutu kasutamise põhimõtted. Väiketöövahendid. Seadmete puhastamine. Jäätmekäitlus köögis. Nõudepesu.</p> <p>Lõimingud: MATEMAATIKA Tellimuslehed. Säästmine, säästlikkus. Kalorsus. Toiduainete koguste suurendamine ja vähendamine vastavalt kalkulatsioonile. Mõõt- ja mahuühikute teisendamised. Toorainete pakendid, nende suurus kauba tellimiseks. Tehnokoogilise kaardi koostamine, külm- ja kuutöötluskaod, tabelid. KEHALINE KASVATUS Tööergonoomika, vajalikkus. Õiged hoiakud ja töövõtted igapäevases töös köögis. Raskuste tõstmine, õiged võtted. Töö lihtsustamine õigete kehaliste hoiakutega. Erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele. Harjutuste kompleksid hea töövõime saavutamiseks. ÜHISKONNAÕPETUS Eesti õigusaktidest tulenevad nõuded toitlustusettevõtete töökorraldusele. ERIALANE INGLISE KEEL. Seadmete kasutusjuhendid. Tõlkimine, arusaamine. KESKKONNAÕPETUS Prügi sorteerimine. Vajalikkus. FÜÜSIKA Erinevate köögiseadmete tööpõhimõtted. Juhendi alusel kolmekäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubatellimus etteantud juhendi alusel.</p> | <p>menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | Praktiliselt seadmete ja töövahenditega tutvumine kooli õppekõikides ja praktikabaasides. | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õpiväljund hinnatakse praktilise tööga. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Iseseisva tööna on koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele. Õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha.</p> <p>“4” saamise tingimus: Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele. Õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha. Õpilane pakub menüüs asendusi vastavalt kliendi eritoitumisele.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele teemadele ka omapoolseid lahendusi.</p> <p>Praktiliste oskuste osas (praktilises töös) valib õpilane iseseisvalt tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>Iseseisva tööna koostatud menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades.</p> <p>“5” saamise tingimus: Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele. Töö on esitatud tähtajaliselt.</p> <p>Õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha. Õpilane pakub menüüs asendusi vastavalt kliendi eritoitumisele. Vastab lisaküsimustele.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija valdab käsitletud teemasid suurepäraselt, kasutab erialaseid muid infokanaleid teemade seostamiseks. Õpilane pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele teemadele omapoolseid loovaid lahendusi.</p> <p>Praktiliste oskuste demonratsioonil (praktilises töös) valib õpilane iseseisvalt ja põhjendatult tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib iseseisvalt töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>Iseseisva tööna koostatud kahekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaani ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades. Seostab teooriaõpinguid praktiliste tegevustega.</p> | |
| <p>Toiduvalmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad TOIDUVALMISTAMINE Toiduvalmistamine suursöögis. Juhendi alusel kolmakäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubatellimus etteantud juhendi alusel. Praktiliselt seadmete ja töövahenditega tutvumine kooli õppekõikides ja praktikabaasides.</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE Kalkulatsioonikaart, selle lugemine, mõisted bruto ja neto. Salatid Supid Vormiroad Road lihast, kanast, kalast Lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest. Põhikastmed ja tuletised Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud Toitainete muutumine toiduvalmistamisprotsessis</p> <p>Lõimingud: PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS Erinevate roagruppide valmistamine juhendi alusel TÖÖ PLANEERIMINE Töökoha korraldamine, töökorraldus. Enesekontrolliplaan. KEEL JA KIRJANDUS Tehnoloogiliste kaartide keeleline korrektsus. Tellimuslehtede vormistamine korrektses eesti keeles MATEMAATIKA Tellimuslehed. Säätmine, säästlikkus. Kalorsus. Toiduainete koguste suurendamine ja vähendamine vastavalt kalkulatsioonile. Mõõt- ja mahuühikute teisendamised.</p> | <p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Toorainete pakendid, nende suurus kauba tellimiseks. Tehnoloogilise kaardi koostamine, külm- ja kuutöötluskaod, tabelid. KEEMIA Toitainete muutumine erinevates toorainete töötlemise protsessides. ÜHISKONNAÕPETUS Eesti õigusaktidest tulenevad nõuded toidlustusettevõtete töökorraldusele. KEHALINE KASVATUS Tööergonoomika, vajalikkus. Õiged hoiakud ja töövõtted igapäevases töös köögis. Raskuste tõstmine, õiged võtted. Töö lihtsustamine õigete kehaliste hoiakutega. Erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele. Harjutuste kompleksid hea töövõime saavutamiseks. Juhendi alusel kolmekäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubatellimus etteantud juhendi alusel. Praktiline töö õppeköögis või suursöögis.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on positiivsele tulemusele täidetud. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |

| | |
|---------------------------|--|
| Õppemeetodid | <p>Praktiline töö. Loeng, harjutusülesanded. Kirjalikud ülesanded. Iseseisev töö. Arutelu. Integreeritud aktiivne loeng. Iseseisev töö.</p> |
| Hindamise meetodid | <p>Õpiväljundid hinnatakse praktilise tööna, mis on kirjeldatud III õpiväljundi all Iseseisev töö: kolmekäigulise einekorra planeerimine juhendi alusel. Õppija koostab juhendamisel kolmekäigulise sisuliselt, vormiliselt ja keeliliselt korrektse menüü, analüüsib seda lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest ja toob välja võimalusi eritoitumiseks jne. Praktiline ülesanne: Õpilane planeerib oma töö ja töökoha, valmistab oma menüü järgi toidud ja serveerib toidud. Korrastab ja puhastab töökoha. Õpiväljund hinnatakse praktilise tööga, mis on kirjeldatud III õpiväljundi all.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine</p> <p>Hindamisülesanne 1: Sooritab moodulitesti ja on esitanud ettenähtud iseseisvad tööd.</p> <p>Hindamisülesanne 2: Juhendamisel kolmekäigulise einekorra koostamine, vormistamine. Töö osad: tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel, toiduainete tellimistabeli koostamine, roogade praktiline valmistamine, töökoha korrashoid ja lõplik puhastamine.</p> <p>Hindamisülesanne 3: Vajalike praktiliste tööde sooritamine 100%.</p> <p>Praktilised ülesanded omavad 2/3 kaalu ja teooriatest 1/3 kaalu.</p> <p>Hindamisel kasutab õpetaja muuhulgas kujundavat hindamist.</p> |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Kirjaliku aruande ja praktilise töö hinde kriteeriumid on hindamismudelid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel. Kirjaliku aruande ja praktilise töö hinde kriteeriumid on hindamismudelid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel. Kirjaliku aruande ja praktilise töö hinde kriteeriumid on hindamismudelid.</p> |
| Õppematerjalid | <p>Sirje Rekkor jt 2013 Kulinaaria.</p> <p>Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suursöögis.</p> <p>Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela (2013). Praktiline kulinaaria.</p> |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
|-----------------------------|---|---------------------|-----------------|
| 7 | Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid | 3 | Peep Peetersoo, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevad kaubad ja vahendid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 30 tundi | | 13 tundi | 35 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|--|------------------------|
| 1. kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid. 2. Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades. 3. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid. 1. Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi. 2. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. 3. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist . 4. Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid. 5. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. 1. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. 2. Koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja. 3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>kaupade ja vahendite seisukorda.</p> <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.</p> <p>5. Valmistab ette töökoha vastavalt serveritavale joogile.</p> <p>1. Selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes.</p> <p>2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>4. Nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke.</p> <p>1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel.</p> <p>2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>1. Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel.</p> <p>2. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.</p> | |
| <p>2. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid.</p> | <p>1. Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid.</p> <p>2. Valmistab ja serverib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades.</p> <p>3. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> <p>1. Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi.</p> <p>2. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>3. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist .</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>4. Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serverimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid.</p> <p>5. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.</p> <p>2. Koostab serverimiseks vajaminevate vahendite nimekirja.</p> <p>3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda.</p> <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.</p> <p>5. Valmistab ette töökoha vastavalt serveritavale joogile.</p> <p>1. Selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes.</p> <p>2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>4. Nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke.</p> <p>1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel.</p> <p>2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>1. Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel.</p> <p>2. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.</p> | |
| <p>3. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele.</p> | <p>1. Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid.</p> <p>2. Valmistab ja serverib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades.

3. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid.

1. Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi.

2. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.

3. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist .

4. Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid.

5. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

1. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.

2. Koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja.

3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda.

4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.

5. Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile.

1. Selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes.

2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.

3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.

4. Nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke.

1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel.

2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>1. Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel.</p> <p>2. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.</p> | |
| <p>4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele.</p> | <p>1. Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid.</p> <p>2. Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades.</p> <p>3. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> <p>1. Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi.</p> <p>2. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>3. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist .</p> <p>4. Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid.</p> <p>5. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.</p> <p>2. Koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja.</p> <p>3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda.</p> <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.</p> <p>5. Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>joogile.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes. 2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. 3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 4. Nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel. 2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. 3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel. 2. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest. | |
| <p>5. valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid. 2. Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades. 3. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi. 2. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. 3. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist . 4. Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>5. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. 2. Koostab serverimiseks vajaminevate vahendite nimekirja. 3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda. 4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure. 5. Valmistab ette töökoha vastavalt serveritavale joogile. <ol style="list-style-type: none"> 1. Selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes. 2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. 3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 4. Nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel. 2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. 3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel. 2. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest. | |
| <p>6. valmistab ja serverib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid, järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid. 2. Valmistab ja serverib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades. 3. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendi alusel külmade | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi.

2. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.
3. Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist .
4. Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid.
5. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

1. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.
2. Koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja.
3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda.
4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.
5. Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile.

1. Selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes.
2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.
3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.
4. Nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke.

1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel.
2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.
3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.

1. Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel.
2. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|--|--|
| <p>Joogiõpetus. Praktiline töö</p> <p style="text-align: center;">Praktiline töö 35</p> | <p>Alateemad</p> <p>ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON:</p> <p>Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed.</p> <p>Mahlad, karastusjoogid.</p> <p>Energia- ja spordijoogid.</p> <p>Siirupid, morsid.</p> <p>Toonikud.</p> <p>Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid.</p> <p>Smuutid.</p> <p>Sortiment, hoiutingimused.</p> <p>Serveerimisvõimalused.</p> <p>Serveerimistemperatuurid.</p> <p>Tootmise piirkonnad.</p> <p>Alkoholivabad kokteilid ja boolid.</p> <p>Joogikaart.</p> <p>Töövahendid ja klaasid.</p> <p>JOOGID:</p> <p>Ennelõunajoogid.</p> <p>Pärastlõunajoogid.</p> <p>Kogupäevajoogid.</p> <p>Kuumad joogid.</p> <p>TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED</p> <p>Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad.</p> <p>VÕÕRKEEL</p> <p>Töövahendid ja seadmed.</p> <p>Kaubad.</p> <p>Väljendid.</p> <p>Juhendi alusel etteantud mittealkohoolse joogi valmistamise jaoks kaubad ja vahendid, selle joogi serveerimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena.</p> <p>Praktilise tööna mittealkohoolse segujoogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Vajalikud</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>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. valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid, järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid</p> |
|--|--|--|

töövahendid ja seadmed, loetelu juhendi alusel.

Tellimuse vastuvõtmine.

Suhtlemine kliendiga tellimuse vastuvõtmisel.

Tellimuse vormistamine.

VÕÕRKEEL

Jookide nimetused ja komponendid.

Tuntud mittealkohoolsed joogid.

Tellimus, kasutatavad väljendid.

KEEL JA KIRJANDUS

Jookide nimetused ja komponendid.

Tellimuse vormistamine korrektses eesti keeles.

Korrektne keeekasutus vastavalt suhtlussituatsioonile.

Juhtumi lahendamine etteantud juhendi alusel.

Tellimuse võtmine ja vormistamine praktiliste harjutusülesannetena. Suhtlemisülesanded koos keelõpetajaga.

Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted.

Kliendikeskne teenindus.

KEEL JA KIRJANDUS

Joogikaart ja selle õigekiri. Soovitamine klientidele. Suhtlemine.

VÕÕRKEEL

Mittealkohoolsed joogid, Väljendid.

Selgitused kliendile, kliendiga suhtlemine.

Töölehe täitmine restoranide kodulehtedelt mittealkohoolsete jookide kohta.

Kliendile toidu ja joogi sobitamise selgitamine praktilise tööna. Jookide soovitamine klientidele, joogikaardi selgitused nii eesti kui ka võõrkeeles.

BAARITÖÖ VAHENDID JA SEADMED

Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine.

Töövahendite valik, otstarbekus.

Mõõdud jookide valmistamisel

KEEL JA KIRJANDUS

Tööjuhendid segujookide valmistamiseks.

VÕÕRKEEL

Tööjuhendid segujookide valmistamisel.

Mõõdud, mõõdunõud (cl, ml- väljendid)

Tõlkimine. Väljendid.

MATEMAATIKA

mõõtmisühikud, ühikute teisendamised.

Tervikust, osa arvutused.

Maailmas tuntud alkoholivabad kokteilid- nende kohta töölehe täitmine etteanud juhendi alusel, kasutades võõrkeelseid õppematerjale.

Erinevate alkoholivabade kokteilide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused.

BAARITÖÖ VAHENDID JA SEADMED

Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud.

Hooldamine ja korrashoid.

Serveerimisvõimalused.

Kaunistamine ja erinevad lisandid.

Serveerimistemperatuurid.

Tööohutud- ja hügieenireeglid baaritöös mittealkohoolsete jookide valmistamisel.

KEEL JA KIRJANDUS

Töövõtete ja valmistamisviiside selgitus.

VÕÕRKEEL

Töövõtete ja valmistamisviiside selgitused. Väljendid.

Erinevate alkoholivabade jookide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused. Praktiliselt jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine.

GEOGRAAFIA

Maailma tuntuimad mineraalvee tootmise piirkonnad.

Eesti mineraalvee piirkonnad.

BIOLOOGIA

Eesti looduskeskkond.

Maailma looduskeskkond kus on mineraalveepiirkonnad.

KEEMIA

Loeng.

Ideekaart.

Vee esitlemine ja
valamine praktilise

tööna.

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna. Valmistamisprotsess mittealkohoolsetel jookidel.</p> <p>VÕÕRKEEL</p> <p>Mittealkohoolsed joogid. Väljendid, maailmas tuntud mineraalveed, piirkonnad. Joogikaardi ülesehitus, selgitused võõrkeeles.</p> <p>AJALUGU</p> <p>Tee, kohv, kakao, šokolaad. Liikumine erinevatesse maadesse, kaubavahetus, levimine. Segujookide ajalugu. Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine, mis hõlmab ka mittealkohoolsete jookide ajalugu. Vee esitlemine ja valamine. Erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Iseseisev töö ajalooga seotud teemade kohta. Praktilise tööna vee esitlemine ja valamine klientidele. Harjutusülesanded erinevate jookide koostise ja serveerimise kohta.</p> <p>Harjutusülesanded praktilises töös töökoha korraldamise, kaupade vajalikkuse ja realiseerimise kohta. Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.</p> <p>Iseseisva tööna mittealkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe täitmine. Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega). Harjutusülesandena toitute ja jookide sobitamise kohta töölehe täitmine.</p> <p>Teoreetiliste tundide tulemusel tunneb tuntumaid ja kasutatavamaid baaritöövahendeid ja sedameid. Praktilistes tundides alkoholivabade jookide valmistamine, vahendite valik ja jookide serveerimine. Iseseisva tööna maailmas tuntud alkoholivabade jookide kohta töölehe täitmine.</p> <p>Praktilistes tundides jookide valmistamine, kaunistamine ning serveerimine. Õiged serveerimistemperatuurid. Hügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Kirjeldab külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi, teab jookide koostist, serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad töövahendid ning klaasid. Selgitab harjutusülesande käigus juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>Teab erinevate kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust, on täitnud sellekohase kirjaliku õppeülesande.</p> <p>Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile ja kasutab erinevaid töövahenditeid ning seadmeid. Demonstreerib oma sellekohaseid oskusi praktilise töö käigus. On esitanud õigeaegselt vähemalt lävendile hinnatud iseseisva töö.</p> <p>On harjutusülesannete käigus näidanud, et teab toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. Demonstreerib praktilise tegevusega klientidele jookide soovitamist, väljendab ennast arusaadavalt ja korrektselt, kasutab suhtlemisel võõrkeelseid väljendeid.</p> <p>Teab erinevate vahendite ja tarvikute kasutamistarvet ning hooldamise põhimõtteid. Oskab kaunistada lihtsamate võtetega jookidele kaunistusi. Teab jookide serveerimistemperatuure. Selgitab lihtsamaid jooke klientidele ka võõrkeeles. Valib erinevate segujookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, serveerib neid ja leiab loovaid kaunistamisvõimalusi.</p> | | |
| <p>Joogiõpetus. Teooria Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 13</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 619 1760 1474"> <p>Alateemad ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON: Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smootid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid.</p> <p>JOOGID: Ennelõunajoogid. Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Kuumad joogid.</p> <p>TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED</p> </td> <td data-bbox="1760 619 2136 1474"> <p>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. valmistab ja serveerib</p> </td> </tr> </table> | <p>Alateemad ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON: Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smootid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid.</p> <p>JOOGID: Ennelõunajoogid. Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Kuumad joogid.</p> <p>TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED</p> | <p>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. valmistab ja serveerib</p> |
| <p>Alateemad ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON: Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smootid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid.</p> <p>JOOGID: Ennelõunajoogid. Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Kuumad joogid.</p> <p>TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED</p> | <p>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. valmistab ja serveerib</p> | | |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad. VÕÕRKEEL Töövahendid ja seadmed. Kaubad. Väljendid. Juhendi alusel etteantud mittealkohoolse joogi valmistamise jaoks kaubad ja vahendid, selle joogi serveerimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena. Praktilise tööna mittealkohoolse segujoogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Vajalikud töövahendid ja seadmed, loetelu juhendi alusel.</p> <p>Tellimuse vastuvõtmine. Suhtlemine kliendiga tellimuse vastuvõtmisel. Tellimuse vormistamine. VÕÕRKEEL Jookide nimetused ja komponendid. Tuntud mittealkohoolsed joogid. Tellimus, kasutatavad väljendid. KEEL JA KIRJANDUS Jookide nimetused ja komponendid. Tellimuse vormistamine korrektses eesti keeles. Korrektne keelekasutus vastavalt suhtlussituatsioonile. Juhtumi lahendamine etteantud juhendi alusel. Tellimuse võtmine ja vormistamine praktiliste harjutusülesannetena. Suhtlemisülesanded koos keelõpetajaga.</p> <p>Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted. Kliendikeskne teenindus. KEEL JA KIRJANDUS Joogikaart ja selle õigekiri. Soovitamine klientidele. Suhtlemine. VÕÕRKEEL Mittealkohoolsed joogid, Väljendid. Selgitused kliendile, kliendiga suhtlemine. Töölehe täitmine restoranide kodulehtedelt mittealkohoolsete jookide kohta. Klindile toidu ja joogi sobitamise selgitamine praktilise tööna. Jookide soovitamine klientidele, joogikaardi selgitused nii eesti kui ka võõrkeeles.</p> | <p>lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid, järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid</p> |
|--|--|---|

BAARITÖÖ VAHENDID JA SEADMED

Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine.

Töövahendite valik, otstarbekus.

Mõõdud jookide valmistamisel

KEEL JA KIRJANDUS

Tööjuhendid segujookide valmistamiseks.

VÕÖRKEEL

Tööjuhendid segujookide valmistamisel.

Mõõdud, mõõdunõud (cl, ml- väljendid)

Tõlkimine. Väljendid.

MATEMAATIKA

mõõtmisühikud, ühikute teisendamised.

Tervikust, osa arvutused.

Maailmas tuntud alkoholivabad kokteilid- nende kohta töölehe täitmine etteanud juhendi alusel, kasutades võõrkeelseid õppematerjale.

Erinevate alkoholivabade kokteilide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused.

BAARITÖÖ VAHENDID JA SEADMED

Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud.

Hooldamine ja korrashoid.

Serveerimisvõimalused.

Kaunistamine ja erinevad lisandid.

Serveerimistemperatuurid.

Tööohutud- ja hügieenireeglid baaritöös mittealkohoolsete jookide valmistamisel.

KEEL JA KIRJANDUS

Töövõtete ja valmistamisviiside selgitus.

VÕÖRKEEL

Töövõtete ja valmistamisviiside selgitused. Väljendid.

Erinevate alkoholivabade jookide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused. Praktiliselt jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine.

GEOGRAAFIA

Maailma tuntuimad mineraalvee tootmise piirkonnad.

Eesti mineraalvee piirkonnad.

BIOLOOGIA

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| | <p>Eesti looduskeskkond. Maailma looduskeskkond kus on mineraalveepiirkonnad. KEEMIA Loeng. Ideekaart. 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. Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine, mis hõlmab ka mittealkohoolsete jookide ajalugu. Vee esitlemine ja valamine. Erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Iseseisev töö ajalooga seotud temade kohta. Praktilise tööna vee esitlemine ja valamine klientidele. Harjutusülesanded erinevate jookide koostise ja serveerimise kohta.</p> <p>Harjutusülesanded praktilises töös töökoha korraldamise, kaupade vajalikkuse ja realiseerimise kohta. Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.</p> <p>Iseseisva tööna mittealkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe täitmine. Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega). Harjutusülesandena toitute ja jookide sobitamise kohta töölehe täitmine.</p> <p>Teoreetiliste tundide tulemusel tunneb tuntumaid ja kasutatavamaid baaritöövahendeid ja sedameid.</p> | |

| | |
|----------------------|--|
| | <p>Praktilistes tundides alkoholivabade jookide valmistamine, vahendite valik ja jookide serveerimine. Iseseisva töönaailmas tuntud alkoholivabade jookide kohta töölehe täitmine.</p> <p>Praktiliset tundides jookide valmistamine, kaunistamine ning serveerimine. Õiged serveerimistemperatuurid. Hügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel.</p> |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Kirjeldab külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi, teab jookide koostist, serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad töövahendid ning klaasid. Selgitab harjutusülesande käigus juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>Teab erinevate kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust, on täitnud sellekohase kirjaliku õppeülesande.</p> <p>Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile ja kasutab erinevaid töövahenditeid ning seadmeid. Demonstreerib oma sellekohaseid oskusi praktilise töö käigus. On esitanud õigeaegselt vähemalt lävendile hinnatud iseseisva töö.</p> <p>On harjutusülesannete käigus näidanud, et teab toitute ja jookide sobitamise põhimõtteid. Demonstreerib praktilise tegevusega klientidele jookide soovitamist, väljendab ennast arusaadavalt ja korrektselt, kasutab suhtlemisel võõrkeelseid väljendeid.</p> <p>Teab erinevate vahendite ja tarvikute kasutamistarvet ning hooldamise põhimõtteid. Oskab kaunistada lihtsamate võtetega jookidele kaunistusi. Teab jookide serveerimistemperatuure. Selgitab lihtsamaid jooke klientidele ka võõrkeeles. Valib erinevate segu jookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, serveerib neid ja leiab loovaid kaunistamisvõimalusi.</p> |
| Õppemeetodid | <p>Ideekaart.</p> <p>Vee esitlemine ja valamine praktilise tööna.</p> <p>Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Rollimäng.</p> <p>Meeskonnatöö.</p> <p>Õppekäik.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Aktiivne loeng.</p> <p>Praktiline töö/ praktilised harjutusülesanded.</p> <p>Situatsioonide lahendamised/ rollimäng.</p> <p>Loeng.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Praktilistes tundides klientidelt tellimuse võtmine ja selle vormistamine. (lõimingud eesti keel ja võõrkeelega).</p> <p>Iseseisva tööna juhtumi lahendamine.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Praktilised tundides jookide valmistamine, kaunistamine ning serveerimine. Õiged serveerimistemperatuurid. Hügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Harjutusülesanded praktilises töös töökoha korraldamise, kaupade vajalikkuse ja realiseerimise kohta.</p> <p>Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.</p> <p>Iseseisva tööna mittealkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe täitmine.</p> <p>Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega).</p> <p>Harjutusülesandena toitude ja jookide sobitamise kohta töölehe täitmine.</p> <p>Teoreetiliste tundide tulemusel tunneb tuntumaid ja kasutatavamaid baaritöövahendeid ja sedameid.</p> <p>Praktilistes tundides alkoholivabade jookide valmistamine, vahendite valik ja jookide serveerimine.</p> <p>Iseseisva tööna maailmas tuntud alkoholivabade jookide kohta töölehe täitmine.</p> <p>Iseseisev töö ajaloo seotud teemade kohta.</p> <p>Praktilise tööna vee esitlemine ja valamine klientidele.</p> <p>Harjutusülesanded erinevate jookide koostise ja serveerimise kohta.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine</p> <p>Hindamisülesanne 1: Sooritab testi mooduli teooriaosade peale.</p> <p>Hindamisülesanne 2: Teostab vajalikud praktilised tegevused.</p> <p>Hindamisülesanne 3: Esitab vajalikud iseseisvad tööd.</p> <p>Hindamisülesanded omavad võrdet kaalu moodulihinde kujunemisel.</p> |
| sh lävend | <p>“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine</p> <p>Hindamisülesanne 1: Sooritab testi mooduli teooriaosade peale.</p> <p>Hindamisülesanne 2: Teostab vajalikud praktilised tegevused.</p> <p>Hindamisülesanne 3: Esitab vajalikud iseseisvad tööd.</p> <p>Hindamisülesanded omavad võrdet kaalu moodulihinde kujunemisel.</p> |
| Õppematerjalid | <p>Sirje Rekkor, Reelika Eerik, “Katame laua” (Tammerraamat 2017)</p> <p>Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“ (ARGO 2010)</p> <p>Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000)</p> <p>Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ (ARGO 2008)</p> <p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst”(ARGO 2013)</p> <p>Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu “Kohviraamat” 2006</p> <p>H.L.Cracknell, G.Nobis “Toidud, joogid ja serveerimine” 2002</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-I0 –kohvi korjamisest</p> |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 8 | Catering ja peeteenindus | 5 | Hiie Põldma, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodulid TOIDUVALMISTAMISE ALUSED ja TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peeteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peeteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peeteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 33 tundi | | 9 tundi | 88 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|---|------------------------|
| 1. kirjeldab peeteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele. | <ol style="list-style-type: none"> Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. Linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid. | Mitteeristav hindamine |
| | <ol style="list-style-type: none"> Mõistab cateringi ja peeteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peeteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituste sisu, toite ja jooke. Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseksteenindamiseks vajalikud vajendid. Kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. Koostab juhendamisel kliendile | |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.</p> <p>6. Planeerib juhendamisel rühmatööna ürituse jaoks tööaja ja tööjõu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. 2. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. 3. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. 4. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust. 5. Komplekteerib ja ladustab juhendi aluselüritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendile. 1. Võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. 2. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. 3. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. 4. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. 5. Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles. 6. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. 7. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. | |
| <p>2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. 2. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. 3. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>4. Linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel.</p> <p>5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid.</p> <p>6. Kasutab oma tegevustes ergonomilisi töövõtteid.</p> <p>1. Mõistab cateringi ja peoteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara.</p> <p>2. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituste sisu, toite ja jooke.</p> <p>3. Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseksteenindamiseks vajalikud vajendid.</p> <p>4. Kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.</p> <p>5. Koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.</p> <p>6. Planeerib juhendamisel rühmatööna ürituse jaoks tööaja ja tööjõu.</p> <p>1. Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.</p> <p>2. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid.</p> <p>3. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel.</p> <p>4. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>5. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendile.</p> <p>1. Võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades.</p> <p>2. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele.</p> <p>3. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.</p> <p>4. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele.</p> <p>5. Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles.</p> <p>6. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust.</p> <p>7. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.</p> | |
| <p>3. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides.</p> | <p>1. Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd.</p> <p>2. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile.</p> <p>3. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid.</p> <p>4. Linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel.</p> <p>5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid.</p> <p>6. Kasutab oma tegevustes ergonomilisi töövõtteid.</p> <p>1. Mõistab cateringi ja peoteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara.</p> <p>2. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituste sisu, toite ja jooke.</p> <p>3. Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseks teenindamiseks vajalikud vajendid.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>4. Kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.</p> <p>5. Koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.</p> <p>6. Planeerib juhendamisel rühmatööna ürituse jaoks tööaja ja tööjõu.</p> <p>1. Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.</p> <p>2. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid.</p> <p>3. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel.</p> <p>4. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>5. Komplekteerib ja ladustab juhendi aluselüritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendile.</p> <p>1. Võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades.</p> <p>2. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele.</p> <p>3. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.</p> <p>4. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele.</p> <p>5. Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles.</p> <p>6. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust.</p> <p>7. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.</p> | |
| <p>4. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid.</p> | <p>1. Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd.</p> <p>2. Paigutab teenindusruumide mööblit</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

vastavalt etteantud plaanile.

3. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid.
4. Linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel.
5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid.
6. Kasutab oma tegevustes ergonomilisi töövõtteid.

1. Mõistab cateringi ja peoteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara.
2. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituste sisu, toite ja jooke.
3. Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseks teenindamiseks vajalikud vajendid.
4. Kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.
5. Koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.
6. Planeerib juhendamisel rühmatööna ürituse jaoks tööaja ja tööjõu.

1. Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.
2. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid.
3. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel.
4. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.
5. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendile.

| | | |
|--|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. 2. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. 3. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. 4. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. 5. Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles. 6. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. 7. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. | |
|--|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|---|--|---|
| <p>Catering ja peoteenindus I</p> <p>Auditoorne õpe 13 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 30</p> | <p>Alateemad PEOTEENINDUS JA CATERING Ürituste liigid. Menüü ja tellimus. Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted. Laudade, lauapesu vajadus. Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus. Eelkatte teostamine. Töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erinevatel üritustel. Pakkumiskirja koostamine. KEEL JA KIRJANDUS VÕÕRKEEL Menüüde koostamine tellimusüritusteks. Kasutatavad väljendid teeninduses. MATEMAATIKA Vastavalt üritusele ruumi suuruse, laudade suuruse, linade suuruste arvutused. Vastavalt menüüle toorainete ja toiduainete vajaduse arvutused. Grupitoitlustuse arvutused (jookide ja toitude omahind, juurdehindlused,</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab</p> |
|---|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>müügihind).</p> <p>Mõõt- ja mahuühikud retseptides.</p> <p>Kalorsuse arvutamine menüü alusel.</p> <p>Paaristöö: catering-ürituse või piduliku vastuvõtu planeerimine ja kirjalik aruanne koos pakkumiskirjaga etteantud juhendi alusel.</p> | <p>üritusel kasutatavad vahendid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: Sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli.</p> <p>Iseseisva tööna koostab vastavalt tellimusele ürituse kava.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ürituse legend. 2. Menüü (eesti ja inglise keeles). 3. Ruumide kirjeldus, kaunistamine. 4. Mööbli vajadus. Paigutus. 5. Lauapesu vajadus. 6. Nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus. 7. Eelkatte skeem. 8. Teeninduskäigu kirjeldus. 9. Tagalatööd. 10. Järeltööd: pakendamine ja transport. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Mõistab cateringi ja peoteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituste sisu, toite ja jooke, planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseks- teenindamiseks vajalikud vahendid. Koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.</p> | |
| <p>Catering ja peoteenindus II</p> <p>Praktiline töö 52</p> | <p>Alateemad</p> <p>PEOTEENINDUS JA CATERING</p> <p>Praktilise ürituse teenindamine:</p> <p>Klientide vastuvõtt.</p> <p>Menüü tutvustamine.</p> <p>Kliendi nõustamine.</p> <p>Roogade ja jookide serveerimine.</p> <p>Taldrikute kandmise võtted.</p> <p>Töö kandikuga.</p> <p>Vaagnateenindus.</p> <p>Vee serveerimine.</p> <p>Veini serveerimine.</p> <p>Kohvi serveerimine.</p> <p>Nõude koristamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine. Ürituse lõpetamine. VÕÕRKEEL Suhtlemise üritusel võõrkeelsete klientidega.</p> <p>Praktiline teeninduse läbiviimine teenindusüritusel.</p> <p>Töö planeerimine (erinevate ürituste korral) Tööde järjekord. Mööbli paigutus. Töövahendite valik ja ettevalmistamine. Laudade linutamine. Eelkatete tegemine. Ergonoomika. KEHALINE KASVATUS Ergonoomika catering- ürituse korraldamisel. Õiged võtted raskuste tõstmisel, õige kehahoid.</p> <p>Töö planeerimine erinevate ürituste korral. Tööde järjekord. Mööbli paigutus. Töövahendite valik ja ettevalmistamine. Laudade linutamine. Eelkatete tegemine. Tööergonoomika.</p> <p>Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust. Mooduli hindamine, iseseisvate tööde tagasiside. VÕÕRKEEL Erialased väljendid puhastus- ja koristustöödel.</p> <p>Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.</p> | <p>planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistelet puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid.</p> |
|--|---|--|

| | | |
|---|---|---|
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Ülesanne: tööde teostamise plaani koostamine juhendi alusel.</p> <p>Praktilise tööna ettevalmistustööde ja eelkatete teostamine juhendi alusel.</p> <p>Praktilise tööna teostab vajalikud tööd tagalas, sorteerib prügi ja osaleb ürituse puhastus- ja korrastustöödel.</p> <p>Teenindusprotsessis osalemine meeskonnaliikmena.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab ruumide mööblit. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid, linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Teab ergonomiliste töövõtete vajalikkust.</p> <p>Tervitab ja suunab kliente oma laudadesse, serveerib toite ja jooke. Tutvustab asjalikult kliendile menüüd ja annab soovitusi valikute tegemisel. Teenindab õigete töövõtetega ning vajadusel kasutab suhtlemisel võõrkeelseid väljendeid. Korraldab klientide lahkumist ürituse lõppedes.</p> <p>Valib sobivad puhastusvahendid ja tarvikud, kasutab neid õigesti. Peseb vajadusel nõusid ja tarvikuid. Komplekteerib tagalas ja ürituse toimumise kohas süsteemselt vahendeid ja tarvikuid. Sorteerib ja korrastab prügimajandust.</p> <p>Tervitab ja suunab kliente oma laudadesse, serveerib toite ja jooke. Tutvustab asjalikult kliendile menüüd ja annab soovitusi valikute tegemisel. Teenindab õigete töövõtetega ning vajadusel kasutab suhtlemisel võõrkeelseid väljendeid. Korraldab klientide lahkumist ürituse lõppedes.</p> | |
| Kutsealane inglise keel Auditoorne õpe 20 Praktiline töö 6 | <p>Alateemad VÕÕRKEEL Suhtlemise üritusel võõrkeelsete klientidega. Praktiline teeninduse läbiviimine teenindusüritusel.</p> <p>Lõiming: Praktilise ürituse teenindamine: Klientide vastuvõtt. Menüü tutvustamine. Kliendi nõustamine. Roogade ja jookide serveerimine. Taldrikute kandmise võtted. Töö kandikuga. Vaagnateenindus. Vee serveerimine. Veini serveerimine. Kohvi serveerimine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonomilisi töövõtteid. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd,</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Nõude koristamine. Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine. Ürituse lõpetamine.</p> <p>Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.</p> <p>Erialased väljendid puhastus- ja koristustöödel.</p> <p>Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.</p> <p>Mooduli hindamine, iseseisvate tööde tagasiside.</p> | komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Praktiline teenindus üritusel. Teenindusprotsessis osalemine meeskonnaliikmena. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Tervitab ja suunab kliente oma laudadesse, serveerib toite ja jooke. Tutvustab asjalikult kliendile menüüd ja annab soovitusi valikite tegemisel. Teenindab õigete töövõtetega ning vajadusel kasutab suhtlemisel võõrkeelseid väljendeid. Korraldab klientide lahkumist ürituse lõppedes. | |
| Õppemeetodid | <p>Projektõpe. Praktiline töö. Ürituste korraldamises osalemine meeskonnaliikmena. Aktiivne loeng. Loeng. Rühmatöö. Harjutusülesanded. Iseseisev töö. Praktiline teenindus.</p> | |
| Hindamismeetodid | Ülesanne: Sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli. | |

| | |
|--|---|
| | <p>Iseseiva tööna koostab vastavalt tellimusele ürituse kava.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ürituse legend. 2. Menüü (eesti ja inglise keeles). 3. Ruumide kirjeldus, kaunistamine. 4. Mööbli vajadus. Paigutus. 5. Lauapesu vajadus. 6. Nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus. 7. Eelkatte skeem. 8. Teeninduskäigu kirjeldus. 9. Tagalatööd. 10. Järeltööd: pakendamine ja transport. <p>Praktiline teenindus üritusel. Teenindusprotsessis osalemine meeskonnaliikmena. Ülesanne: tööde teostamise plaani koostamine juhendi alusel. Praktilise tööna ettevalmistustööde ja eelkatete teostamine juhendi alusel. Praktilise tööna teostab vajalikud tööd tagalas, sorteerib prügi ja osaleb ürituse puhastus- ja korrastustöödel.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Hindamisülesanne 1: sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli. Hindamisülesanne 2: osaleb meeskonnaliikmena praktilisel teenindusüritusel ja teeb sellele juhendi alusel meekonnatööna analüüsi. Hindamisülesannetest omab teoreetiline ülesanne 1/3 kaalu ja praktiline ülesanne 2/3 kaalu moodulihinde kujunemisel.</p> |
| sh lävend | <p>“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Hindamisülesanne 1: sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli. Hindamisülesanne 2: osaleb meeskonnaliikmena praktilisel teenindusüritusel ja teeb sellele juhendi alusel meekonnatööna analüüsi. Hindamisülesannetest omab teoreetiline ülesanne 1/3 kaalu ja praktiline ülesanne 2/3 kaalu moodulihinde kujunemisel.</p> |
| Õppematerjalid | <p>Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011. Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.</p> |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 9 | Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid | 5 | Peep Peetersoo, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud osaliselt moodul JOOGIÕPETUS I. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest. Õpilane 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 |
| 42 tundi | | 26 tundi | 62 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|------------------------|
| 1. kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis ja serveerimisvõimalusi, leidab informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti. 2. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse. 3. Kirjeldab lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist vastavalt juhendile. 4. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. 5. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. 1. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahenditenimekirja. 2. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. 3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selgitab vestlusel kliendi valikut. 2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. 3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke 2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. 3. Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. 1. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. 2. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. 3. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest. 1. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. 2. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. 3. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid. | |
| <p>2. planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. 2. Kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse. 3. Kirjeldab lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist vastavalt juhendile. 4. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

5. Kirjeldab juhendi alusel serverimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.
Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.

1. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahenditenimekirja.
2. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.
3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu.
4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.

1. Selgitab vestlusel kliendi valikut.
2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.
3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.

1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke
2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.
3. Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.

1. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.
2. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.
3. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.

1. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>2. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</p> <p>3. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> | |
| <p>3. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke.</p> | <p>1. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse.</p> <p>3. Kirjeldab lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist vastavalt juhendile.</p> <p>4. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võrkeelset kirjandust.</p> <p>5. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</p> <p>1. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahenditenimekirja.</p> <p>2. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</p> <p>3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu.</p> <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.</p> <p>1. Selgitab vestlusel kliendi valikut.</p> <p>2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>olevaid jooke</p> <p>2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.</p> <p>1. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.</p> <p>2. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.</p> <p>3. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.</p> <p>1. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>2. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</p> <p>3. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> | |
| <p>4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele.</p> | <p>1. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse.</p> <p>3. Kirjeldab lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist vastavalt juhendile.</p> <p>4. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamise võimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust.</p> <p>5. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</p> <p>1. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahenditenimekirja.</p> <p>2. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <p>serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</p> <p>3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu.</p> <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.</p> <p>1. Selgitab vestlusel kliendi valikut.</p> <p>2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke</p> <p>2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.</p> <p>1. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.</p> <p>2. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.</p> <p>3. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.</p> <p>1. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>2. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</p> <p>3. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> | |
| <p>5. valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks.</p> | <p>1. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse.</p> <p>3. Kirjeldab lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist vastavalt juhendile.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>4. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust.</p> <p>5. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</p> <p>1. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahenditenimekirja.</p> <p>2. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</p> <p>3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu.</p> <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.</p> <p>1. Selgitab vestlusel kliendi valikut.</p> <p>2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke</p> <p>2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>1. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.</p> <p>2. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>valmistamiseks.</p> <p>3. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.</p> <p>1. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>2. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</p> <p>3. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> | |
| <p>6. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutab õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.</p> | <p>1. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse.</p> <p>3. Kirjeldab lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist vastavalt juhendile.</p> <p>4. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võrkeelset kirjandust.</p> <p>5. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</p> <p>1. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahenditenimekirja.</p> <p>2. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</p> <p>3. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu.</p> <p>4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.</p> <p>1. Selgitab vestlusel kliendi valikut.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke</p> <p>2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>1. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.</p> <p>2. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.</p> <p>3. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.</p> <p>1. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>2. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</p> <p>3. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> | |
|--|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|---|---|--|
| <p>Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid</p> <p>Auditoorne õpe 22</p> <p>Iseseisev õpe 20</p> <p>Praktiline töö 62</p> | <p>Alateemad</p> <p>ALKOHOOLSED JOOGID</p> <p>Liigitus, sortiment</p> <p>Lahjad alkoholid:</p> <p>Veinid (sh vahuveinid ja kangutatud veinid), õlled, siidrid</p> <p>Kanged alkoholid:</p> <p>viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid.</p> <p>Jookide säilitamine ja serveerimine.</p> <p>Joogikaart.</p> <p>KEEMIA</p> <p>Erinevate jookide valmimise protsessid. (alkohoolne ja äädikappeline käärimine, viina, brändi, viski valmimine)</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis ja serveerimisvõimalusi, leidab informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase).</p> <p>planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja</p> |
|---|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>AJALUGU Alkohoolsed joogid, liikumine erinevate maade vahel.</p> <p>FÜÜSIKA Klaasi ja pokaali kuju mõju joogile. Joogi kanguse määramise võimalused. Serveerimistemperatuuride mõju maitsele. Valitud alkohoolsele joogile juhendi alusel kirjelduse koostamine ettekandena.</p> <p>Töö planeerimine. Hoiutingimused. Jookide tellimine. Serveerimisvahendite (klaasid jm) vajadus. Kaupade kontroll, ladustamine, realiseerimisajad. Külmikute temperatuurid ja registreerimine.</p> <p>FÜÜSIKA Külmikute tööpõhimõtte, külmaine mõju. Juhendi alusel vajaminevate kaupade ja töövahendite ning serveerimisnõude tellimuse koostamine. Jookide tellimine, tellimisleht, kaupade kontroll, ladustamine, realiseerimisaegade vaatamine. Igapäevane külmikute temperatuuride registreerimine. Näited.</p> <p>Roogade ja jookide sobivus, sobivuse põhimõtted. Jookide tutvustamine, kliendi nõustamine (eesti ja inglise keeles). Kliendikeskne teenindamine.</p> <p>VÕÕRKEEL Jookide tutvustamine, klientide nõustamine. Väljendid, sõnavara.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendamine, kliendiga suhtlemine. Võõrkeelse kirjanduse ja ettevõtete kodulehtede abil joogikaardi kohta juhendi alusel ülesande tegemine. Joogikaardi ülesehitus, kliendile tutvustamine nii eesti kui ka võõrkeeltes, roogade ja jookide sobivus, kliendi nõustamine, klienditeenindus. Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine.</p> <p>MATEMAATIKA Protsentülesanded. Tervikust osale hinna moodustamine. Käibemaks.</p> | <p>vahendid. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutab õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Juurdehindlus, %.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Kliendiga suhtlemine, tellimuste vormistamine.</p> <p>Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine.</p> <p>Kokteilide ja segujookide valmistamine. Klassikalised segujoogid.</p> <p>Valmistamise põhimõtted.</p> <p>Valmistamise erinevad võtted.</p> <p>Komponendid.</p> <p>Töövahendid, tarvikud, abivahendid, erinevad klaasid.</p> <p>Retsepti lugemine, mõõtühikud.</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Mõõtühikud.</p> <p>Teisendamine.</p> <p>Juhendi alusel segujookide kohta töö tegemine.</p> <p>Segujookide valmistamine, töövõtted, vahendid ja tarvikud. Õigete klaaside valik ja jookide serveerimine.</p> <p>Segujookide valmistamine retsepti järgi.</p> <p>Töövõtted valmistamisel.</p> <p>Erinevad segujoogid, valmistamise tehnika.</p> <p>Segujookide esitlemine ja serveerimine.</p> <p>Toiduhügieeni järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel.</p> <p>Mooduli hindamine.</p> <p>KEHALINE KASVATUS</p> <p>Töövõtted ja ergonoomika.</p> <p>Segujookide valmistamine retsepti järgi. Töövõtted valmistamisel. Erinevad segujoogid, valmistamise tehnika. Segujookide esitlemine ja serveerimine. Toiduhügieeni järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel.</p> <p>Mooduli hindamine.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kirjalikud ja praktilised ülesanded sooritatud. Iseseisev töö esitatud. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide valmistamise protsesse. Teab alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, serveerimistemperatuure ja maitseomadusi. | |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>Mõistab töö planeerimise vajalikkust ja vormistab juhendi alusel kaupade liikumise tabeleid. Teab joogikaardi ülesehitust, nõustab klienti nii eesti kui ka võõrkeeles. Korraldab oma töökoha, valib joogi tegemiseks komponendid, tunneb ära tarvikuid ja töövahendid, loeb retsepti, mõistab ja kasutab erinevaid mõõtühikuid. Nimetab klassikaliste kokteilide komponendid ja valmistamisprotsessi. Valmistab juhendi alusel segujooke ning täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid. Nõustab praktilistes harjutusülesannetes klienti, vormistab tellimuse.</p> | |
| <p>Kutsealane keemia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE KEEMIA Erinevate jookide valmistamise protsessid (alkohoolne ja aädikhappeline käärimine, viina, brändi, viski valmistamine jne.).</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis ja serveerimisvõimalusi, leidab informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutab õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.</p> |

| | |
|--------------------------------|--|
| Hindamine | Mitteeristav hindamine |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Iseseisev töö, praktilised ülesanded. Kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis ja serveerimisvõimalusi, leiab informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). Tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |

| | |
|--|--|
| Õppemeetodid | Rühmatöö, info otsimine ja tõlgendamine. Praktiline töö. Õppevideod. Iseseisev töö. Meeskonnatöö. Õppekäik. Rollimäng. Harjutusülesanded, Individaalne töö, loeng. Demonstratsioon. Näitlikustamine, Arutelu, esitlus. Paaristöö. |
| Hindamismeetodid | Iseseisev töö, suhtlemissituatsioonid. Kirjalikud ülesanded sooritatud. Iseseisev töö esitatud. Praktilistes tundides vajalikud tellimuse kohased ülesanded. Harjutusülesanded. Praktiliste oskuste demonstratsioon. Iseseisev töö, praktilised ülesanded. |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Sooritatud ja tehtud vajalikud harjutusülesanded, iseseisvad tööd ja praktiliste oskuste demonstratsioonid vastavalt juhendile: planeerida etteantud menüüle sobivad joogid lähtudes sündmusest ja joogikaardist, serveerida need õigeid võtteid kasutades. Praktiline töö moodustab 2/3 hinde kaalust ja 1/3 moodustavad harjutusülesanded ja iseseisvad tööd. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Sooritatud ja tehtud vajalikud harjutusülesanded, iseseisvad tööd ja praktiliste oskuste demonstratsioonid vastavalt juhendile: planeerida etteantud menüüle |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>sobivad joogid lähtudes sündmusest ja joogikaardist, serveerida need õigeid võtteid kasutades. Praktiline töö moodustab 2/3 hinde kaalust ja 1/3 moodustavad harjutusülesanded ja iseseisvad tööd.</p> |
| Õppematerjalid | <p>Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 Teenindamise kunst, Argo 2013 Kokteil.Segu jookide kuningas, Argo 2010 Mölstad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003 Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008 Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006 Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003 Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 10 | Lõpphindamine | 2 | Hiie Põldma, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud kõik õppekava kohustuslikud moodulid ja saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. | | |
| Mooduli eesmärk | - | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 6 tundi | | 26 tundi | 20 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|--|------------------------|
| 1. koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest | <ol style="list-style-type: none"> 1. alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 2. näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 3. suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 4. tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 5. selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides 6. nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades 7. pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks 8. kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele 9. serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest 10. serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest 11. valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning komponente | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>12. koristab ja korrastab laua kasutades sobivaid töövõtteid</p> <p>13. küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>14. teab ja pakub kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>15. lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt, lähtudes eesmärgist jätkata kliendisuhet</p> <p>16. arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist</p> <p>17. hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>1. jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja</p> <p>2. loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid</p> <p>3. valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid</p> <p>4. teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid</p> <p>1. kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke</p> <p>2. sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest</p> <p>3. kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi</p> <p>4. koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid</p> <p>5. loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid</p> <p>6. planeerib juhendi alusel tööaja</p> <p>7. kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>8. kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku</p> <p>9. esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele</p> | |
| <p>2. valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte</p> | <p>1. alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>2. näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>3. suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>4. tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>5. selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides</p> <p>6. nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades</p> <p>7. pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks</p> <p>8. kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele</p> <p>9. serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest</p> <p>10. serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest</p> <p>11. valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning komponente</p> <p>12. koristab ja korrastab laua kasutades sobivaid töövõtteid</p> <p>13. küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|-----------------------------------|--|------------------------|
| | <p>14. teab ja pakub kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>15. lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt, lähtudes eesmärgist jätkata kliendisuhet</p> <p>16. arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist</p> <p>17. hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>1. jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja</p> <p>2. loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid</p> <p>3. valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid</p> <p>4. teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid</p> <p>1. kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke</p> <p>2. sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest</p> <p>3. kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi</p> <p>4. koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid</p> <p>5. loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid</p> <p>6. planeerib juhendi alusel tööaja</p> <p>7. kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid</p> <p>8. kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku</p> <p>9. esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele</p> | |
| 3. lahendab teenindussituatsiooni | 1. alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse | Mitteeristav hindamine |

teeninduse põhimõtetest

2. näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
3. suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
4. tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
5. selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides
6. nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades
7. pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks
8. kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele
9. serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest
10. serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest
11. valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning komponente
12. koristab ja korrastab laua kasutades sobivaid töövõtteid
13. küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
14. teab ja pakub kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
15. lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt, lähtudes eesmärgist jätkata kliendisuhet
16. arveldab teenindusolukorras lähtuvalt

| | | |
|--|--|--|
| | <p>teenindusstandardist</p> <p>17. hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja 2. loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid 3. valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid 4. teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid <ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke 2. sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest 3. kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi 4. koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid 5. loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid 6. planeerib juhendi alusel tööaja 7. kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid 8. kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku 9. esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele | |
|--|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|--|--|
| <p>Lõpphindamine</p> <p>Auditoorne õpe 6</p> <p>Iseseisev õpe 26</p> <p>Praktiline töö 20</p> | <p>Alateemad</p> <p>Kirjaliku kodutöö koostamine ja esitlemine</p> <p>Koostada vastavalt juhendile kirjalik kodutöö etteantud teemal. Koostada esitlus kodutöö kaitsmiseks.</p> <p>Planeerib juhendi alusel tööaja, valmistab ette lauakatmise vahendid ja teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele.</p> <p>Praktiline klienditeenindus.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| | | vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Koostada vastavalt juhendile kirjalik kodutöö etteantud teemal. Koostada esitlus kodutöö kaitsmiseks. Eelkatte tegemine vastavalt tööjuhisele. Õpilane suunab kliendi eelkaetud lauda, selgitab välja kliendi vajadused, serveerib toidud ja joogid, arveldab kliendiga ja lõpetab kliendikontakti positiivselt. Korrastab oma tööpiirkonna. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Iseseisev töö on esitatud ja esitletud. Eelkate on tööjuhisega kooskõlas. Klienditeenindus on läbiviidud vastavalt etteantud nõuetele. | |

| | | |
|--|--|--|
| Õppemeetodid | Iseseisev töö, suuline esitlus, praktiline töö. | |
| Hindamismeetodid | Koostada vastavalt juhendile kirjalik kodutöö etteantud teemal. Koostada esitlus kodutöö kaitsmiseks. Õpilane suunab kliendi eelkaetud lauda, selgitab välja kliendi vajadused, serveerib toidud ja joogid, arveldab kliendiga ja lõpetab kliendikontakti positiivselt. Korrastab oma tööpiirkonna. Eelkatte tegemine vastavalt tööjuhisele. | |
| Lõimitud teemad | | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine: 1. temaatilise laua planeerimine (kodutöö). 2. teadmiste eksam (teooriatest, kodutöö kirjaliku aruande esitlus ja kaitsmine ning intervjuu). 3. oskuste eksam (praktiline laua katmine ja teenindussituatsioon). | |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine: 1. temaatilise laua planeerimine (kodutöö). 2. teadmiste eksam (teooriatest, kodutöö kirjaliku aruande esitlus ja kaitsmine ning intervjuu). 3. oskuste eksam (praktiline laua katmine ja teenindussituatsioon). | |
| Õppematerjalid | | |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 11 | Abikelneri praktika | 12 | Karin Torin, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul toitlustusteeninduse alused. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid. | | |
| Auditoorne õpe | Praktika | Praktiline töö | |
| 12 tundi | 200 tundi | 100 tundi | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|-------------------|
| 1. planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke. | <ol style="list-style-type: none"> Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit. Juhatab kliendid lauda järgides teenindusstandardit. Ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid. Kohandab eelkatet vastavalt tellimusele. Serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet. <ol style="list-style-type: none"> Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust. <ol style="list-style-type: none"> Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (Cv, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit. Teeb juhendi alusel igapäevaselt | Eristav hindamine |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <p>sissekanded praktikapäevikusse.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 2. Analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile. 3. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. 4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks. <ol style="list-style-type: none"> 1. Korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid. 2. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele. 3. Kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid. 4. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. <ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile. 2. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs. 3. Seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid. 4. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte. 5. Töötab meeskonnas kelneri juhendamisel. | |
| <p>2. tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit. 2. Juhatab kliente lauda järgides teenindusstandardit. 3. Ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid. 4. Kohandab eelkatet vastavalt tellimusele. 5. Serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. 6. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt | <p>Eristav hindamine</p> |

heast tavast ja teenindusstandardist.

7. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.

1. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.

2. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust.

3. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.

1. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (Cv, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).

2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit.

3. Teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse.

1. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.

2. Analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile.

3. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust.

4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.

1. Korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid.

2. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele.

3. Kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.

4. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.

1. Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile.

2. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste

| | | |
|--|--|--------------------------|
| | <p>kohta menüüs.</p> <p>3. Seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid.</p> <p>4. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte.</p> <p>5. Töötab meeskonnas kelneri juhendamisel.</p> | |
| <p>3. abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel.</p> | <p>1. Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit.</p> <p>2. Juhatab kliendid lauda järgides teenindusstandardit.</p> <p>3. Ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid.</p> <p>4. Kohandab eelkatet vastavalt tellimusele.</p> <p>5. Serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>6. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist.</p> <p>7. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.</p> <p>1. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust.</p> <p>3. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (Cv, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).</p> <p>2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit.</p> <p>3. Teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse.</p> <p>1. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <p>2. Analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile.</p> <p>3. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust.</p> <p>4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.</p> <p>1. Korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid.</p> <p>2. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele.</p> <p>3. Kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>4. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.</p> <p>1. Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile.</p> <p>2. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs.</p> <p>3. Seab valmis juhendamisel serveerimiseks vajaminevad vahendid.</p> <p>4. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte.</p> <p>5. Töötab meeskonnas kelneri juhendamisel.</p> | |
| <p>4. abistab kelnerit teenindusprotsessis.</p> | <p>1. Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit.</p> <p>2. Juhatab kliente lauda järgides teenindusstandardit.</p> <p>3. Ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid.</p> <p>4. Kohandab eelkatet vastavalt tellimusele.</p> <p>5. Serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>6. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist.</p> <p>7. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.</p> <p>1. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

äriideed.

2. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust.
3. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.
 1. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (Cv, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).
 2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit.
 3. Teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse.
 1. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.
 2. Analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile.
 3. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust.
 4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.
 1. Korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid.
 2. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele.
 3. Kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.
 4. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.
 1. Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile.
 2. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs.
 3. Seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid.

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <p>4. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte.</p> <p>5. Töötab meeskonnas kelneri juhendamisel.</p> | |
| <p>5. korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> | <p>1. Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit.</p> <p>2. Juhatab kliendid lauda järgides teenindusstandardit.</p> <p>3. Ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid.</p> <p>4. Kohandab eelkatet vastavalt tellimusele.</p> <p>5. Serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>6. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist.</p> <p>7. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.</p> <p>1. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust.</p> <p>3. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (Cv, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).</p> <p>2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit.</p> <p>3. Teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse.</p> <p>1. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>2. Analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile.</p> <p>3. Esitleb suuliselt praktikal saadud</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <p>kogemusi ja eesmärkide saavutatust.</p> <p>4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid. 2. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele. 3. Kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid. 4. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. <ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile. 2. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs. 3. Seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid. 4. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte. 5. Töötab meeskonnas kelneri juhendamisel. | |
| <p>6. koostab praktika lõppedes praktikaaruande.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit. 2. Juhatab kliendid lauda järgides teenindusstandardit. 3. Ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid. 4. Kohandab eelkatet vastavalt tellimusele. 5. Serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. 6. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist. 7. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. 2. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust. | <p>Eristav hindamine</p> |

3. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.

1. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (Cv, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).
2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit.
3. Teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse.

1. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.
2. Analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile.
3. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust.
4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.

1. Korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid.
2. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele.
3. Kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.
4. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.

1. Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile.
2. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs.
3. Seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid.
4. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte.
5. Töötab meeskonnas kelneri juhendamisel.

Mooduli jagunemine

Abiknelneri praktika

Praktika 200

Alateemad

Praktika juhend.

Praktika eesmärgid, isiklikud eesmärgid.

Praktikapäevik.

Praktikale kandideerimise dokumendid.

Praktika dokumendid.

Tervisetõend.

KEEL JA KIRJANDUS 4 tundi.

CV, avaldus, motivatsioonikiri. Ülesehitus ja koostamine.

Eesmärkide kirjeldamine.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine.

Ettevõtte äriidee.

Ettevõtte ruumide paigutus.

Ettevõtte töökorraldus.

Juhendi alusel ettevõtte kohta töö tegemine (ettevõtte äriidee, ruumide paigutus, teenindustoimingud ja töökorraldus).

Töö planeerimine, tööaja planeerimine.

Menüü. (toidukaart ja ka joogikaart)

Serveerimisvahendid.

Eelkatte planeerimine ja eelkatte tegemine.

Teenindusstandard.

Klientide vastuvõtt.

Suhtlemine.

Menüü viimine kliendile.

Lõpliku eelkatte tegemine.

Toitude ja jookide serveerimine.

Suhtlemine klientidega, tagasiside.

Kliendikontakti lõpetamine.

Teenindusruumide koristamine ja korrashoid.

Seos õpiväljundiga

planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmäärke.

tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega.

abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel.

abistab kelnerit teenindusprotsessis.

korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile

teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. koostab praktika lõppedes praktikaaruande.

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Õiged vahendid. Nõudepesu. Prügi sorteerimine ja käitlemine.</p> <p>Praktikaaruande koostamine. Tööajatabelid, praktikapäevik, hinnangulehed. Täitmine, esitamine. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitus, kaitsmine. Hinnang. ARVUTIÕPETUS Praktikaaruande vormistamine. Esitluse koostamine. Aruande ja esitluse koostamine juhendi alusel.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, esitus, praktikapäevik, hinnanguleht ja on kaitstud praktika. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Koostab korrektseid praktikale minemise dokumente, eesmärgistab oma praktikat. Mõistab töö planeerimise vajalikkust, valmistab juhendamisel ette vajalikud vahendid, teeb juhendamisel eelkatteid, töötab meeskonnaliikmena. Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid. Teeb juhendamisel vajalikke puhastus- ja korrastustöid, peseb vajadusel nõusid ja tarvikuid. Kasutab juhendamisel õigeid puhastusvahendeid. Sorteerib prügi.</p> <p>On koostanud aruande juhendi alusel, mis vastab hindamiskriteeriumitele, mõistab oma tegevuse vajalikkust ja eesmärgistamise vajalikkust. On esitlenud praktika ja saanud juhendajalt tagasiside.</p> <p>“4” saamise tingimus: Koostab vajalikke korrektseid praktikale minemise dokumente, teab nende koostamise põhimõtteid ja vajalikkust. Eesmärgistab oma praktikat, seostab teooriaõpinguid praktilise tegevusega. Mõistab töö planeerimise vajalikkust, valmistab iseseisvalt ette vajalikud vahendid, teeb iseseisvalt eelkatteid, töötab meeskonnaliikmena, on aktiivne ja huvitatud enesearengust.</p> <p>Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, kohandab eelkatte vastavalt tellimusele. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet. Teeb juhendamisel töö tegemise jooksul pidevalt vajalikke puhastus- ja korrastustöid, peseb vajadusel nõusid ja tarvikuid. Kasutab juhendamisel õigeid puhastusvahendeid ja- tarvikuid. Sorteerib ja käitleb prügi. Mõistab puhastus- ja korrastustööde vajalikkust.</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Koostab korrektse aruande juhendi alusel koos esitlusega. Loob eesmärkide ja tegelikkuse vahel seoseid, mõistab analüüsi käigus vajakajäämisi. Esitleb oma praktikat kaasõpilastele ja juhendajale, on saanud juhendajalt tagasiside oma praktikale. “5” saamise tingimus: Koostab iseseisvalt nii keeleliselt kui ka vormiliselt korrektseid praktikale minemise dokumente. Seab oma edaspidisteks õpinguteks eesmärgid, eesmärgistab praktikat ning seostab teooriaõpinguid praktikaga. Leiab vajalikku erialast informatsiooni ja kasutab seda oma edaspidistes õpingutes ja erialal.</p> <p>Mõistab töö planeerimise põhimõtteid ja vajalikkust, valmistab iseseisvalt ette vajalikud vahendid, teeb iseseisvalt erinevaid eelkatteid, töötab aktiivse ja huvitatud meeskonnaliikmena, on aktiivne ja huvitatud enesearengust, loob teooria ja praktika vahel seoseid.</p> <p>Loob iseseisvalt positiivse kliendikontakti, teenindab kliente, kohandab eelkatte vastavalt tellimusele ja toidukäikudele. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid, järgib ise teenindusstandardist tulenevaid nõudeid. Küsib kliendilt tagasisidet, suhtleb kliendiga ja lõpetab kliendikontakti positiivselt. Teostab töö tegemise jooksul iseseisvalt pidevalt vajalikke puhastus- ja korrastustöid, peseb nõusid ja tarvikuid. Kasutab õigeid puhastusvahendeid ja- tarvikuid õigesti. Sorteerib ja käitleb prügi, järgib looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid. Mõistab puhastusja korrastustööde vajalikkust. Loob seosed teooriaõpingute ja praktika vahel. Leiab vajalikku erialast informatsiooni.</p> <p>Koostab loovalt ladusa ja korrektse aruande juhendi alusel koos esitlusega. Loob enne praktikat seatud eesmärkide ja tegelikkuse vahel seosed, mõistab analüüsi käigus vajakajäämisi ja ka positiivseid momente. Esitleb oma praktikat kaasõpilastele ja juhendajale, on saanud juhendajalt tagasiside oma praktikale. Seab isiklikud eesmärgid järgmisele praktikale.</p> | |
| <p>Abikelneri praktiline töö Praktiline töö 100</p> | <p>Alateemad Igapäevane abikelneri praktika kooli õpperestoranis.</p> <p>Õpieesmärgid. Ettevõtte äriidee. Ettevõtte ruumide paigutus. Ettevõtte töökorraldus. Juhendi alusel ettevõtte kohta töö tegemine (ettevõtte äriidee, ruumide paigutus, teenindustoimingud ja töökorraldus).</p> <p>Töö planeerimine, tööaja planeerimine. Menüü (toidukaart ja ka joogikaart). Serveerimisvahendid. Eelkatte planeerimine ja eelkatte tegemine.</p> <p>Teenindusstandard. Klientide vastuvõtt. Suhtlemine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel. abistab kelnerit teenindusprotsessis. korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Menüü viimine kliendile. Lõpliku eelkatte tegemine. Toitude ja jookide serveerimine. Suhtlemine klientidega, tagasiside. Kliendikontakti lõpetamine.</p> <p>Teenindusruumide koristamine ja korrashoid. Õiged vahendid. Nõudepesu. Prügi sorteerimine ja käitlemine.</p> <p>Hinnangu andmine enda ja meeskonnatööl.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Hindamise eelduseks on 100% osavõtt praktilistest tundidest. Praktilised ülesanded on sooritatud juhendamisel lävendi tasemel. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, kohandab eelkatte vastavalt tellimusele. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.</p> <p>“5” saamise tingimus: Loob iseseisvalt positiivse kliendikontakti, teenindab kliente, kohandab eelkatte vastavalt tellimusele ja toidukäikudele. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid, järgib ise teenindusstandardist tulenevaid nõudeid. Küsib kliendilt tagasisidet, suhtleb kliendiga ja lõpetab kliendikontakti positiivselt.</p> | |
| Eesti keel Auditoorne õpe 12 | <p>Alateemad CV, avaldus, motivatsioonikiri. Ülesehitus ja koostamine. Eesmärkide kirjeldamine. Juhendi alusel praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine. Praktikaaruande vormistamine. Aruande ja esitluse koostamine juhendi alusel. Praktika kaitsmine- avalik esinemine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke. tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega. abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel. abistab kelnerit teenindusprotsessis. korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | | ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. koostab praktika lõppedes praktikaaruande. |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Aruande esitamine, selle esitlemine, arutelu, hinnangu saamine. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: On koostanud aruande juhendi alusel, mõistab oma tegevuse vajalikkust ja eesmärgistamise vajalikkust. On esitlenud praktika ja saanud juhendajalt tagasiside.</p> <p>“4” saamise tingimus: Koostab korrektse aruande juhendi alusel koos esitlusega. Loob eesmärkide ja tegelikkuse vahel seoseid, mõistab analüüsi käigus vajakajäämisi. Esitleb oma praktikat kaasõpilastele ja juhendajale, on saanud juhendajalt tagasiside oma praktikale.</p> <p>“5” saamise tingimus: Koostab loovalt ladusa ja korrektse aruande juhendi alusel koos esitlusega. Loob enne praktikat seatud eesmärkide ja tegelikkuse vahel seosed, mõistab analüüsi käigus vajakajäämisi ja ka positiivseid momente. Esitleb ladusalt oma praktikat kaasõpilastele ja juhendajale, on saanud juhendajalt tagasiside oma praktikale. Seab isiklikud eesmärgid järgmisele praktikale.</p> | |

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | Praktiline töö. Suuline esitlus. |
| Hindamise meetodid | Praktiline töö. Iseseisev töö. Esitlus. Enesehinnang, analüüs koos juhendajaga. |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, esitlus, praktikapäevik, hinnanguleht ja on kaitstud praktika. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Koostab korrektseid praktikale minemise dokumente, eesmärgistab oma praktikat. Õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud.</p> <p>“4” saamise tingimus: Koostab vajalikke korrektseid praktikale minemise dokumente, teab nende koostamise põhimõtteid ja vajalikkust. Eesmärgistab oma praktikat, seostab teooriaõpinguid praktilise tegevusega.</p> <p>“5” saamise tingimus: Koostab iseseisvalt nii keeleliselt kui ka vormiliselt korrektseid praktikale minemise dokumente. Seab oma edaspidisteks õpinguteks eesmärgid, eesmärgistab praktikat ning seostab teooriaõpinguid praktikaga. Leiab vajalikku erialast informatsiooni ja kasutab</p> |

| | |
|-----------------------|---|
| | seda oma edaspidistes õpingutes ja erialal. |
| Õppematerjalid | Praktikajuhend. Praktikaaruande koostamise juhend. |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 12 | Toitlustusteeninduse praktika | 12 | Karin Torin, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud osaliselt moodul TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED ja TOIDUVALMISTAMISE ALUSED. | | |
| Mooduli eesmärk | Õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja tutvub praktikaettevõttega. Õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana. | | |
| Auditoorne õpe | Iseseisev õpe | Praktika | Praktiline töö |
| 12 tundi | 6 tundi | 174 tundi | 120 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|---|-------------------|
| 1. planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid. 2. Külmtöötleb juhendi alusel köögivilju. 3. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite. 4. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 5. Korrastab juhendi alusel oma töökoha. 6. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. 7. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi. 2. Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. 3. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele. 4. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha. <ol style="list-style-type: none"> 1. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle. 2. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat. 3. Korrastab juhendamisel selvelaudu. | Eristav hindamine |

4. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis.

5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena.

6. Teeb teenindussaalis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.

1. Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.

2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust.

3. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust.

1. Koostab juhendi alusel praktikaaruande.

2. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke.

3. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.

4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.

1. Oma praktika eesmärgistamine.

2. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).

3. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.

1. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.

2. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.

3. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none"> 4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid. 5. Abistab kokka ja töötab juhendamisel. 6. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks. 7. Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega. 8. Seostab teooriat praktikaga. | |
| <p>2. kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid. 2. Külmtöötleb juhendi alusel köögivilju. 3. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite. 4. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 5. Korrastab juhendi alusel oma töökoha. 6. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. 7. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi. 2. Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. 3. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele. 4. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha. <ol style="list-style-type: none"> 1. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle. 2. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat. 3. Korrastab juhendamisel selvelaudu. 4. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis. 5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena. | <p>Eristav hindamine</p> |

6. Teeb teenindussaalis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.

1. Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.
2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust.
3. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust.
 1. Koostab juhendi alusel praktikaaruande.
 2. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke.
 3. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.
 4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.
 1. Oma praktika eesmärgistamine.
 2. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).
 3. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.
 1. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.
 2. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.
 3. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.
 4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.
 5. Abistab kokka ja töötab juhendamisel.

| | | |
|--|--|--------------------------|
| | <p>6. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks.</p> <p>7. Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>8. Seostab teooriat praktikaga.</p> | |
| <p>3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust.</p> | <p>1. Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid.</p> <p>2. Külmtöötleb juhendi alusel köögivilju.</p> <p>3. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite.</p> <p>4. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>5. Korrastab juhendi alusel oma töökoha.</p> <p>6. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>7. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid.</p> <p>1. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi.</p> <p>2. Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid.</p> <p>3. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>4. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha.</p> <p>1. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle.</p> <p>2. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat.</p> <p>3. Korrastab juhendamisel selvelaudu.</p> <p>4. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis.</p> <p>5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena.</p> <p>6. Teeb teenindussaalide puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>1. Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.

2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust.
3. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust.
 1. Koostab juhendi alusel praktikaaruande.
 2. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke.
 3. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.
 4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.
 1. Oma praktika eesmärgistamine.
 2. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).
 3. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.
 1. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.
 2. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.
 3. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.
 4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.
 5. Abistab kokka ja töötab juhendamisel.
 6. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtjaks.
 7. Töötab meeskonnaliikmena arvestades

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <p>teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>8. Seostab teooriat praktikaga.</p> | |
| <p>4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid. 2. Külmtöötleb juhendi alusel köögivilju. 3. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite. 4. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 5. Korrastab juhendi alusel oma töökoha. 6. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. 7. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi. 2. Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. 3. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele. 4. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha. <ol style="list-style-type: none"> 1. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle. 2. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat. 3. Korrastab juhendamisel selvelaudu. 4. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis. 5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena. 6. Teeb teenindussaalis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. 2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|-------------------|
| | <p>ruumide paigutust.</p> <p>3. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel praktikaaruande.</p> <p>2. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke.</p> <p>3. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.</p> <p>4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.</p> <p>1. Oma praktika eesmärgistamine.</p> <p>2. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale).</p> <p>3. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.</p> <p>1. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>2. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.</p> <p>3. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>5. Abistab kokka ja töötab juhendamisel.</p> <p>6. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks.</p> <p>7. Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>8. Seostab teooriat praktikaga.</p> | |
| 5. eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, | 1. Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid. | Eristav hindamine |

| | | |
|--|---|--|
| <p>külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 2. Külmtöötleb juhendi alusel köögivilju. 3. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite. 4. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele. 5. Korrastab juhendi alusel oma töökoha. 6. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. 7. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi. 2. Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. 3. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele. 4. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha. <ol style="list-style-type: none"> 1. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle. 2. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat. 3. Korrastab juhendamisel selvelaudu. 4. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis. 5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena. 6. Teeb teenindussaalisis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. 2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust. 3. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust. | |
|--|---|--|

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab juhendi alusel praktikaaruande. 2. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke. 3. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust. 4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oma praktika eesmärgistamine. 2. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvuskiri tööandjale). 3. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. 2. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega. 3. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega. 4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid. 5. Abistab kokka ja töötab juhendamisel. 6. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks. 7. Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega. 8. Seostab teooriat praktikaga. | |
| <p>6. katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid. 2. Külmtöötleb juhendi alusel köögivilju. 3. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite. | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>4. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>5. Korrastab juhendi alusel oma töökoha.</p> <p>6. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>7. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid.</p> <p>1. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi.</p> <p>2. Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid.</p> <p>3. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>4. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha.</p> <p>1. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle.</p> <p>2. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat.</p> <p>3. Korrastab juhendamisel selvelaudu.</p> <p>4. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis.</p> <p>5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena.</p> <p>6. Teeb teenindussaalis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>1. Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust.</p> <p>3. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel praktikaaruande.</p> <p>2. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke.</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>3. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.</p> <p>4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.</p> <p>1. Oma praktika eesmärgistamine.</p> <p>2. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvuskiri tööandjale).</p> <p>3. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.</p> <p>1. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>2. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.</p> <p>3. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>5. Abistab kokka ja töötab juhendamisel.</p> <p>6. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks.</p> <p>7. Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>8. Seostab teooriat praktikaga.</p> | |
| <p>7. koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana.</p> | <p>1. Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid.</p> <p>2. Külmtöötleb juhendi alusel köögivilju.</p> <p>3. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite.</p> <p>4. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>5. Korrastab juhendi alusel oma töökoha.</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

- | | | |
|--|--|--|
| | <p>6. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>7. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid.</p> <p>1. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi.</p> <p>2. Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid.</p> <p>3. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>4. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha.</p> <p>1. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle.</p> <p>2. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat.</p> <p>3. Korrastab juhendamisel selvelaudu.</p> <p>4. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis.</p> <p>5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena.</p> <p>6. Teeb teenindussaalis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>1. Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.</p> <p>2. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust.</p> <p>3. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel praktikaaruande.</p> <p>2. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke.</p> <p>3. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.</p> <p>4. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>praktikaks.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oma praktika eesmärgistamine. 2. Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale). 3. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. 1. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. 2. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega. 3. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega. 4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid. 5. Abistab kokka ja töötab juhendamisel. 6. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks. 7. Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega. 8. Seostab teooriat praktikaga. | |
|--|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|---|--|
| <p>Eesti keel Auditoorne õpe 10</p> | <p>Alateemad KEEL JA KIRJANDUS CV ja avaldus töökohale kandideerimiseks. Eesmärkide kirjeldamine. ARVUTIÕPETUS: cv, motivatsioonikirja ja avalduse koostamine arvutil. Praktika eesmärkide püstitamine. Iseseisev töö: Praktikapäeviku täitmine ja tööajagraafiku ning hinnangulehe esitamine praktika</p> | <p>Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke. kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| | <p>perioodil ja lõppedes. CV koostamine, oskuste nimistu koostamine, eesmärgid praktikale, motivatsioonikirja kirjutamine. Avalik praktikakaitsmine- suuline esitlus.</p> | <p>toimingid. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust. töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid. katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid. koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast tootlustusteenindajana.</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, tööajatabel ja kaitstud praktika.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. Kaitseb suuliselt praktika. “4” saamise tingimus: Koostab materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse oma eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. Kaitseb suuliselt avalikul kaitsmisel praktika.</p> | |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>“5” saamise tingimus: Koostab iseseisvalt materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu.</p> <p>Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. Teeb asjakohaseid ettepanekuid ja märkusi praktika kohta. Kaitseb ladusalt suuliselt avalikul kaitsmisel praktika.</p> | |
| <p>Eneseväljendus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20</p> | <p>Alateemad Avaliku esinemise olemus. Enesetutvustus ja eneseanalüüs. Esmamulje . Kuidas 30 sek, mõjule pääseda? Kuulamine ja kuulmine. Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine. Enesekindluse kasvatamine Kõne koostamine. Kõne “kuldreeglid”. Kõnede erinevad tüübid. Hingamise ja hääl Kehakeeleline väljendusviis. Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust. Kõne ettevalmistus ja esitamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke. kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid. eeltötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid. katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid. koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | | toitlustusteenindajana. |
| Iseseisev töö | Test, essee ja kõne ettevalmistus. | |
| Praktiline töö | Individuaalselt esinemissituatsioonide läbimäng. Paarisharjutused suhtlusemise arendamiseks. Grupitülesanded meeskonnatöö arendamiseks. | |
| Hindamisülesanded | Osalemine tundides (75%); testide esitamine, essee esitamine. Teema lõpus on kõne esitamine. | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Osalemine tundides (75%); testide esitamine, essee esitamine. Teema lõpus on kõne esitamine. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Koostab kõne/esitluse etteantud teemal ja kasutab kõne “kuldreegleid”, mõistab ja jälgib avaliku esinemise kuldreegleid. Kasutab hinnanguvaba kirjeldust ja hoidub sildistamisest, koostab 3-osalise kehtestava sõnumi. Mõistab kuuldot. Sõnastab kuuldu ümber ja peegeldab seda tagasi. Leiab saboteerimise ja manipuleerimisevõtteid igapäeva elust. Väitleb ettevalmistatud teemal, kasutades erinevaid argumente ja veendes kuulajaid oma seisukohtade õigsuses. Iseloomustab ennast, annab hinnangu oma tugevatele ja nõrkadele külgedele, Kasutab tööintervjuul korrektset suhtluskeelt ja sobivaid keelemalle.</p> | |
| Toitlustusteenindus kooli suurköögis Praktiline töö 100 | <p>Alateemad Praktika kooli suurköögis. Praktikaettevõtte, selle struktuur ja ülesehitus. Töökorraldus toitlustusosakonnas: Ruumide jaotus ja paigutus, toimingud köögis, enesekontrollisüsteem ettevõttes, personal, ergonoomia. Toiduohutus ja hügieen. Iseseisev töö juhendi alusel: ruumide jaotuse järgi toimingud köögis, erinevad tsoonid erinevate toorainete töötlemiseks. Hügieenireeglid.</p> <p>Toiduainete töötlemine. Toiduainete ja toidu kvaliteet, nõuded. Roogade valmistamise tehnoloogiad. Hügieen toidu valmistamisel. Töökoha korrahoid. Puhastus. ja korrastustööde vajalikkus. Enesekontrollitoimingud.</p> <p>Praktikaettevõtte kui organisatsioon. Töökorraldus ettevõttes. Toitlustusosakonna toimingud. Tööd toiduvalmistamisel. Toiduvalmistamine. Tööde õige järjekord ja aeg.</p> | <p>Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmärgid. kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Meeskonnatöö. Olulisus ja vajalikkus. Ettevõtte maine.</p> <p>Seadmed ja töövahendid. Tööhügieeni - ja tööohutusnõuded. Väikevahendid. Töökoha, väikevahendite, seadmete puhastamine.</p> <p>Teeninduse ettevalmistus. Eelkatete koostamine. Roogade tutvustus. Väljastusliin. Meeskonnatöö. Puhastustööd. teenindussaal SELVELAUAD. Selvelaudade korrastamine. TEENINDAMINE.</p> <p>Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.</p> | <p>toite, teeb puhastus- ja korrastustöid. katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid. koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana.</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, tööajatabel ja kaitstud praktika. Kui praktiline töö toimub koolis, siis peavad olema kõik vastavad õpiväljundid saavutatud lävendi tasemel.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust. Kirjeldab töökorraldust ettevõttes. Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse.</p> <p>Kasutab ja puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid. Kasutab juhendamisel seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> | |

Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.

Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.

Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega.

Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.

Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.

Seostab teooriat praktikaga.

Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.

Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest.

Kirjeldab lihtsamate toitade valmistamise tehnoloogiaid.

Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid.

Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.

Järgib töökoha korrastamisel puhastusplaani.

“4” saamise tingimus: Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust.

Kirjeldab töökorraldust ettevõttes.

Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse.

Kasutab ja puhastab iseseisvalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.

Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.

Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.

Järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid.

Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.

Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.

Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.

Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.

Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile.

Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega.

Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.

Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.

Seostab teooriat praktikaga.

Valib ja käitleb iseseisvalt toiduaineid.

Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest.

Kirjeldab lihtsamate toitude valmistamise tehnoloogiaid.

Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid.

Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.

Järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani.

“5” saamise tingimus: Kasutab ja puhastab iseseisvalt ja pidevalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib alati tööohutusnõudeid.

Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.

Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Teab erinevate ainete ohtlikkust inimesele.

Järgib iseseisvalt pidevalt tööhügieeni ja tööohutusnõudeid.

Tutvub juhendi alusel enne praktikat praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. Tunneb huvi organisatsiooni vastu.

Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega, saab aru selle ülesehitusest.

Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.

Järgib iseseisvalt ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.

Teeb ettevalmistustöid vastavalt vajadusele.

Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete tövõtete ning vahenditega.

Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.

Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.

Seostab teooriat praktikaga.

Valib ja käitleb iseseisvalt õigeid toiduaineid.

Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest.

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Saab aru vigadest kvaliteedi määramisel. Kirjeldab iseseivalt lihtsamate toitude valmistamise tehnoloogiaid. Valmistab iseseival tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid. Käitleb toitu alati lähtuvalt hügieeninõuetest. Järgib alati hügieeninõudeid. Järgib alati töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani. Seostab teooriaõpinguid praktikaga.</p> | |
| <p>Toitlustusteeninduse praktika Auditoorne õpe 2 Praktika 174</p> | <p>Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE. Kokkulepped. Praktika eesmärgistamine. Praktika dokumentatsioon: CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. Praktika juhend. Praktikapäevik. Tervisetõend. KEEL JA KIRJANDUS CV ja avaldus töökohale kandideerimiseks. Eesmärkide kirjeldamine. ARVUTIÕPETUS: CV, motivatsioonikirja ja avalduse koostamine arvutil. Praktikaettevõtte, selle struktuur ja ülesehitus. Töökorraldus toitlustusosakonnas: Ruumide jaotus ja paigutus, toimingud köögis, enesekontrollisüsteem ettevõttes, personal, ergonoomia. Toiduohutus ja hügieen. Iseseisev töö juhendi alusel: ruumide jaotuse järgi toimingud köögis, erinevad tsoonid erinevate toorainete töötlemiseks. Hügieenireeglid. Seadmed ja töövahendid. Tööhügieeni - ja tööohutusnõuded. Väikevahendid. Töökoha, väikevahendite, seadmete puhastamine. Praktikaettevõtte kui organisatsioon.</p> | <p>Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke. kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid. eeltötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid. katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid. koostab juhendi alusel</p> |

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| | <p>Töökorraldus ettevõttes. Toitlustusosakonna toimingud. Tööd toiduvalmistamisel. Toiduvalmistamine. Tööde õige järjekord ja aeg. Meeskonnatöö. Olulisus ja vajalikkus. Ettevõtte maine.</p> <p>Teeninduse ettevalmistus. Eelkatete koostamine. Roogade tutvustus. Väljastusliin. Meeskonnatöö. Puhastustööd teenindussaal SELVELAUAD. Selvelaudade korrastamine. TEENINDAMINE.</p> <p>Praktikaaruande koostamine, nõutavad osad, õige ja nõuetekohane vormistus. Praktikaaruande kaitsmine. Dokumendid. Enesehinnang. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitlus. Hindamine. ARVUTIÕPETUS: praktika aruande vormindamine lähtudes KHK-s kehtivatest kirjatööde vormindamise juhendist. Juhendi alusel aruande koostamine.</p> <p>Iseseisvad tööd Praktika eesmärkide püstitamine. Iseseisev töö: Praktikapäeviku täitmine ja tööajagraafiku ning hinnangulehe esitamine praktika perioodil ja lõppedes. CV koostamine, oskuste nimistu koostamine, eesmärgid praktikale, motivatsioonikirja kirjutamine.</p> | praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana. |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. | |

| | |
|----------------------|--|
| | <p>Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, tööajatabel ja kaitstud praktika.</p> |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.</p> <p>Kasutab ja puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid. Kasutab juhendamisel seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustööriistu ja puhastusaineid. Järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid. Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega. Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis. Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega. Seostab teooriat praktikaga.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel laudade katmise põhimõtteid. Arvutab laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse. Kirjeldab erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi. Katab ja teenindab juhendamisel iseteeninduslaudadega üritustel kliente.</p> <p>Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Arutleb koos juhendajaga saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktikal saadud kogemusi. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks. “4” saamise tingimus: Koostab materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu.</p> |

Koostab praktikapäevikusse oma eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.

Kasutab ja puhastab iseseisvalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.

Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.

Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.

Järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid.

Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.

Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.

Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.

Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.

Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile.

Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega.

Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.

Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.

Seostab teooriat praktikaga.

Kirjeldab laudade katmise põhimõtteid.

Arvutab laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse.

Kirjeldab erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi.

Katab ja teenindab juhendamisel iseteeninduslaudadega üritustel kliente.

Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile ja kokkulepitud ajale.

Arutleb juhendajaga koos saavutatud praktikaeesmärke.

Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust.

Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.

“5” saamise tingimus: Koostab iseseisvalt materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu.

Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. Teeb asjakohaseid

| | |
|--|--|
| | <p>ettepanekuid ja märkusi praktika kohta.</p> <p>Kasutab ja puhastab iseseisvalt ja pidevalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib alati tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Teab erinevate ainete ohtlikkust inimesele.</p> <p>Järgib iseseisvalt pidevalt tööhügieeni ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Tutvub juhendi alusel enne praktikat praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. Tunneb huvi organisatsiooni vastu.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega, saab aru selle ülesehitusest.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib iseseisvalt ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teeb ettevalmistustöid vastavalt vajadusele.</p> <p>Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega.</p> <p>Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.</p> <p>Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>Seostab teooriat praktikaga.</p> <p>Kirjeldab iseseisvalt laudade katmise põhimõtteid. Teeb lauakatteid.</p> <p>Arvutab iseseisvalt ja õigesti laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse.</p> <p>Kirjeldab iseseisvalt erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi.</p> <p>Katab ja teenindab iseteeninduslaudadega üritustel kliente.</p> <p>Koostab iseseisvalt praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile ja kokkulepitud ajale.</p> <p>Analüüsib ja võrdleb enda oskuste tasemega saavutatud praktikaeesmärke.</p> <p>Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust, toob välja kitsaskohad ja ka positiivsed kohad.</p> <p>Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.</p> |
|--|--|

Õppemeetodid

Praktiline töö, avalik esinemine, arutelu, analüüs.

| | |
|--|--|
| Hindamismeetodid | Hinnatakse praktikaaruandes. Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, tööajatabel ja kaitstud praktika. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust. Kirjeldab töökorraldust ettevõttes. Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse. Praktikaaruande suuline esitlemine.</p> <p>“4” saamise tingimus: Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust. Kirjeldab töökorraldust ettevõttes. Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse. Esitleb praktikaaruannet avalikul praktikakaitsmisel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Kirjeldab iseseisvalt praktikaettevõtte ülesehitust ja töökorraldust. Kirjeldab üksikasjalikult töökorraldust ettevõttes. Koostab iseseisvalt tööde järjekorra, planeerib aega, tööde kestvust. Esitleb ladiusalt tähtajaliselt praktikaaruannet avalikul praktikakaitsmisel.</p> |
| Õppematerjalid | Praktikajuhend. Praktikaaruande koostamise juhend. |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 13 | Õpitee ja töö muutuv as keskkonnas | 5 | Hanna Kuldsaar-Sarv, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õppija kujundab oma erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv as ühiskonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest. | | |
| Auditoorne õpe | Iseseisev õpe | Praktiline töö | |
| 73 tundi | 17 tundi | 40 tundi | |

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

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

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>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</p> | |
| <p>3. kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses</p> | <p>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,</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

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

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>võimalikku rolli valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile</p> | |
| <p>4. mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p> | <p>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 muutavas keskkonnas selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi selgitab tegureid, mis mõjutab tema</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>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</p> <p>sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</p> <p>valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile</p> | |
|--|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|--|---|
| <p>Asjaajamise alused Auditoorne õpe 16</p> | <p>Alateemad III kursus.</p> <p>Asjaajamisega seotud seadused. Dokumendi vormistamise reeglid. Kandideerimisdokumendid. CV, motivatsioonikiri. E-kiri. Dokumentide säilitamine.</p> | <p>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</p> |
| <p>Iseseisev töö</p> | <p>Organisatsiooni dokumentide säilitamise vajadus.</p> | |
| <p>Hindamisülesanded</p> | <p>Õppijal on vormistatud korrektselt CV, motivatsioonikiri. Test on sooritatud positiivsele tulemusele.</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| | Esitatud on iseseisev töö- töö Elektroonilise Riigi Teatajaga. Seadused. | |
| 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: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |
| Avalik esinemine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15 | <p>Alateemad AVALIK ESINEMINE. Suhtlemine ja meeskonnatöö. Projektõpe, ühistegevused. 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. Avalik esinemine (sh esitlusega esinemine).</p> | Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid 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. | |
| Majanduse ja ettevõtluse alused Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 12 | <p>Alateemad Teemad II kursusel. Majandusteadus. Arukas tarbimine ja rahakasutus.</p> | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| | Ettevõtlus ja selle koht ühiskonnas. Ettevõtlusvormid. Turumajandus. Hinnastabiilsus. Valitsus ja riigieelarve. Tööjõud majanduses. | või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama |
| 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. | |
| Tööseadusandlus Auditoorne õpe 10 | 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 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 |
| 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 12 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6 | Alateemad ÕPITEE KAVANDAMINE 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 töölaseid võimalusi ning piiranguid 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 kandideerimisdokumentid. 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 kandideerimisdokumentid. 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 kandideerimisdokumentid. 4. Töövestluse/kooli sisseastumisvestluse simulatsioonil osalemine. 5. Õpimapp. | |
| Õpitee kavandamine II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 7 | Alateemad II kursusel 1. Eneseregulatsioon (enesajuhtimine, motivatsioon, eesmärkide püstitamine, ajaplaneerimine, takistuste | Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja töölaseid |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| | teadvustamine, probleemide lahendamine, tunnete juhtimine, tööalase pingega hakkamasaamine). 2. Tänapäevased võimalused tööalase stressi ja läbipõlemisega hakkamasaamisel (mentorlus, kosisioon, 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). | võimalusi ning piiranguid 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. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal 2. Karjääriplaani koostamine 3. Õpimapp | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | 1. Eneseanalüüsi koostamine tundides läbitud materjali põhjal. 2. Karjääriplaani koostamine. 3. Õpimapp. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpitee kahe õppeaasta teema läbinuna peavad sisalduma digitaalses õpimapis järgmised failid: - Isiksuseomaduste analüüsi töölehed - Oskuste töölehed (näiteks: kutseoskused, ülekantavad oskused, üldoskused) - Väärtuste töölehed (näiteks: isiklikud väärtused, töö väärtused) - Tervise ja valitud kutsevaldkonna seost analüüsiv tööleht - Isiksuseomaduste, võimekuse jm küsimustike tulemused (Eestis kasutatavate valiidsete küsimustike tulemused, näiteks kutsesobivuse või isiksuseomaduste küsimustik vms) - Õpitava eriala kutsestandardi fail - Õpitava valdkonna OSKA valdkondliku uuringu fail - Enesejuhtimise teemasid puudutavad töölehed (näiteks: töölehed tunnete juhtimise, probleemide lahendamise kohta, aja planeerimise, eesmärkide püstitamise ja otsustamise kohta) - Isiklik CV ja motivatsiooni- ja/või kaaskiri - Kokkuvõtlik eneseanalüüs - Karjääriplan - Lisada võib erinevate tunnistuste koopiaid (näiteks põhikooli lõputunnistus, kutsetunnistus, aukirjad jms) | |
| Õppemeetodid | Kõitev loeng. Rühmatöö. Esitlus. | |

| | |
|--|---|
| | <p>Harjutused. Meeskonnatöö. Praktiline töö. Probleemülesanded. Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu. Iseseisev töö arvutis. Näitlikustatud loeng. Meeskonnatöö. Praktiline töö.</p> |
| Hindamismeetodid | |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel. |
| sh lävend | <p>“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.</p> <p>Digitaalses õpimapis peavad sisalduma järgmised materjalid:</p> <p>Isiksuseomaduste analüüsi töölehed. Oskuste töölehed (näiteks: kutseoskused, ülekantavad oskused, üldoskused). Väärtuste töölehed (näiteks: isiklikud väärtused, töö väärtused). Tervise ja valitud kutsevaldkonna seost analüüsiv tööleht. Isiksuseomaduste, võimekuse jm küsimustike tulemused (Eestis kasutatavate valiidsete küsimustike tulemused, näiteks kutsesobivuse või isiksuseomaduste küsimustik vms). Õpitava eriala kutsestandardi fail. Õpitava valdkonna OSKA valdkondliku uuringu fail. Enesejuhtimise teemasid puudutavad töölehed (näiteks: töölehed tunnete juhtimise, probleemide lahendamise kohta, aja planeerimise, eesmärkide püstitamise ja otsustamise kohta). Isiklik CV ja motivatsiooni- ja/või kaaskiri. Kokkuvõtlik eneseanalüüs. Karjääriplaan. Lisada võib erinevate tunnistuste koopiaid (näiteks põhikooli lõputunnistus, kutsetunnistus, aukirjad jms).</p> |
| Õppematerjalid | <p>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</p> |

<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 |
| 14 | Keel ja kirjandus | 6 | Kristi 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 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 | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 suulisel esinemisel 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 |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| <p>vaadatud või kuulatud teksti põhjal</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | |
| <p>3. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|-------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile | Eristav hindamine |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | |
| <p>6. tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | iseloomustab tegelasi <ul style="list-style-type: none"> • 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 | 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 |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p> | <p>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, temade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites.</p> <p>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 arvamus 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).</p> | <p>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</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Hinnatakse eristavalt. Hindamise eelduseks on arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“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</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Keel ja kirjandus III Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p> | <p>argumenteerimisoskus. Töö on analüüsv. Ortograafiavigu 0 – 3.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>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</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Hinnatakse eristavalt. Hindamise eelduseks on arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“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.</p> | |

| | |
|--|---|
| | <p>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.</p> <p>“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.</p> <p>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.</p> <p>“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.</p> <p>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.</p> |
|--|---|

| | |
|-------------------------|---|
| Õppemeetodid | <p>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, tekstiloome. Alusteksti põhjal kirjutamine. Teksti struktuuri tajumine. analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Tekstiloome (kirjand, arutus, 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.</p> |

| | |
|--|---|
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Moodul hinnatakse eristavalt. Hindamise eelduseks on arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik mooduli hindamiseks vajalikud tööd rahuldaval keelelisel tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik mooduli hindamiseks vajalikud tööd vastavalt õigekirja normidele. Kasutab vajadusel abimaterjale (tabel, skeem, kirjanduslik tekst).</p> <p>“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.</p> |
| Õppematerjalid | <p>Ehala, M (1998). Eesti kirjakeel. Kännimees.</p> <p>Ehala, M (1997). Eesti keele struktuur. Kännimees.</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 10.klass 1.;2. vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 11. klass 1.;2.vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 12.klass 1;2.vihik</p> <p>Hennoste, M (1995). Tekstiõpetuse õpik. Avita.</p> <p>Kilgi, A (2004). Keeleviit.Koolibri.</p> <p>Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Koolibri.</p> <p>Kuhhi, M (2006). Eesti ametikeel. Ilo.</p> <p>Bobõlski, R.; Ross, M. (2017). Johannes 2. Gümnaasiumi eesti keele õpik. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Puksand, H.; Ross, M. (2017). Johannes 1. Gümnaasiumi eesti keele õpik. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Kern, K., Võik, I. (2014). Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum. Tallinn: Maurus.</p> <p>Raadik, Maire (2011). Väikesed tarbetekstid. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus.</p> <p>http://portaal.eki.ee/</p> <p>http://opetaja.edu.ee/ortograafia/</p> <p>Rebane, Mihkel (2004). Maailmakirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo.</p> <p>Riismaa, P., Rätsep, A., Õunapuu, T. (2006). Eelmise sajandi eesti kirjandus. Tallinn: Kännimees.</p> <p>Rebane, Mihkel (2003). Eesti kirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo.</p> <p>Abo, L. (1975). Käsikiri ja korrektuur. Teine, ümbertöötatud trükk. Tallinn: Valgus.</p> <p>Erelt, M. (2006). Lause õigekeelsus. Juhatused ja harjutused. Tartu.</p> <p>Uuspõld, E. (2002 ja hilisemad trükid). Õpetusi ja harjutusi algajale keeleteimetajale. Tartu Ülikooli eesti keele õppetool. Tartu: Tartu Ülikooli kirjastus.</p> <p>Õiguskeel. Justiitsministeeriumi ajakiri. http://www.just.ee.</p> <p>Õunapuu, T (2002). Igapäevane emakeel. Koolibri.</p> |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 15 | Võõrkeel | 4.5 | Kristi Lorents, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Mooduli hindamiseks kasutatakse kujundavat hindamist. Hinne kujuneb protsesshinnete ja õpiväljundite hindamisülesannete hindamismeetodite hinnete koondhinnena 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. | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 võõrkeeleskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega • eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusvärsust • 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 |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>analüüsib oma osalemist selles</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi • koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga • sooritab näidistööintervjuu | |
| <p>2. suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 usaldusväarsust • 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 | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga • sooritab näidistööintervjuu | |
| <p>3. kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeeles õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeelesõpet elukestva õppega.</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 eakaaslastele 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 | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------|
| | kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga <ul style="list-style-type: none"> • sooritab näidistööintervjuu | |
| 4. mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel. | Õpilane <ul style="list-style-type: none"> • 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 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 kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga | Eristav hindamine |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| <p>5. on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • sooritab näidistööintervjuu <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 usaldusväarsust • 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 soovitab 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 | <p>Eristav hindamine</p> |
|---|--|--------------------------|

Mooduli jagunemine

| | | |
|---|---|--|
| <p>Võõrkeel I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>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).</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Eristav hindamine.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane: tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli (lühi)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.</p> | |
| <p>Võõrkeel II Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p> | <p>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. 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.</p> | <p>Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti. kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|----------------------------------|
| | <p>3. HARIDUS JA TÖÖ</p> <p>3.1. Võõrkeeleskus ja Euroopa keeledokumendid.</p> <p>3.2. Õppimine. Erinevad haridussüsteemid ja õppimine välismaal. Elukestev õpe.</p> <p>3.3. Teabeallikad ja töö nendega.</p> <p>3.4. Suhtluskeskkonnad. Turvalisus. Kirjakeel ja kõnekeel. Suhete loomine.</p> | võõrkeelesõpet elukestva õppega. |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Eristav hindamine | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane:</p> <p>kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt;</p> <p>esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes;</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel);</p> <p>hindab oma võõrkeeleskuse taset;</p> <p>põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega;</p> <p>eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust;</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane:</p> <p>kasutab iseseisvalt võõrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt;</p> <p>esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes;</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel);</p> <p>hindab oma võõrkeeleskuse taset iseseisvalt;</p> <p>põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega;</p> <p>eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust, soovib erinevaid teabeallikaid;</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades;</p> <p>võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane:</p> <p>kasutab iseseisvalt võõrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt;</p> <p>esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes;</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B2 tasemel);</p> <p>hindab oma võõrkeeleskuse taset iseseisvalt;</p> <p>põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust ja toob näiteid, loob seoseid eriala ja elukestva õppega;</p> <p>eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust, võrdleb ja soovib erinevaid teabeallikaid;</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades;</p> <p>võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi, toob näiteid ohtudest meedias avaldatu põhjal.</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Võõrkeel III Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p> | <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>Seos õpiväljundiga 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.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“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.</p> <p>“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;</p> | |

| | |
|--|--|
| | <p>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 tavaid 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.</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | Lugemis-, kirjutamis- ja kuulamisülesanded, intervjuu, dialoog, vestlus, informatsiooni otsimine ja edastamine, töö tekstiga, grammatika- ja sõnavarajarjutused. |
| 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 | <p>“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.</p> |
| Õppematerjalid | <p>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.</p> |

| | |
|--|--|
| | 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 |
| 16 | Loodusained | 6 | Kristi 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; | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 tabelleid ja graafikuid
- kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt | |
| <p>2. mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|--------------------------|
| | <p>taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 tabelleid ja graafikuid • kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmodeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme • arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt | |
| <p>3. mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid • kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid | <p>Eristav hindamine</p> |

- 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 kaasnevat 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

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 usaldusväärset • 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 tabelleid 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 | |
| <p>4. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <p>Eristav hindamine</p> |

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 kaasnevat 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 erinevat eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärset

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 tabelleid 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

| | | |
|---|---|--|
| <p>Bioloogia Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p> | <p>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 talitlus 2.1. Rakkude ehitus ja talitlus 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</p> | <p>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</p> |
|---|---|--|

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| | <p>2.8. Rasestumisvastased vahendid 2.9. Organismide looteline areng 2.10. Organismide lootejärgne areng 2.11. Pärilikkuse üldised seaduspärasused 2.12. Inimene kui tervikorganism</p> <p>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</p> <p>4. Majanduskeskkond 4.1. Globaliseerumine jms 4.2. Keskkonnaprobleemid</p> <p>5. Universumi evolutsioon 5.1. Evolutsiooni tõendid 5.2. Elu areng Maal 5.3. Looduslik valik 5.4. Mikro- ja makroevolutsioon</p> <p>6. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 6.1. Nakkushaigused ja nende vältimine 6.2. Biotehnoloogia 6.3. Geenitehnoloogia</p> | <p>inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> |
| 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. | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>“5” saamise tingimus: Õpilane sooritab hindamiseks vajalikud tööd vastavalt juhendmaterjalidele, oskab iseseisvalt lahendada erinevat tüüpi ülesandeid.</p> | |
| <p>Füüsika I Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p> | <p>Alateemad FÜÜSIKA 1. Kehad ja nende mõõtmed 1.1. Mõõtühikud 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</p> | <p>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</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>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</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“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</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | 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. Komeetid. 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 toimivate 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 | |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Keemia I Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5</p> | <p>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</p> | <p>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</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>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</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“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</p> | |
| <p>Keemia II</p> | <p>Alateemad</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 4</p> | <p>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)</p> | <p>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</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>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</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“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</p> | |
| <p>Loodusgeograafia Auditoorne õpe 15</p> | <p>Alateemad LOODUSGEOGRAAFIA</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab loodusainete</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| Iseseisev õpe 4 | <p>1. Maakera kui süsteem</p> <p>1.1. Maa teke ja areng</p> <p>1.2. Maa siseehitus; laamtektoonika</p> <p>1.3. Pedosfäär</p> <p>1.4. Atmosfäär</p> <p>1.5. Kliimat kujundavad tegurid</p> <p>1.6. Vee jaotumine Maal</p> <p>2. Majanduskeskkond</p> <p>2.1. Maailmamajandus</p> <p>2.2. Globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid</p> | <p>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</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Rühmatööd - esitlus erinevate probleemülesannetest ja nende lahendustest</p> <p>Testid mooduli teemade kohta</p> <p>Iseseisev töö - stendiettekanne Maa sfääride kohta või referaat</p> <p>Probleemülesanne - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest ning probleemülesande vormistamine</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast.</p> <p>“5” saamise tingimus: Saavutatud kõik hindamiskriteeriumid, õppija toob asjakohaseid näiteid õpitavast erialast, arutleb loodusainete õpiväljundite saavutamise tähtsust seoses oma eriala ja isiksuse arenguga.</p> | |
| 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 | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab mooduli hindamiseks vajalikud tööd rahuldaval tasemel, kasutades abimaterjale ning erinevaid töölehti.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane sooritab mooduli hindamiseks vajalikud tööd vastavalt juhendmaterjalidele, kasutades vajadusel abimaterjale.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane sooritab mooduli hindamiseks vajalikud tööd vastavalt juhendmaterjalidele, oskab iseseisvalt lahendada erinevat tüüpi ülesandeid.</p> |
| Õppematerjalid | <p>Ainsaar, A. (1996) Füüsika XII klassile. Tallinn: Koolibri</p> <p>Jaaniste, J. (1999) Füüsika XII klassile. Kosmoloogia. Tallinn: Koolibri (http://opik.obs.ee/)</p> <p>Kalamees, Külli. 1992. Bioloogia XI klassile. Tallinn, Koolibri.</p> <p>Karolin, Liina. 2000 „Orgaanilise keemia ülesanded”. Tallinn, Avita.</p> <p>Kask, M., Reemann, M. (1997) Füüsika ülesannete kogu gümnaasiumile. Tallinn: Koolibri</p> <p>Katt, Neeme. 2003 “Keemia lühikursus gümnaasiumile”, Tallinn, Avita.</p> <p>Kokassaar, U.; Vihalemm, T.; Zilmer, M. 1999.a. “Õige toit”, Tartu</p> <p>Käämbre, H. (1998) Füüsika XII klassile. Aatom. Molekul. Kristall. Tallinn: Koolibri</p> <p>Mart Viikmaa, Urmas Tartes. 2008. Bioloogia gümnaasiumile, II osa, 3. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto.</p> <p>Miles, L., Smith, A. (1999) Astronoomia&Kosmos. Tallinn: Koolibri</p> <p>Peil, I. (2003) Füüsika X klassile. Mehaanika. Tallinn: Koolibri</p> <p>Pärgmäe, E. (2002) Füüsika õpik kutsekoolidele. Tartu</p> <p>Sarapuu, T., Viikmaa, M., Puura, I. 2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa, 4. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto.</p> <p>Sarapuu, Tago. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu.</p> <p>Susi, J., Lubi, L. (2003) Füüsika X klassile. Soojusõpetus. Tallinn: Koolibri</p> <p>Tarkpea, K. (1997) Füüsika XI klassile. 1. osa. Elekter ja Magnetism. Tallinn: Koolibri</p> <p>Tarkpea, K. (2008) Füüsika XI klassile. 2. osa. Elektromagnetism. Tallinn: Koolibri</p> <p>Tuulemets, Ants 2006. Orgaaniline keemia I osa. Õpik gümnaasiumile. Avita</p> <p>Voolaid, H. (2008) Füüsika XI klassile. Optika. Tallinn: Koolibri</p> <p>Voolaid, H. (2008) Geomeetriline optika. Tartu</p> <p>http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained</p> <p>http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodus</p> <p>http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnakaitse/</p> <p>http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 17 | Sotsiaalsained | 7 | Kristi Lorents, |
| 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 kasvatus 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: <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • 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 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

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | |
| <p>2. omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust</p> | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • 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 | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

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-vanuselise 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

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi | |
| <p>3. mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi.</p> | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • 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 teemadel • iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel • nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>vastastikused õigused ja kohustused</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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-vanuselise 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 | |
| <p>4. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus,</p> | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.</p> | <p>enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 | |
|--|--|--|

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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-vanuseelist 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 | |
| <p>5. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada</p> | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

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 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

| | | |
|--|---|--|
| | <p>käitumise vajalikkust</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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-vanuseelist struktuuri • kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, möödad 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

| | | |
|---|---|---|
| <p>Ajalugu</p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p> | <p>Alateemad</p> <p>AJALUGU</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas</p> |
|---|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>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</p> | <p>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</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on loimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas). | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamise 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. |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>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.</p> | <p>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</p> |
| 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. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Mitteeristav hindamine. | |
| sh hindekriteeriumid | "A" saamise tingimus: Hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine läveni 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 1.6. Mitmekülgsuse arendamine spordis. 1.7. Harjutused lihaspingete leevendamiseks. 1.8. Kalorid ja tervislik toitumine. 1.9. Esmaabi. | Seos õpiväljundiga omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. |
| 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. Kaitseleit 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 üldnimlikke 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 | <p>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 tänasel päeval 1.7. Eluolu nõukogude perioodil, taasiseseisvunud Eestis ja tänasel päeval 1.8. Üleminek plaanimajanduselt turumajandusele, omandireform. 1.9. Eesti Vabariigi põhiseadus ja riigiaparaadi ümberkujundamine 1.10. Erakondade teke ja areng ning erisused</p> <p>Seos õpiväljundiga 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 üldnimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.</p> |
| 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 | <p>Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ja enda isiksust.</p> <p>Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi.</p> <p>Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi.</p> <p>Kasutab teabeallikaid info leidmiseks ja rakendamiseks.</p> <p>Orienteerub õigusaktides, kasutades infokanaleid.</p> <p>Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse.</p> <p>Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli.</p> <p>Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust</p> |
| 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 | <p>https://www.riigiteataja.ee/</p> <p>Ajalooatlas gümnaasiumile, 2000.</p> <p>Lähiajalugu I : gümnaasiumi tööraamat. Kilumets, Tiina, Avita, 2008</p> <p>Lähiajalugu II osa. Gümnaasiumi tööraamat. Piibur, Björn, Avita, 2009</p> <p>Maailma ajalugu (Weltgeschichte. Eesti keeles.). Mai, Manfred, Koolibri, 2004</p> <p>Ühiskonnaõpetus : käsiraamat : gümnaasiumiaste. I. Varik, Maidu, Koolibri, 2001</p> <p>Ühiskonnaõpetus : töövihik : gümnaasiumiaste. II. Varik, Maidu, Koolibri, 2001</p> <p>kriis.ee</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 18 | Kunstiained | 1.5 | Kristi 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 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; | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid • määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel • tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | |
| <p>3. analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse;</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <p>Mitteeristav hindamine</p> |
| <p>4. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks;</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid • määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel • tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|------------------------|
| | <p>tähtteoseid</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 | KUNST 1. Antiikaeg ja keskaeg. Vana-Kreeka, Vana- Rooma, Egiptus. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti | eristab näidete alusel kunstiliike ja |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud.</p> <p>2. Renessanss ja barokk. Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maade- avastused. Arhitektuur. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Barokkarhitektuur, näited Eestis.</p> <p>3. Klassitsism ja romantism. Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist.</p> <p>4. 19. ja 20. sajand. Uuendused maalikunstis. Seosed nüüdiskunstiga. Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend.</p> | <p>muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse</p> |
| 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) | |
| <p>Muusika</p> <p>Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 4</p> | <p>Alateemad MUUSIKA</p> <p>1. Antiikaeg ja keskaeg. Vana-Kreeka, Vana- Rooma, Egiptus. Muusika roll vanadel kultuurrahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Mitmehäälsuse ja noodikirja kujunemine.</p> <p>2. Renessanss ja barokk. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Õukonnamuusika, uued muusikažanrid.</p> <p>3. Klassitsism ja romantism. Instrumentaalmuusika areng. Soololaul, programmiline muusika, rahvuslikkus.</p> <p>4. 19. ja 20. sajand. Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend. Olulisemad heliloojad.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse</p> |
| 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 analüüsi 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. Koonddhinded 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?txtid=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 |
| 19 | 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, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust • kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks • teeb järeldusi tulemuste tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust • kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal 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 |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | |
| <p>2. kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, 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 | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | |
| <p>3. seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, 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 paber kandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid • leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 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 | |
| <p>4. esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, 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 | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid • leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info • 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 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 | |
| <p>5. kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust | <p>Eristav hindamine</p> |

- kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks
- teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust
- kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid
- leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info
- koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses
- nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille
- kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi
- valib ja kasutab 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

Mooduli jagunemine

Matemaatika I

Alateemad

Seos õpiväljundiga

| | | |
|--|--|--|
| <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p> | <p>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 geomeetiline 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, graafilise kujutamine).</p> <p>2. MÕÕTÜHIKUD 2.1. Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. 2.2. Elulise sisuga tekstülesanded</p> <p>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.</p> | |
| <p>Hindamine</p> | <p>Eristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Teemat hinnatakse eristavalt. Teema hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamise vähemalt lävendit ületaval tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Teema hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“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 avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tüüpülesandeid lahendab konspekti/näidete abil. “4” saamise tingimus: Õpilane: Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras.</p> | |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| | <p>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 korrektse 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.</p> | |
| <p>Matemaatika II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p> | <p>Alateemad 4. PROTSENDID 4.1. Osa ja tervik, protsent, promill. 4.2. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>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)</p> <p>6. TÕENÄOSUSTEOORIA JA STATISTIKA 6.1. Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). 6.2. Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskväärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. 6.3. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.</p> <p>7. JOONED TASANDIL</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>7.1. Punkti asukohta määramine tasandil.</p> <p>7.2. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetriline liitmine.</p> <p>7.3. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid.</p> <p>7.4. Sirge joonestamine võrrandi järgi.</p> <p>8. TRIGONOMEETRIA</p> <p>8.1. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine.</p> <p>8.2. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Teemat hinnatakse eristavalt.</p> <p>Teema hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendit ületaval tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine.</p> <p>Teema hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane:</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust.</p> <p>Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu.</p> <p>Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisisaldust veres).</p> <p>Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil.</p> <p>Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).</p> <p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti.</p> <p>Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane:</p> <p>Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded).</p> <p>Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti.</p> <p>Esitab tõepärased vastused lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab vektori koordinaate.</p> <p>Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi.</p> <p>Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge parabooli.</p> <p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti.</p> <p>Esitab tõepärased vastused lähtuvalt igapäevaelust.</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>“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 trigonomeetria teadmisi 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 trigonomeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> | |
| <p>Matemaatika III Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p> | <p>Alateemad 9. PLANIMEETRIA 9.1. Tasapinnaliste geomeetriseliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase 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.</p> | <p>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.</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | | kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Teemat hinnatakse eristavalt. Teema hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendit ületaval tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Teema hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane: teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu. lahendab nädisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane: lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt. lahendab nädisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane: teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. 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.</p> | |

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing. |
| Hindamismeetodid | 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 nädisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abil, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. |

| | |
|------------------------------|--|
| | <p>“4” saamise tingimus: Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p> |
| <p>Õppematerjalid</p> | <p>Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011. 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. Tõenäosus ja statistika. Avita, 2012. Kängsepp, I. Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo, 2009.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003. Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Koolibri, 2005. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998.</p> <p>Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996.</p> <p>Matemaatika e-kursus Moodles</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 20 | Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused | 1 | Kristel Sepp, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul Teenindus alused. | | |
| Mooduli eesmärk | Omandada algteadmised värvusõpetusest, õppida tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja erinevate laudade kujundamisel. Mõista lille- ja lauaseadete tegemise põhitõdesid. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 8 tundi | | 6 tundi | 12 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|--|------------------------|
| 1. õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, omandab algteadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid. | Oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust. Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid. Kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid. | Mitteeristav hindamine |
| 2. saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest, kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid. | Oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust. Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid. Kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid. | Mitteeristav hindamine |

| Mooduli jagunemine | | |
|---|--|--|
| Ruumi- ja lauadisain Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 12 | Alateemad RUUMIKUJUNDUSE PÕHIALUSED Ruumikujundusmaterjalid. Valgustus ruumis, selle mõju. Mööbli paigutus. VÄRVUSÕPETUSE PÕHIALUSED | Seos õpiväljundiga õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| | <p>Värvilahendused. Värv ja toiduaine. Värv kui sümbol. Värvide mõju ruumis. Värvid interjööris. Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaegadel.</p> <p>Praktilised harjutusülesanded juhendite alusel.</p> <p>LILLESEADE PÕHIALUSED Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid. Lilleseade stiilid, värvid. Lillede hooldus. Lilleetikett. Temaatilisele üritusele juhendi alusel lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade kujundamine. Juhendamisel temaatikaga sobivate lauaseadete kujundamine etteantud materjalidest.</p> | <p>omandab algteadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid. saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest, kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Iseseisev töö. Praktiline ülesanne. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid. Valib sobiva lilleseade, arvestades sündmust, aega ja kohta. | |

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | <p>Esitlus. Loeng. Harjutusülesanne. Praktiline harjutamine.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Praktiline ülesanne. Iseseisev töö. Praktiline ülesanne.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtva hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindmisülesanded sooritatud lävendi tasemel. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | <p>Ü. Linnuste, “Värvid kodus”, Kodukiri 2005, M. Tammert, „Värviõpetus teoorias“, Tallinn, 2006,</p> |

| | |
|--|--|
| | A.Chinn, "Värvide ja muustrite piibel", Sinisukk 2008, A. Starmen, "Värviskeemide piibel", Sinisukk 2006. |
|--|--|

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 21 | Üldkehaline ettevalmistus | 3 | 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 | |
| 58 tundi | | 20 tundi | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|------------------------|
| 1. hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada | <p>Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. • 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 ergonomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi. • Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|---|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini | |
| <p>2. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid</p> | <p>Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. • 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. • 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 | Mitteeristav hindamine |
| <p>3. arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja</p> | <p>Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.</p> | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| <p>distsipliini</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. • 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 ergonomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi. • 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 | |
| <p>4. õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides</p> | <p>Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 ergonomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi. • 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 | |
| <p>5. arendab kutsetöök vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)</p> | <p>Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinaatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinaatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. • 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. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi. • 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 | |
|--|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|--|---|
| <p>Üldkehaline ettevalmistus Auditoorne õpe 58 Iseseisev õpe 20</p> | <p>Alateemad ÜLDKEHALINE ETTEVALMISTUS. RÜHIÕPETUS. ERGONOOMIKA. HARJUTUSED KOGU LIHASKONNALE. Kehaline aktiivsus. Kehalise aktiivsuse vajalikkus. Lihashooldus. Treeningu ülesehitamise erinevad viisid. Ohutusnõuded.</p> <p>Sportmängud: Korvpall. Võrkpall. Jalgpall. Saalihoki. Sulgpall.</p> <p>Praktiline tegevus (treeningmäng).</p> <p>ÜKE. Fit-pallid. Harjutamine jõusaalis. Ohutustehnika.</p> | <p>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</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>Harjutamine kardiomasinatel. Ergonoomia.</p> <p>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.</p> | <p>erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides arendab kutsetöök vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Praktiline tegevus. Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. Praktiline tegevus (treeningkava teostamine). Treeningkava tutvustamine õpilase poolt. Erialatöök sobilike ergonoomiliste harjutuste loend. Esitab koordinatsiooniharjutuse.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemis- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. 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. Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutschaigusi.</p> | |
| Õppemeetodid | <p>Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine. Juhendi tutvustamine. Rühiharjutused õpetaja juhendamisel.</p> | |

| | |
|--|---|
| | Praktiline rühivaatlus. Treeningkava koostamine. Jõuharjutused. Venitusharjutused. Vastupidavuse treenimine Motoorsete oskuste täiustamine Miniloeng füüsilise vormi saavutamiseks. Miniloeng ergonoomilistest töövõtetest. Ideekaart tervisespordi võimaluste kohta. Rekreatiivsed liikumisharrastused. Arutelu rekreatiivsete tegevuste kohta. |
| Hindamismeetodid | Praktiline tegevus (treeningmäng) • Praktiline tegevus ((treeningkava teostamine) • Treeningkava tutvustamine õpilase poolt • Erialatöökõs sobilike ergonoomiliste harjutuste loend • esitab koordinatsiooni-harjutuse • Praktiline tegevus • Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta Arendab sportliku ühistevõuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. |
| 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 omandanud 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 |
| 22 | Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas | 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 | |
| 40 tundi | | 12 tundi | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|------------------------|
| 1. õpilane tunneb ja kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel | <p>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 (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm) 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, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule paigutab teksti veergudesse teab Pärnu KHK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele oskab leida kirjatööde vormindamisele</p> | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>esitatvaid nõudeid kooli kodulehelt vormindab kirjatõid vastavalt nõuetele kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele tunneb ja kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara</p> <p>kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber)</p> <p>järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel valib esitlusse erinevat tüüpi slaide paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte kujundab slaidipõhja lisab slaidisiirde/animatsioonid esitleb slaidiesitlust</p> | |
| <p>2. koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente</p> | <p>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 (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm)</p> <p>sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu)</p> <p>loob ja kujundab tabelleid tekstiredaktori abiga, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>paigutab teksti veergudesse teab Pärnu KHK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatvaid nõudeid kooli kodulehelt vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele tunneb ja kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber) järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel valib esitlusse erinevat tüüpi slaide paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte kujundab slaidipõhja lisab slaidisiirde/animatsioonid esitleb slaidiesitlust</p> | |
| <p>3. vormindab kirjatöid lähtudes Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kehtivate kirjatööde vormindamise nõuetest</p> | <p>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 (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm) 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, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | <p>koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme</p> <p>lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule paigutab teksti veergudesse</p> <p>teab Pärnu KHK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele</p> <p>oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatvaid nõudeid kooli kodulehelt</p> <p>vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele</p> <p>kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele</p> <p>tunneb ja kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara</p> <p>kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale</p> <p>teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber)</p> <p>järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel</p> <p>valib esitlusse erinevat tüüpi slaide</p> <p>paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte</p> <p>kujundab slaidipõhja</p> <p>lisab slaidisiirde/animatsioonid</p> <p>esitleb slaidiesitlust</p> | |
| <p>4. koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme</p> | <p>kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks</p> <p>sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid</p> <p>tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil</p> <p>koostab lihtsamaid diagramme (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm)</p> <p>sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel</p> <p>kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid</p> <p>loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu,</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>täpploetelu) loob ja kujundab tabelleid tekstiredaktori abiga, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule paigutab teksti veergudesse teab Pärnu KHK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatvaid nõudeid kooli kodulehelt vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele tunneb ja kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber) järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel valib esitlusse erinevat tüüpi slaide paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte kujundab slaidipõhja lisab slaidisiirde/animatsioonid esitleb slaidiesitlust</p> | |
| <p>5. õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid</p> | <p>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 (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm) sisestab teksti järgides reegleid teksti</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>sisestamisel kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu) loob ja kujundab tabelleid tekstiredaktori abiga, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääri- ja leheküljele ja tekstilõigule paigutab teksti veergudesse teab Pärnu KHK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatavaid nõudeid kooli kodulehelt vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele tunneb ja kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber) järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel valib esitlusse erinevat tüüpi slaide paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte kujundab slaidipõhja lisab slaidisiirde/animatsioonid esitleb slaidiesitlust</p> | |
| <p>6. õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti järgides ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab</p> | <p>kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---------------|---|--|
| elektronposti | <p>koostab lihtsamaid diagramme (joondiagramm, tulpdiagramm, sektordiagramm)</p> <p>sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel</p> <p>kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid</p> <p>loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu)</p> <p>loob ja kujundab tabelleid tekstiredaktori abiga, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid</p> <p>koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme</p> <p>lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule</p> <p>paigutab teksti veergudesse</p> <p>teab Pärnu KHK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele</p> <p>oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatvaid nõudeid kooli kodulehelt</p> <p>vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele</p> <p>kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele</p> <p>tunneb ja kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara</p> <p>kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale</p> <p>teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber)</p> <p>järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel</p> <p>valib esitluse erinevat tüüpi slaide</p> <p>paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte</p> <p>kujundab slaidipõhja</p> <p>lisab slaidisiirde/animatsioonid</p> <p>esitleb slaidiesitlust</p> | |
|---------------|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|---|--|
| <p>Kutsealane arvutiõpetus Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE ARVUTIÕPETUS Arvutialased põhimõisted (riistvara, tarkvara, arvuti kasutamine, failid, kaustad, salvestamine). Arvutiviirused, nendest hoidumine. Ohutusnõuded arvuti kasutamisel. Arvutitöö mõju tervisele, ergonoomika. Failihaldus.</p> <p>Failide ja kaustade loomine, salvestamine etteantud andmekandjale failioperatsioonid (kopeerimine, teisaldamine, ümbernimetamine, kustutamine, salvestamine nimega) infootsing arvuti kasutamise ja ohutuse kohta.</p> <p>Info otsimine internetist (temaatilised kataloogid, otsimootorid). Head tavad elektroonsel suhtlemisel. Ohutus interneti kasutamisel. Elektronaadress. Elektronkiri, selle saatmine koos manustega. Elektronkiri, selle osad. Listid.</p> <p>Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine.</p> <p>Reeglid teksti sisestamisel. Teksti kujundamine (märgi- ja lõiguvorming). Loetelude kujundamine. Tabelite loomine tekstiredaktoris, nende kujundamine. Joonistusvahendite kasutamine, skeemide koostamine. Graafilise elemendi lisamine tekstidokumendi. Teksti paigutamine veergudesse. Trükkimine ühepoolse ja kahepoolse. Bukleti kujundamine, väljatrükk kahepoolse. Teksti sisestamine, korrigeerimine Teksti kujundamine märgivormingu võtete abil: kirjaviisi ja kirjasuuruse määramine, laadi, teksti värvuse määramine, allakriipsutuste ja tekstiefektide kasutamine Teksti kujundamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga õpilane tunneb ja kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vormindab kirjatöid lähtudes Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kehtivate kirjatööde vormindamise nõuetest koostab ja kujundab tabeleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti järgides</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>lõiguvormingu võtete abil: reasammu, joonduse ja lõikude vahe määramine Etteantuid tekstidokumendi töötlemine vastavalt juhendile Loetelude sisestamine ja kujundamine Tekstiredaktoris tabelite loomine ja kujundamine.</p> <p>Lehekülje veeriste määramine. Pealkirjadele laadide määramine. Leheküljenumbrite sisestamine. Automaatsisukorra loomine. Tiitellehe kujundamine.</p> <p>Tutvumine kirjatööde vormindamise nõuetega Pärnu KHK kodulehel pealkirjadele laadide määramine leheküljenumbrite sisestamine, esilehelt numbri eemaldamine kirjatööde vormindamise harjutamine.</p> <p>Animeeritud esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks. Slaidiesitluse loomine, sobiva slaiditüübi valimine teksti paigutamine slaididele graafilise objekti paigutamine slaididele. Slaidipõhja kujundamine animatsioonide lisamine slaididele slaidisiirde lisamine slaididele.</p> <p>Tabelitöötamise programmi kasutamine, tööleht, töövihik. Tabelite koostamine, andmete vormindamine, tabelite raamimine. Andmete sorteerimine ja filtreerimine. Valemite ja funktsioonide kasutamine arvutuste teostamisel. Erialaseks õppetööks vajalike tabelite koostamine. Diagrammide koostamine.</p> <p>Tabelite loomine, kujundamine, andmete vormindamine Tabeli andmete sorteerimine. Tabeli andmete filtreerimine Arvutuste teostamine valemite abil. Lihtsamate funktsioonide kasutamine arvutamisel. Diagrammide koostamine.</p> | <p>ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Internetiotsing teemal “Arvuti kasutamine ja ohutus”.</p> <p>Õpilane koostab slaidiesitluse elektroonset suhtlemist ja interneti kasutamist puudutaval teemal ja esitleb seda, vastab küsimustele ning saadab esitluse elektronkirja manusega õpetaja.</p> <p>Õpilane vormindab etteantud kirjatöö vastavalt Pärnu KHK-s kehtivatele kirjatööde vormindamise nõuetele, kujundab tiitellehe.</p> <p>Animeeritud esitluse koostamine.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õpilane tunneb põhilisi arvutialaseid mõisteid, kasutab kooli arvutivõrku, salvestab töid etteantud | |

| | |
|--|--|
| | <p>andmekandjale. Loob kaustu ja faile ning haldab neid. Õpilane teab arvutiviirustest hoidumise võimalusi ja ohutusnõudeid arvuti kasutamise kohta tavakasutaja tasemel.</p> <p>Õpilane tunneb häid tavasid interneti kasutamisel ja elektroonsel suhtlemisel, oskab saata elektronkirja koos manusega. Kirjatöö on vormindatud ja kujundatud vastavalt nõuetele. Õpilane koostab animeeritud esitluse, mis sisaldab teksti ja graafilisi elemente, kujundab slaidipõhjad.</p> |
| Õppemeetodid | <p>Praktiline töö, harjutusülesanded.</p> <p>Kombineeritud loeng ja praktiline tegevus arvutis.</p> <p>Infootsing.</p> <p>Harjutusülesanded.</p> <p>Loeng kombineerituna praktilise tööga arvutis.</p> <p>Iseseisev töö arvutis õpetaja juhendamisel.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Õpilane vormindab etteantud kirjatöö vastavalt Pärnu KHK-s kehtivatele kirjatööde vormindamise nõuetele, kujundab tiitellehe.</p> <p>Tekstidokumendi kujundamine etteantud nõuete kohaselt.</p> <p>Internetiotsing teemal “Arvuti kasutamine ja ohutus”.</p> <p>Õpilane koostab etteantud ülesande põhjal tabeli, vormistab selle, teostab nõutavad arvutused, koostab diagrammid.</p> <p>Õpilane koostab slaidiesitluse elektroonsel suhtlemist ja interneti kasutamist puudutaval teemal ja esitleb seda, vastab küsimustele ning saadab esitluse elektronkirja manusega õpetajale.</p> <p>Animeeritud esitluse koostamine.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 23 | Etikett | 2 | 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 | Praktiline töö |
| 20 tundi | | 10 tundi | 22 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|--|-------------------------------|
| <p>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.</p> | <p>Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil.</p> <p>Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis.</p> <p>Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.</p> <p>Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.</p> <p>Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte.</p> <p>Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks.</p> <p>Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju.</p> <p>Koostab korrektse kutse ja edastab selle.</p> <p>Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt.</p> <p>Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.</p> <p>Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollid mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).</p> | |
| <p>2. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses</p> | <p>Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).</p> | |
| <p>3. koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse.</p> | <p>Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| <p>4. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.</p> | <p>Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).</p> <p>Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil.</p> <p>Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis.</p> <p>Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.</p> <p>Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.</p> <p>Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte.</p> <p>Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks.</p> <p>Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju.</p> <p>Koostab korrektse kutse ja edastab selle.</p> <p>Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt.</p> <p>Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.</p> <p>Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt.</p> <p>Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p> <p>Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist.</p> <p>Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |
| <p>5. selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse</p> | <p>Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| <p>läbiviimise kava.</p> | <p>Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).</p> | |
|--------------------------|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|---|--|--|
| <p>Etikett Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad Etikett ja selle tähtsus. Protokollimõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtteid. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad.</p> | <p>Seos õpiväljundiga selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollimõistet</p> |
|---|--|--|

| | | |
|------------------|--|---|
| | <p>Kombed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Kirjeldab ja esitleb kombeid ja tavasid Eestis.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri).</p> <p>Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauastumise ja 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.</p> | <p>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 ja viisakuses koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse. riietub ametialaselt korrektset 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.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |

| | |
|---|---|
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>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. Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.</p> <p>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).</p> <p>Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõetekohaselt ja korrektselt. Kingib sündmusele vastavd ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.</p> |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“A” saamise tingimus: 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. Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.</p> <p>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).</p> <p>Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõetekohaselt ja korrektselt. Kingib sündmusele vastavd ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.</p> <p>Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.</p> |
| <p>Juustehooldus Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 10</p> | <p>Alateemad Teenindaja välimus. Juuste hooldamine.</p> <p>Seos õpiväljundiga selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago,</p> |

| | | |
|--------------------------------|-------------------------|--|
| | | <p>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 ja viisakuses koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | - | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: - | |
| Naha ja küünthe hooldus | Alateemad | Seos õpiväljundiga |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 12</p> | <p>Teenindaja välimus. Naha hooldus. Küünte hooldus.</p> | <p>selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollimõistet 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 ja viisakuses koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. selgitab lauaetiki olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--------------------------------|-------------------------|-------------------|
| | | läbiviimise kava. |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | - | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: - | |

| | | |
|--|--|--|
| Õppemeetodid | Teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited, õppekäik. | |
| Hindamismeetodid | <p>Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.</p> <p>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 nõetekohaselt ja korrektset. Kingib sündmusele vastavad ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.</p> <p>Riietub ametialaselt korrektset 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). Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.</p> | |
| 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: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | |
| Õppematerjalid | <p>Meel, M. 2003. Ärietiika.</p> <p>Tšatšua, T., Lukas, M. 1999. Protokoll ja etikett.</p> <p>Joonas, I., Joonas, L. 2008. Ärietiika.</p> <p>Kallast, M. 2001. Käitumise kuldraamat.</p> <p>Kallast, M. 2013. Oh ajad, oh kombed.</p> <p>Jay, M. 2001. Kultuuridevahelised erinevused.</p> <p>Kroon, G. 2012. Tänapäeva etikett.</p> <p>Tooman, H., Mae, A. 2002. Inimeselt inimesele. Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat.</p> <p>McKay. 2000. Suhtlemisõskused.</p> <p>Virovere, A. jt. 2008. Organisatsioonikäitumine.</p> | |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 24 | Fruktodisain | 0.5 | Taisi Talviste, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel. | | |
| Auditoorne õpe | | Praktiline töö | |
| 3 tundi | | 10 tundi | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|---|------------------------|
| 1. õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. | <p>Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele.</p> <p>Valmistab ette töökoha.</p> <p>Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni.</p> <p>Esitleb valmis kompositsiooni.</p> <p>Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.</p> <p>Õppija mõistab köögiviljade ja puuviljade tähtsust toitumisel, roogade kaunistamisel ja nendest seadete valmistamisel.</p> <p>Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks.</p> <p>Valib toorained vastavalt kasutuseesmärgile.</p> <p>Kasutab fruktodisaini töövahendeid ohutult ja eesmärgipäraselt.</p> | Mitteeristav hindamine |
| 2. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid. | <p>Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele.</p> <p>Valmistab ette töökoha.</p> <p>Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni.</p> <p>Esitleb valmis kompositsiooni.</p> <p>Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.</p> <p>Õppija mõistab köögiviljade ja puuviljade tähtsust toitumisel, roogade kaunistamisel ja nendest seadete valmistamisel.</p> <p>Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade</p> | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks.</p> <p>Valib toorained vastavalt kasutuseesmärgile.</p> <p>Kasutab fruktodisaini töövahendeid ohutult ja eesmärgipäraselt.</p> | |
|--|---|--|

| Mooduli jagunemine | | |
|---|---|--|
| <p>Fruktodisain</p> <p>Auditoorne õpe 3</p> <p>Praktiline töö 10</p> | <p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Fruktodisaini mõiste.</p> <p>Fruktodisainis kasutatavad toorained.</p> <p>Fruktodisainis kasutatavad töövahendid.</p> <p>Fruktodisaini (vegetable carving, fruit carving) videotega tutvumine internetis. Küsimustele vastamine juhendi alusel.</p> <p>Töö planeerimine.</p> <p>Kaunistuste lõikamise põhivõtted ja töövahendid.</p> <p>Kompositsiooni esitlemine.</p> <p>Tööhügieen.</p> <p>Õpimapp praktilistest töödest.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid.</p> <p>õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Fruktodisaini tööks sobilike toorainete ja töövahendite valimine ning kasutamine.</p> <p>Praktiline ülesanne juhendamisel- kompositsiooni valmistamine erinevatest toorainetest.</p> <p>Õpimapp.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Õppija mõistab köögiviljade ja puuviljade tähtsust toitumisel, roogade kaunistamisel ja nendest seadete valmistamisel.</p> <p>Õppija selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks.</p> <p>Valib toorained vastavalt kasutuseesmärgile.</p> <p>Kasutab fruktodisaini töövahendeid ohutult ja eesmärgipäraselt.</p> <p>Õppija kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele.</p> <p>Valmistab ette töökoha.</p> <p>Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni.</p> <p>Esitleb valmis kompositsiooni.</p> <p>Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.</p> | |

| | |
|--|---|
| | <p>Lävendi kriteeriumid hindamisülesannetele:</p> <p>1. Praktilise ülesande lahendamine- Õpilase saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada. Õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid. Õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid. Õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad komponendid/ materjalid. Õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt. Õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglitekohaselt.</p> <p>2. Õpimapp parimatest töödest- Sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona). Esitletavates kompositsioonides avaldub loovust. Lisatud analüüsides on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada). Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon. Kompositsioonis kasutatud komponendid ja kaunistatav toode sobivad omavahel. Kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid. Kompositsiooni loomisel on rakendatud vähemalt 3 tundides õpitud töövõtet.</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| Õppemeetodid | Praktiline töö. Näitlikustatud loeng. Video vaatamine. Arutelu. |
| Hindamismeetodid | Praktiline ülesanne juhendamisel- kompositsiooni valmistamine erinevatest toorainetest. Õpimapp. Fruktodisaini tööks sobilike toorainete ja töövahendite valimine ning kasutamine. |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele. Valmistab ette töökoha. Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni. Esitleb valmis kompositsiooni. Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid. Õppija mõistab köögiviljade ja puuviljade tähtsust toitumisel, roogade kaunistamisel ja nendest seadete valmistamisel. Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks. Valib toorained vastavalt kasutuseesmärgile. Kasutab fruktodisaini töövahendeid ohutult ja eesmärgipäraselt. |

| | |
|-----------------------|---|
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
|-----------------------------|--|---------------------|-----------------|
| 25 | Eritoitlustus | 2 | Taisi Talviste, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodulid majutamise ja toitlustamise valdkonna alused. Toitlustamise alused. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 19 tundi | | 8 tundi | 25 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|------------------------|
| 1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. | <p>Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.</p> <p>Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.</p> <p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.</p> <p>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p> <p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</p> <p>Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</p> <p>Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p> | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|---|------------------------|
| | Korraldab oma töökohta juhendamisel. | |
| 2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. | <p>Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.</p> <p>Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.</p> <p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.</p> <p>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p> <p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki.</p> <p>Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</p> <p>Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p> <p>Korraldab oma töökohta juhendamisel.</p> | Mitteeristav hindamine |
| 3. koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega. | <p>Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.</p> <p>Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.</p> <p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.</p> | Mitteeristav hindamine |

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

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</p> <p>Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</p> <p>Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p> <p>Korraldab oma töökohta juhendamisel.</p> | |
|--|---|--|

| Mooduli jagunemine | | |
|--|--|--|
| <p>Eritoitlustus. Praktiline töö</p> <p style="text-align: center;">Praktiline töö 25</p> | <p>Alateemad</p> <p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine, serveerimine.</p> <p>Toiduainete asendamine erimenüüdes.</p> <p>Menüü kohandamine.</p> <p>Tagasiside moodulile.</p> <p>Õppija enesehinnang.</p> <p>Mooduli hindamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära.</p> <p>kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.</p> <p>koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega.</p> <p>valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke.</p> |
| 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 | Alateemad | Seos õpiväljundiga |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Auditoorne õpe 19 Iseseisev õpe 8</p> | <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad. Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.</p> <p>Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.</p> <p>Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, ühe ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Iseseisva tööna koostada ja esitleda referaati erinevate toitumisvajadustega inimeste toitumisest.</p> <p>Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära. Lõiming praktiliste tundidega.</p> | <p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke.</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.</p> <p>Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.</p> <p>Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.</p> <p>Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.</p> | |

| | |
|--|---|
| | Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd. |
|--|---|

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö. Rühmatöö, arutelu. Loeng, lauamäng, diskussioon. Praktiline töö. |
| Hindamise meetodid | Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine". 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 erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt (toimub suurröögiköögi korralduse moodulhindamisega koos). |
| sh lävend | "A" saamise tingimus: Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle praktiline teostus. |
| Õppematerjalid | Õpikud: Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suurröögis, Argo, 2010 Toiduvalmistamine suurröögis, Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 26 | Erialane inglise keel | 5 | Sirje Tamm, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot. | | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|--|-------------------|
| 1. mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. | <p>Loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</p> <p>Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt.</p> <p>Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja.</p> <p>Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite.</p> <p>Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid.</p> <p>Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid.</p> <p>Teenindab juhendi alusel küllastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid.</p> <p>Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise.</p> <p>Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest.</p> <p>Arveldab küllastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades.</p> <p>Suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga</p> | Eristav hindamine |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>suhtlemisel oma mõtteid ladusalt. Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest. Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Juhatab kliendile teed majutus- toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
| <p>2. vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> | <p>Loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt. Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja. Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite. Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid. Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega. hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid. Teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid. Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise. Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest. Arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades. Suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <p>suhtlemisel oma mõtteid ladusalt. Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest. Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Juhatab kliendile teed majutus- toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
| <p>3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p> | <p>Loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt. Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja. Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite. Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid. Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid. Teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid. Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise. Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest. Arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades. Suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>suhtlemisel oma mõtteid ladusalt. Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest. Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid. Juhatab kliendile teed majutus- toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
|--|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|---|--|--|
| <p>Erialane inglise keel Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30</p> | <p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Töö majutus- ja toitlustusalal. Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär. Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine.</p> <p>Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused. Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte.</p> <p>Majutus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutusettevõttes. Tutvub suulisel esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p> |
|---|--|--|

| | |
|--------------------------------|---|
| Hindamine | Eristav hindamine |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskiri. |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja . Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoitumisvajadused.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV. Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega. Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid. Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| Õppemeetodid | Paaristöö. Rollimäng. Iseseisev töö tekstiga. Arutus. Intervjuu. Rühmatöö. Loeng. Väitlus. Vestlus. |
| Hindamismeetodid | Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoitumisvajadused. Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja . Rollimäng. |

| | |
|--|---|
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat.</p> <p>Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.</p> <p>Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni).</p> <p>Rühmatöö - eritoitumisvajadused.</p> <p>Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.</p> <p>Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele.</p> <p>Mõistab hästi erialast terminoloogiat.</p> <p>Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV. Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis.</p> <p>Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.</p> <p>Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat.</p> <p>Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi.</p> <p>Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid.</p> <p>Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusat teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.</p> |
| Õppematerjalid | |

| | | | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 27 | Erialane soome keel | 5 | Taisi Talviste, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | - | | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|--|-------------------|
| 1. hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia | <p>Kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara.</p> <p>Kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele, menüüsid.</p> <p>Kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste.</p> <p>Leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks ja töötab välja oma isikliku keeleõppeplaani.</p> <p>Kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks.</p> <p>Hindab end keele õppimisel, tuues välja oma tugevused ja nõrkused keeleõppes.</p> <p>Kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel.</p> <p>Toetab keele õppimist, katsetades uusi talle sobivaid õpimeetodeid.</p> <p>Oskab hääldada oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni.</p> <p>Kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid.</p> <p>Kasutab suhtlemisel sobivaid tavapäraseid viisakusväljendeid.</p> <p>Võrdleb erinevaid õpitud keeli.</p> <p>Tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid.</p> <p>Esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline</p> | Eristav hindamine |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <p>töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti. Oskab paluda öeldu kordamist või veelkordset selgitust ja lahendab probleemi.</p> | |
| <p>2. mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni</p> | <p>Kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara. Kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele, menüüsid. Kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste. Leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks ja töötab välja oma isikliku keeleõppeplaani. Kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks. Hindab end keele õppimisel, tuues välja oma tugevused ja nõrkused keeleõppes. Kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel. Toetab keele õppimist, katsetades uusi talle sobivaid õpimeetodeid. Oskab hääldada oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lauses õiget intonatsiooni. Kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid. Kasutab suhtlemisel sobivaid tavapäraseid viisakusväljendeid. Võrdleb erinevaid õpitud keeli. Tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid. Esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti. Oskab paluda öeldu kordamist või veelkordset</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------|
| | selgitust ja lahendab probleemi. | |
| 3. suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides | <p>Kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara.</p> <p>Kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele, menüüsid.</p> <p>Kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste.</p> <p>Leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks ja töötab välja oma isikliku keeleõppeplaani.</p> <p>Kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks.</p> <p>Hindab end keele õppimisel, tuues välja oma tugevused ja nõrkused keeleõppes.</p> <p>Kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel.</p> <p>Toetab keele õppimist, katsetades uusi talle sobivaid õpimeetodeid.</p> <p>Oskab hääldada oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni.</p> <p>Kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid.</p> <p>Kasutab suhtlemisel sobivaid tavapäraseid viisakusväljendeid.</p> <p>Võrdleb erinevaid õpitud keeli.</p> <p>Tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid.</p> <p>Esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti.</p> <p>Oskab paluda öeldu kordamist või veelkordset selgitust ja lahendab probleemi.</p> | Eristav hindamine |
| 4. mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi | Kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara. | Eristav hindamine |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele, menüüsid.</p> <p>Kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste.</p> <p>Leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks ja töötab välja oma isikliku keeleõppeplaani.</p> <p>Kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks.</p> <p>Hindab end keele õppimisel, tuues välja oma tugevused ja nõrkused keeleõppes.</p> <p>Kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel.</p> <p>Toetab keele õppimist, katsetades uusi talle sobivaid õpimeetodeid.</p> <p>Oskab hääldada oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lauses õiget intonatsiooni.</p> <p>Kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid.</p> <p>Kasutab suhtlemisel sobivaid tavapäraseid viisakusväljendeid.</p> <p>Võrdleb erinevaid õpitud keeli.</p> <p>Tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid.</p> <p>Esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti.</p> <p>Oskab paluda öeldu kordamist või veelkordset selgitust ja lahendab probleemi.</p> | |
|--|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|---|--|
| Erialane soome keel Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30 | Alateemad ERIALANE SOOME KEEL Teabeallikad ja sõnaraamatud internetis ja nende kasutamine. | Seos õpiväljundiga hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku |
|--|---|--|

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| | <p>Isikliku keeleõppeplaani väljatöötamine. Keeleõpe virtuaalses õpikeskkonnas: vabavaralised abivahendid sõnavara ja grammatika õppimisel. Soome keele sõnavara omandamine Quizlet.com õpikeskkonnas.</p> <p>Sinatamine ja teietamine. Viisakusväljendid. Tavad ja kombed meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Toitumisharjumused meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Rahvusköök: peamised road, nimetused ja seosed. Erialase sõnavara omandamine Quizlet-õpikeskkonnas.</p> <p>Teated eraelus ja tööl. Teate koostamine: aeg, koht, tegevused, päevaplaanid. Viisakas palve. Kuulutused. Lühendid. Kutsed tähtpäevadel. Riiklikud pühad meil ja Soomes. Soovid pühadeks ja tähtpäevadeks. Keelavad, kohustavad, hoiatavad sildid/märgid. Erialane sõnavara: toiduained, toitude nimetused. Soomekeelse sõnavara omandamine.</p> <p>Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine. Töövahendid majutuses ja toitlustamisel. Tööülesanded klienditeeninduses. Telefonisuhtlus klienditeeninduses. CV koostamine soome keeles.</p> | keeleõppestrateegia mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpilane koostab isikliku keeleõppeplaani. Enesetutvustus (nimi, keel päritolu, pere, hobid); 2. Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse situatsioonide koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaristööna); 3. Vestlus õpitava keele kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulises kõnes vastavalt Euroopa keeleraamistiku A1 nõuetele. Õpilane tutvustab ennast ja oma tööülesandeid rühmale soome keeles. Õpilane koostab etteantud ülesande alusel soomekeelse retsepti ja tehnoloogia kirjelduse. | |
| sh hindekriteeriumid | “3” saamise tingimus: Isiklik keeleõppeplan õpetaja poolt etteantud juhendi järgi. Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena. Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi ala klienditeeninduse tavasituatsioonides suheldes klientidega õpitud keeles. | |

| | |
|--|--|
| | <p>Õpilane selgitab soome keeles toidu valmistamiseks kasutatavaid tooraineid ning toidu valmistamise tehnoloogiat</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda ja suhelda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi klienditeeninduse tavaolukorras suheldes kliendiga soome keeles.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi alal ning suhtleb viisakalt klienditeeninduse tavaolukorras soome keeles. Kasutab sobivalt erialast sõnavara.</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | <p>Rollimängud, paaristöö, iseseisev töö arvuti abil.</p> <p>Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, arutelu, rollimängud.</p> <p>Rollimängud, paaristöö, meeskonnatöö, vestlus, iseseisev töö arvutis.</p> <p>Rollimängud, paaristöö, vestlus, iseseisev töö arvutis.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Õpilane koostab etteantud ülesande alusel soomekeelse retsepti ja tehnoloogia kirjelduse.</p> <p>Õpilane tutvustab ennast ja oma tööülesandeid rühmale soome keeles.</p> <ol style="list-style-type: none"> Enesetutvustus (nimi, keel päritolu, pere, hovid); Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse olukorrad koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaristööna); Vestlus õpitava keele kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. <p>Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulises kõnes vastavalt Euroopa keeleraamistiku A1 nõuetele.</p> <p>Õpilane koostab isikliku keeleõppeplaani.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise hindamisülesande tulemusena. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 28 | 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. | <p>Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</p> <p>Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid.</p> <p>Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel.</p> <p>Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road.</p> <p>Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serverimisnõud ning söögiriistad.</p> <p>Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist.</p> <p>Suhtleb juhendamisel külastajatega lihtsates teenindustituatsioonides, sõnastab arusaadavalt oma mõtteid kliendiga suhtlemisel.</p> <p>Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest.</p> <p>Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sealhulgas telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | Eristav hindamine |
| 2. vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. | Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. | Eristav hindamine |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | <p>Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid.</p> <p>Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel.</p> <p>Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road.</p> <p>Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serverimisnõud ning söögiriistad.</p> <p>Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist.</p> <p>Suhtleb juhendamisel külastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab arusaadavalt oma mõtteid kliendiga suhtlemisel.</p> <p>Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest.</p> <p>Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sealhulgas telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
| <p>3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .</p> | <p>Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</p> <p>Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid.</p> <p>Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel.</p> <p>Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road.</p> <p>Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serverimisnõud ning söögiriistad.</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist.</p> <p>Suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindustituatsioonides, sõnastab arusaadavalt oma mõtteid kliendiga suhtlemisel.</p> <p>Informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest.</p> <p>Suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt, sealhulgas telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
|--|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|--|--|
| <p>Erialane vene keel</p> <p>Auditoorne õpe 100</p> <p>Iseseisev õpe 30</p> | <p>Alateemad</p> <p>ERIALANE VENE KEEL</p> <p>1.Eriala kirjeldamine, omadused, vajalikud selleks erialaks.</p> <p>1.1. Majutusteenindus eriala plussid ja miinused.</p> <p>1.2.Tegevused ja toimingud, mis on seotud majutusteenindusega.</p> <p>1.3.Tulevase elukutse kirjeldus.</p> <p>1.4. CV ja motivatsiooni kirja koostamine juhendi alusel.</p> <p>Erialase sõnavara omandamine.</p> <p>Erialase sõnavara õpimapi koostamine.</p> <p>2.Suhtlusetiketi põhireeglid.</p> <p>2.1.Tervitus ja suhtluse alustamine, teised viisakus väljendid.</p> <p>2.2.Info edastamine.</p> <p>2.3.Telefonivestlus. Küsimustele vastamine.</p> <p>2.4.Teenused ja kasutustingimused.</p> <p>2.5.Tee juhatamine majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> <p>Erialase sõnavara õpimapi koostamine.</p> <p>Erialase sõnavara omandamine.</p> <p>Majutusettevõtte plaani koostamine.</p> <p>3.Restoran.</p> <p>3.1. Toidukorrad ja ajad.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti.</p> <p>vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>3.2.Roagrupid. Hommikusöögilaua road Joogid.</p> <p>3.3. Menüü lugemine ja koostamine.</p> <p>3.4.Laua serveerimisnõud ning söögiriistad.</p> <p>3.5.Menüüs olevate toitude tutvustamine.</p> <p>Erialase venekeelse sõnavara omandamine.</p> <p>Toitlustussõnavara õpimapi koostamine.</p> <p>Venekeelse menüü koostamine.</p> | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Rollimäng näidistööintervjuu sooritamine (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab näidistööintervjuu arusaadavas vene keeles.</p> <p>Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.</p> <p>Õpilane vestleb dialoogis külastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane sooritab näidisintervjuu viisakalt ja korrektselt arusaadavas vene keeles.</p> <p>Õpilane sooritab korrektselt ja viisakalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades vajalikku toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.</p> <p>Õpilane vestleb dialoogis viisakalt ja abivalmilt külastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane sooritab näidisintervjuu selges ja ladusas keeles ja korrektselt arusaadavas vene keeles.</p> <p>Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.</p> <p>Õpilane vestleb selges ja ladusas vene keeles külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel.</p> | |
| Õppemeetodid | <p>Lugemis-/ või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel, vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest, rühmatöö (eriala tutvustus), sõnavara test, paaristöö, rollimäng.</p> <p>Töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, rollimäng.</p> <p>Dialoog, paaristöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine.</p> | |
| Hindamise meetodid | <p>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).</p> <p>Rollimäng näidistööintervjuu sooritamine (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja</p> | |

| | |
|--|--|
| | <p>miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueeri ja kui intervjuueeritava 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 toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Kirjalik kompleksne arvestustöö, mis võimaldab õpilasel kogu kursuse jooksul õpitut praktiliselt rakendada. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab näidistööintervjuu arusaadavas vene keeles. Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat. Õpilane vestleb dialoogis külastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel. “4” saamise tingimus: Õpilane sooritab näidisintervjuu viisakalt ja korrektselt arusaadavas vene keeles. Õpilane sooritab korrektselt ja viisakalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades vajalikku toitlustusalast venekeelset terminoloogiat. Õpilane vestleb dialoogis viisakalt ja abivalmilt külastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel. “5” saamise tingimus: Õpilane sooritab näidisintervjuu selges ja ladusas keeles ja korrektselt arusaadavas vene keeles. Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeninduse rollimängus “Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat. Õpilane vestleb selges ja ladusas vene keeles külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoniteel.</p> |
| Õppematerjalid | <p>Mangus, I. Vene keele õpik, Tallinn, 2010 Saveljeva, Z, Guštšina, S, Mangus, I, Vene ärikeeel, Tallinn, 2007 L.Leesi Vene keel – minu kirg. Avita, 2000 Pillisner, R. õpiobjekt www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidukaup Pillisner, R. õpiobjekt www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toostuskaup</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 29 | 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 muutuvus 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 | <p>eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise</p> <p>kasutab eesmärgistamise ja refleksiooniga seotud õppimisvõtteid</p> <p>jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja</p> <p>vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal</p> <p>teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli</p> <p>kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili</p> <p>tunneb ära enda õpieelistused</p> <p>analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid</p> <p>küsib vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis toimetulekuks</p> <p>täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest</p> <p>teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks</p> <p>väljendab end selgelt ja asjakohaselt</p> <p>reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid</p> <p>valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad</p> <p>kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info</p> | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|---|--|------------------------|
| | leidmiseks kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid | |
| 2. jälgib Pärnumaa 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 |

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

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <p>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</p> | |
| <p>5. töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas</p> | <p>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 korrektset 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</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

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:

Grupi arengufaasid. Rollid ja vastutuse jagamine grupis. Koostööoskused.

EMOTSIOONIDE JUHTIMINE:

Seos õpiväljundiga

analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge jälgib Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist leiab õppetöoks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | Emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga. Pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek. SUHTLEMISOSKUSED: Selge eneseväljendamine. Kuulamisoskused. | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Nädala tegevuste kaardistamine. Eneseanalüüs. Siseveebi test. Etteantud kirjaliku töö vormistamine. Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Õpilane on täitnud hindamisülesande (nädala tegevuste kaart) lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Kaardistab oma tegevused lähtudes erinevatest rollidest; analüüsib oma ajakasutust lähtudes püstitatud eesmärkidest.</p> <p>Õpilane on täitnud hindamisülesande (eneseanalüüsi) lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili ning analüüsib oma edu ja/või ebaedu põhjuseid.</p> <p>Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Leiab kooli siseveebist ja koduleheküljelt vajaliku info.</p> <p>Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Esitab kirjaliku töö vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile.</p> <p>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.</p> | |
| Õppemeetodid | Rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs. | |
| Hindamismeetodid | Siseveebi test. Etteantud kirjaliku töö vormistamine. Eneseanalüüs Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs. Nädala tegevuste kaardistamine. | |
| 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 |
| 30 | Vastuvõttude korraldamine | 13 | Hiie Põldma, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul CATERING JA PEOTEENINDUS. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi vastuvõtu planeerimiseks, korraldamiseks ja neis osalemiseks. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 75 tundi | | 35 tundi | 228 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|------------------------|
| 1. kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid. 2. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid. 4. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid. <ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule. 2. Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse. 3. Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava. 4. Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse. 5. Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika. 6. Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest. 7. Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine) 8. Koostab juhendi alusel korrastusplaani. | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <p>9. Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise.</p> <p>10. Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve.</p> <p>11. Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise.</p> <p>1. Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu.</p> <p>2. Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme.</p> <p>3. Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest.</p> <p>Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile.</p> <p>Teab külaline olles etiketireegleid.</p> <p>Teab erinevate rahvuste etiketireegleid.</p> | |
| <p>2. planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p> | <p>1. Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid.</p> <p>2. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid.</p> <p>4. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule.</p> <p>2. Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse.</p> <p>3. Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava.</p> <p>4. Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse.</p> <p>5. Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>6. Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest.</p> <p>7. Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine)</p> <p>8. Koostab juhendi alusel korrastusplaani.</p> <p>9. Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise.</p> <p>10. Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve.</p> <p>11. Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise.</p> <p>1. Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu.</p> <p>2. Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme.</p> <p>3. Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest.</p> <p>Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile.</p> <p>Teab külaline olles etiketireegleid.</p> <p>Teab erinevate rahvuste etiketireegleid.</p> | |
| <p>3. korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused</p> | <p>1. Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid.</p> <p>2. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid.</p> <p>4. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid.</p> <p>1. Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule.</p> <p>2. Komplekteerib juhendi alusel vajaliku</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>töömeeskonna ja planeerib töökorralduse.</p> <p>3. Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava.</p> <p>4. Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse.</p> <p>5. Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika.</p> <p>6. Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest.</p> <p>7. Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine)</p> <p>8. Koostab juhendi alusel korrastusplaani.</p> <p>9. Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise.</p> <p>10. Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve.</p> <p>11. Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise.</p> <p>1. Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu.</p> <p>2. Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme.</p> <p>3. Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest.</p> <p>Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile.</p> <p>Teab külaline olles etiketireegleid.</p> <p>Teab erinevate rahvuste etiketireegleid.</p> | |
| <p>4. järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> | <p>1. Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid.</p> <p>2. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

4. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid.

1. Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule.
2. Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse.
3. Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava.
4. Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse.
5. Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika.
6. Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest.
7. Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine)
8. Koostab juhendi alusel korrastusplaani.
9. Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise.
10. Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve.
11. Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise.

1. Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu.
2. Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme.
3. Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest.

Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile.
Teab külaline olles etiketireegleid.

Teab erinevate rahvuste etiketireegleid.

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|---|---|
| <p>Ajalugu Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>Alateemad AJALUGU Erinevate maade kultuuridest tulenev erinev käitumine. Lõiming: KULTUURILUGU Usundid. Usunditest tulenevad käitumiste erinevused. Juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Teab, kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“A” saamise tingimus: Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid.</p> | |
| <p>Eneseväljendus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20</p> | <p>Alateemad Enesetutvustus ja eneseanalüüs. Oma tugevate ja nõrkade külgede leidmine. CV, motivatsioonikiri ja sooviavalduse kirjutamine. Tööintervjuul käitumine. Mina- keel ja Mina- teade. Kandideerimisdokumentide vormistus Enesetutvustuse koostamine. Hea kuulaja oskused. Kuulamine ja kuulmine. Kuulamisharjutused. Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine. Vabalt valitud telesaate/ raadiosaate vaatamine ja kuulamine ning saadud info ümbersõnastamine ja tagasi peegeldus. Enesekehtestamise mõiste. 3-osaline kehtestav sõnum. Hinnanguvaba kirjeldus.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |

| | | |
|------------------------------|--|--|
| | <p>Alistuv käitumine. Agressiivne käitumine. Kehtestav käitumine. ”Võlulauseid “ tundetulva vähendamiseks. Sildistamine. Koostada 3-osaline kehtestav sõnum etteantud situatsioonide (olukordade) kohta.</p> <p>Tekstide stiilist ja nende ülesehitusest. Avaliku esinemise reeglid. Kõne koostamine. Kõne “kuldreeglid”. Kuidas 30 sek, mõjule pääseda? Kehakeel, kuidas lugeda kehakeelt. Diktsioon. Rambipalavik ja sellest ülesaamine. Reklaamtekst ja selle koostamine. Uudis. Kõne /esitluse koostamine etteantud teemal.</p> <p>Argumenteerimine. Manipuleerimine. Saboteerimine. Veenmine. Väitlus/debatt. Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust.</p> | |
| <p>Iseseisev töö</p> | <p>Koostada 3-osaline kehtestav sõnum etteantud situatsioonide (olukordade) kohta. Kandideerimisdokumentide vormistus Enesetutvustuse koostamine. Kõne /esitluse koostamine etteantud teemal. Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust. Vabalt valitud telesaate/ raadiosaate vaatamine ja kuulamine ning saadud info ümbersõnastamine ja tagasi peegeldus.</p> | |
| <p>Praktiline töö</p> | <p>Argumenteerib veenvalt, kaitstes omi seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist. Enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi. Vormistab korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid. Kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks. Kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides sildistamist.</p> | |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust.</p> <p>Omandab hea kuulaja oskused.</p> <p>Sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi.</p> <p>Valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sek mõjule pääsemise tehnikaid.</p> <p>Jälgib oma kehakeelt.</p> <p>Koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste.</p> | |
| Hindamisülesanded | Kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöö teostamine lävendi tasemel. | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöö teostamine lävendi tasemel.</p> <p>Eneseanalüüsi koostamine.</p> <p>3-osalise kehtestav sõnum vastavalt etteantud olukorrale.</p> <p>Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine.</p> <p>Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine.</p> <p>Väitluses/debatis osalemine.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöö teostamine lävendi tasemel.</p> <p>Eneseanalüüsi koostamine.</p> <p>3-osalise kehtestav sõnum vastavalt etteantud olukorrale.</p> <p>Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine.</p> <p>Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine.</p> <p>Väitluses/debatis osalemine.</p> | |
| Etikett Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | <p>Alateemad</p> <p>ETIKETT</p> <p>Käitumine erinevatel vastuvõttudel.</p> <p>Käitumine erinevate rahvuste üritustel.</p> <p>Käitumine lauas.</p> | <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid</p> <p>planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p> <p>korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused</p> <p>järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde | Harjutusülesanded klassis juhendi alusel. Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid. | |

| | | |
|--|--|--|
| kujunemine | | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid. | |
| Kultuurilugu Auditoorne õpe 25 Iseseisev õpe 6 | Alateemad KULTUURILUGU Usundid. Usunditest tulenevad käitumiste erinevused. Juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades. Külalised erinevatel vastuvõttudel. Erinevatest kultuuridest tulenevad erinevused. | Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena. | |
| Vastuvõttude korraldamine I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 56 | Alateemad Vastuvõttude korraldamine I Vastuvõttude liigid. Vastuvõttude korraldamine. Vastuvõttude korraldamise ettevalmistamine. Tellimus ja vajalik kirjavahetus. Juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks vajaliku kirjavahetuse koostamine. Juhendi alusel harjutusülesannetena vastuvõtu tellimusele vajalike kohatumiste ja kirjavahetuse koostamine. Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud. Vastuvõtu korraldamine. Meeskonnatöö. Ürituse programm ja selle koostamine. | Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Kutsed, erinevad sisud ja pöördumised. Töökorraldus, tööjõu vajadus. Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine. Menüü. Töövahendite vajadus. Transpordi vajadus, logistika. Korrastustööd enne ja pärast üritust. Teeninduse ja ürituse käik. Eelarve koostamine, põhimõtted. Tagasiside hankimine. Ürituse kokkuvõtete tegemine. Kirjalik töö juhendi alusel: (sisu) 1. legend üritusele 2. külaliste arv 3. kutse 4. ürituse ettevalmistus 5. programm ja ajakava 6. ruumid 7. menüü 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu 9. transport 10.teeninduskäik 11. teenindusjärgsed toimingud 12. ürituse eelarve, selle kujunemine Juhendi alusel üritusele ettevalmistustööd ja teiste vajalike toimingute teostamine.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab iseseisva töö juhendis kajastatud punktidele. Osalev vastuvõtu korraldamisel meeskonnaliikmena.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Koostab ürituse plaani ettenähtud punktide alusel, mõistab vastuvõtu korraldamiseks vajalike tegevuste vajalikkust. Teab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust ja põhitunnuseid. Mõistab vajalike kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust. Selgitab vajaliku kirjavahetuse sisu. On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena.</p> | |
| <p>Vastuvõttude korraldamine II Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 152</p> | <p>Alateemad VASTUVÕTTUDE KORRALDAMINE Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud. Vastuvõtu korraldamine. Meeskonnatöö. Ürituse programm ja selle koostamine. Kutsed, erinevad sisud ja pöördumised.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Töökorraldus, tööjõu vajadus. Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine. Menüü. Töövahendite vajadus. Transpordi vajadus, logistika. Korrastustööd enne ja pärast üritust. Teeninduse ja ürituse käik. Eelarve koostamine, põhimõtted. Tagasiside hankimine. Ürituse kokkuvõtete tegemine. Kirjalik töö juhendi alusel: (sisu) 1. legend üritusele 2. külaliste arv 3. kutse 4. ürituse ettevalmistus 5. programm ja ajakava 6. ruumid 7. menüü 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu 9. transport 10. teeninduskäik 11. teenindusjärgsed toimingud 12. ürituse eelarve, selle kujunemine Juhendi alusel üritusele ettevalmistustööd ja teiste vajalike toimingute teostamine.</p> | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab iseseisva töö juhendis kajastatud punktidele. Osaleb vastuvõtu korraldamisel meeskonnaliikmena.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Teab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust ja põhitunnuseid. Mõistab vajalike kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust. Selgitab vajaliku kirjavahetuse sisu. On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena.</p> | |

| | |
|--|---|
| Õppemeetodid | <p>Praktiline töö. Meeskonnatöö projekt. Kombineeritud loeng, arutelu. Iseseisev töö. Harjutusülesanded.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab iseseisva töö juhendis kajastatud punktidele. Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas Harjutusülesanded klassis juhendi alusel.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Kolmest õppeülesandest: I juhendi alusel ja nõuetele vastav kirjalik töö.</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>II meeskonnas osalejana vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine. III tagasiside andmine korraldatud üritusele (juhendi alusel).</p> |
| sh lävend | <p>“A” saamise tingimus: Esitatud peavad olema kolm nõuetekohast õppeülesannet: I juhendi alusel ja nõuetele vastav kirjalik töö. II meeskonnas osalejana vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine. III tagasiside andmine korraldatud üritusele (juhendi alusel).</p> |
| Õppematerjalid | <p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. S.Rekkor (2000) Selvelauad</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 31 | Ettevõtluse alustamine | 5 | Hanna Kuldsaar-Sarv, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab õpitava valdkonna väikeettevõtte äriplaani. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 56 tundi | | 20 tundi | 54 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|--|------------------------|
| 1. tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses | kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>perioodil loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani</p> | |
| <p>2. võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid</p> | <p>kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>perioodil loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani</p> | |
| <p>3. teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid</p> | <p>kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>perioodil loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani</p> | |
| <p>4. rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis</p> | <p>kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | perioodil loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani | |
|--|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|---|---|
| <p>Ettevõtluse alustamine I Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 38</p> | <p>Alateemad Ettevõtte. Ettevõtlus. Ettevõtja. Ettevõtlikkus. Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtlusvormid, sh ettevõtluskonto. SWOT-analüüs. Ettevõtlusega seotud seadusandlus. Ettevõtlusega seotud maksud ja maksusoodustused. Finantsaruanded ja ettevõtte raamatupidamine. Ettevõtte aruandluskohustus. Ettevõtte omahind ja müügihind ning selle kujunemine. Ettevõtte tulud ja kulud.</p> | <p>Seos õpiväljundiga tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis</p> |
| <p>Hindamisülesanded</p> | <p>Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs/õppekäigu raport. Eestis tegutseva erialase ettevõtte/ettevõtja tutvustus. Rühmatööna SWOT analüüs teemal: Enda, oma eriala ja ettevõtte kohta.</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | Rühmatööna valdkonna ettevõtte ja ettevõtja majandustegevuse näitajate võrdlus. Enda poolt välja mõeldud toote/teenuse tasuvuspunkti ja omahinna arvutus. | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs/õppekäigu raport. Eestis tegutseva erialase ettevõtte/ettevõtja tutvustus. Rühmatööna SWOT analüüs teemal: Enda, oma eriala ja ettevõtte kohta. Rühmatööna valdkonna ettevõtte ja ettevõtja majandustegevuse näitajate võrdlus. Enda poolt välja mõeldud toote/teenuse tasuvuspunkti ja omahinna arvutus. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs/õppekäigu raport. Eestis tegutseva erialase ettevõtte/ettevõtja tutvustus. Rühmatööna SWOT analüüs teemal: Enda, oma eriala ja ettevõtte kohta. Rühmatööna valdkonna ettevõtte ja ettevõtja majandustegevuse näitajate võrdlus. Enda poolt välja mõeldud toote/teenuse tasuvuspunkti ja omahinna arvutus. | |
| Ettevõtluse alustamine II Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 16 | Alateemad Äriidee. Lean Canvas. Äriplaan, selle koostamise etapid. Ettevõtlusvormi valimine. Ettevõtluse alustamisega kaasnevad tegevused. Ettevõtte loomine (ettevõtjaportaal). Ettevõtte rahastamise võimalused. | Seos õpiväljundiga tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis |
| Hindamisülesanded | Meeskonnatööna äriidee tutvustamine ja analüüs. | |

| | | |
|---|--|---|
| | Meeskonnatööna äriideele kasumiplaani koostamine. | |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Meeskonnatööna äriidee tutvustamine ja analüüs. Meeskonnatööna äriideele kasumiplaani koostamine. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Meeskonnatööna äriidee tutvustamine ja analüüs. Meeskonnatööna äriideele kasumiplaani koostamine. | |
| Turundus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | Alateemad | Seos õpiväljundiga tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on lävendi tasemel sooritatud. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Õppeülesanded on lävendi tasemel sooritatud. | |
| Õppemeetodid | Iseseisev töö arvutis, arutelu, rühmatöö, interaktiivne loeng, diskussioon, õppefilm, | |

| | |
|--|--|
| | kõitev loeng, harjutusülesanne. |
| Hindamismeetodid | Õpilane koostab seaduslike aktide põhjal ülevaate õpitava eriala seotud ettevõtetele kehtivatest nõuetest. Õpilane koostab esitluse ühe õpitava erialaga seotud ettevõtte liigi kohta Eestis. Keskkonnamärgisega ettevõtted Eestis, õpilase eneseanalüüs. Äriidee leidmine ning äriplaani koostamine. |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete sooritamisel lävendi tasemel. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Mooduli hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete sooritamisel lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | Ettevõtlikkusest ettevõtluseni. SA Teadlik Valik 2012 Arrak, A. Majanduse ABC. http://www.avatar.ee/majanduseabc/ Suppi, K. Ettevõtlusõpik-käsiraamat Kehtivad õigusaktid http://www.riigiteataja.ee Ministeeriumide kodulehed http://www.mkm.ee , http://www.envir.ee Eesti Hotellide ja Restoranide Liit http://www.ehrl.ee/valdkonda-reguleerivad-oigusaktid-ja-dokumendid Statistilised näitajad ja uuringud: http://stat.ee , http://www.eas.ee , http://www.ki.ee , http://www.fin.ee , http://www.kik.ee , www.eestipank.ee Raamatupidamise ja maksunduse allikad www.raamatupidaja.ee , http://www.emta.ee , http://www.rmp.ee , http://www.rup.ee , |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 32 | Eneseväljendus | 2 | Heili Västrik, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma eneseväljendusoskust, kujutlusvõimet, loogilist mõtlemist, harjutab keelelist toimimist eri suhtlusolukordades niihästi kõnes kui ka kirjas. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 30 tundi | | 12 tundi | 10 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|--|------------------------|
| 1. tutvustab ennast selges ja korrektsetes keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi | <p>Argumenteerib veenvalt, kaitstes omi seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist.</p> <p>Enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi.</p> <p>Vormistab korrektset eesti keeles kandideerimisdokumendid.</p> <p>Kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja "võlulauseid" tundetulva vähendamiseks.</p> <p>Kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides sildistamist.</p> <p>Mõistab sõnade "kuulmine" ja "kuulamine" tähendust.</p> <p>Omandab hea kuulaja oskused.</p> <p>Sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi.</p> <p>Valdab avaliku esinemise "kuldreegleid" ja 30 sek mõjule pääsemise tehnikaid.</p> <p>Jälgib oma kehakeelt.</p> <p>Koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste.</p> | Mitteeristav hindamine |
| 2. sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides | <p>Argumenteerib veenvalt, kaitstes omi seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist.</p> <p>Enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt,</p> | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi. Vormistab korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid. Kasutab 3- osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks. Kirjeldab erinevaid suhtlussituatioone hinnanguvabalt vältides sildistamist. Mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust. Omandab hea kuulaja oskused. Sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi. Valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sek mõjule pääsemise tehnikaid. Jälgib oma kehakeelt. Koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste.</p> | |
| <p>3. koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt</p> | <p>Argumenteerib veenvalt, kaitstes omi seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist. Enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi. Vormistab korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid. Kasutab 3- osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks. Kirjeldab erinevaid suhtlussituatioone hinnanguvabalt vältides sildistamist. Mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust. Omandab hea kuulaja oskused. Sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi. Valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sek</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <p>mõjule pääsemise tehnikaid. Jälgib oma kehakeelt. Koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste.</p> | |
| <p>4. tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb oma seisukohti argumenteeritult ning veenvalt</p> | <p>Argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist. Enesetuvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt oma tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi. Vormistab korrektset eesti keeles kandideerimisdokumendid. Kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja "võlulauseid" tundetulva vähendamiseks. Kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides sildistamist. Mõistab sõnade "kuulmine" ja "kuulamine" tähendust. Omandab hea kuulaja oskused. Sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi. Valdab avaliku esinemise "kuldreegleid" ja 30 sek mõjule pääsemise tehnikaid. Jälgib oma kehakeelt. Koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |
| <p>5. teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat</p> | <p>Argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist. Enesetuvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt oma tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi. Vormistab korrektset eesti keeles kandideerimisdokumendid. Kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja "võlulauseid" tundetulva vähendamiseks. Kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>hinnanguvabalt vältides sildistamist. Mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust. Omandab hea kuulaja oskused. Sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi. Valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sek mõjule pääsemise tehnikaid. Jälgib oma kehakeelt. Koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste.</p> | |
|--|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|---|--|
| <p>Eneseväljendus I Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10</p> | <p>Alateemad Enesetutvustus ja eneseanalüüs. Oma tugevate ja nõrkade külgede leidmine. CV, motivatsioonikiri ja sooviavalduse kirjutamine. Tööintervjuul käitumine. Mina- keel ja Mina- teade. Kandideerimisdokumentide vormistus Enesetutvustuse koostamine.</p> <p>Hea kuulaja oskused. Kuulamine ja kuulmine. Kuulamisharjutused. Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine. Vabalt valitud telesaate/ raadiosaate vaatamine ja kuulamine ning saadud info ümbersõnastamine ja tagasi peegeldus.</p> <p>Enesekehtestamise mõiste. 3-osaline kehtestav sõnum. Hinnanguvaba kirjeldus. Alistuv käitumine. Agressiivne käitumine. Kehtestav käitumine. ”Võlulauseid “ tundetulva vähendamiseks. Sildistamine. Koostada 3-osaline kehtestav sõnum etteantud situatsioonide (olukordade) kohta.</p> | <p>Seos õpiväljundiga tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Tekstide stiilist ja nende ülesehitusest. Avaliku esinemise reeglid. Kõne koostamine. Kõne “kuldreeglid”. Kuidas 30 sek, mõjule pääseda? Kehakeel, kuidas lugeda kehakeelt. Diktsioon. Rambipalavik ja sellest ülesaamine. Reklaamtekst ja selle koostamine. Uudis. Kõne /esitluse koostamine etteantud teemal.</p> <p>Argumenteerimine. Manipuleerimine. Saboteerimine. Veenmine. Väitlus/debatt. Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust.</p> | <p>ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine. Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine. Väitluses/debatis osalemine. Eneseanalüüsi koostamine. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Koostab kõne/esitluse etteantud teemal ja kasutab kõne “kuldreegleid”, mõistab ja jälgib avaliku esinemise kuldreegleid. Kasutab hinnanguvaba kirjeldust ja hoidub sildistamisest, koostab 3-osalise kehtestava sõnumi. Mõistab kuuldut. Sõnastab kuuldu ümber ja peegeldab seda tagasi. Leiab saboteerimise ja manipuleerimisevõtteid igapäeva elust. Väitleb ettevalmistatud teemal, kasutades erinevaid argumente ja veendes kuulajaid oma seisukohtade õigsuses. Iseloomustab ennast, annab hinnangu oma tugevatele ja nõrkadele külgedele, Kasutab tööintervjuul korrektset suhtluskeelt ja sobivaid keelemalle.</p> | |
| Eneseväljendus II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 | <p>Alateemad Enesetutvustus ja eneseanalüüs. Oma tugevate ja nõrkade külgede leidmine. CV, motivatsioonikiri ja sooviavalduse kirjutamine. Tööintervjuul käitumine. Mina- keel ja Mina- teade. Kandideerimisdokumentide vormistus Enesetutvustuse koostamine.</p> <p>Hea kuulaja oskused. Kuulamine ja kuulmine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga tutvustab ennast selges ja korrektse keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| | <p>Kuulamisharjutused. Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine. Vabalt valitud telesaate/ raadiosaate vaatamine ja kuulamine ning saadud info ümbersõnastamine ja tagasi peegeldus.</p> <p>Enesekehtestamise mõiste. 3-osaline kehtestav sõnum. Hinnanguvaba kirjeldus. Alistuv käitumine. Agressiivne käitumine. Kehtestav käitumine. "Võlulauseid" tundetulva vähendamiseks. Sildistamine. Koostada 3-osaline kehtestav sõnum etteantud situatsioonide (olukordade) kohta.</p> <p>Tekstide stiilist ja nende ülesehitusest. Avaliku esinemise reeglid. Kõne koostamine. Kõne "kuldreeglid". Kuidas 30 sek, mõjule pääseda? Kehakeel, kuidas lugeda kehakeelt. Diktsioon. Rambipalavik ja sellest ülesaamine. Reklaamtekst ja selle koostamine. Uudis. Kõne /esitluse koostamine etteantud teemal.</p> <p>Argumenteerimine. Manipuleerimine. Saboteerimine. Veenmine. Väitlus/debatt. Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust.</p> | <p>koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine. Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine. Väitluses/debatis osalemine. Eneseanalüüsi koostamine. | |
| sh hindekriteeriumid | "A" saamise tingimus: Koostab kõne/esitluse etteantud teemal ja kasutab kõne "kuldreegleid", mõistab ja jälgib avaliku | |

| | |
|--------------------------|---|
| | <p>esinemise kuldreegleid. Kasutab hinnanguvaba kirjeldust ja hoidub sildistamisest, koostab 3-osalise kehtestava sõnumi. Mõistab kuuldut. Sõnastab kuuldu ümber ja peegeldab seda tagasi. Leiab saboteerimise ja manipuleerimisevõtteid igapäeva elust. Väitleb ettevalmistatud teemal, kasutades erinevaid argumente ja veendes kuulajaid oma seisukohtade õigsuses. Iseloomustab ennast, annab hinnangu oma tugevatele ja nõrkadele külgedele, Kasutab tööintervjuul korrektset suhtluskeelt ja sobivaid keelemalle.</p> |
| Õppemeetodid | <p>Häälestusharjutused. Nimekaardiharjutus. CV, motivatsioonikirja, sooviavalduse kirjutamine. Ettevalmistus "Konkursiks" (rühmatöö). Video- kuidas käituda tööintervjuul. Mina-teate harjutused. Analüüs. "Kahtlased väited". Rollimängud. Kõitev loeng. Videote vaatamine ja analüüs. Loovusharjutused. Harjutus "Kuidas hoiduda sildistamisest?". Kuulmisharjutused. Ümbersõnastusharjutused. Loeng: hea kuulamine. Rühmatöö. Väitlus. "Maailma kohviku" meetod. Väitluseks/debatiks vajaliku materjali leidmine. Ideekaardi koostamine. Hääleharjutused. Mõistekaart. Reklaamtekst plakatil.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Eneseanalüüsi koostamine 3-osalise kehtestav sõnum vastavalt etteantud olukorrale Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine Väitluses/debatis osalemine</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöö teostamine lävendi tasemel. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | Katrin Aava “Kõnekunst” Katrin Aava “Veenmiskunst” Maret Prints “Ole oma sõna peremees” Autorite kogu “Avalikult valikust kõnest” Gundla Ingrid Hirsch “kõnele vabalt ja veenvalt” AMI “Õppides loon ennast” Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid Videod |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 33 | Esmaabi | 1 | Stella Nuust, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi päästeametist. | | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|---|--|------------------------|
| 1. annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 20 Iseseisev õpe 6 | Alateemad Esmase abi tähtsus inimelu päästmisel. Esmaabiks kasutatavad vahendid, esmaabikapi sisu. Esmaabivõtted põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral korral. Elustamisvõtted. Haavade sidumisvõtete harjutamine. Kannatanu elustamine. | Seos õpiväljundiga annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab |

| | | |
|--------------------------------|---|------------------------|
| | Päästeametisse helistamine. Suhtlemine päästeametiga. Hoonest evakueerumine. Koolihoone evakueerumisplaaniga tutvumine. Rollimängud - päästeametiga suhtlemine ja hoonest evakueerumine. | 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 | Praktiline töö, rühmatöö. rollimäng, iseseisev töö. |
| Hindamismeetodid | 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: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| 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 |
| 34 | 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 |
|---|--|-------------------------------|
| <p>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</p> | <p>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 järgvalt. 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.</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>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.</p> | |
| <p>2. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel</p> | <p>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</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <p>põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p> | |
| <p>3. koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse</p> | <p>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)</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|------------------------|
| | ühiskonnas. | |
| <p>4. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile</p> | <p>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 põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p> | Mitteeristav hindamine |
| <p>5. selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse</p> | <p>Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie</p> | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|-------------------------|--|--|
| <p>läbiviimise kava</p> | <p>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 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. 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.</p> | |
|-------------------------|--|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|---|---|
| <p>Etikett, stiilõpetus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad Etikett ja selle tähtsus. Protokollimõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtteid. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike</p> | <p>Seos õpiväljundiga selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollimõistet</p> |
|--|---|---|

| | | |
|---------------------|--|--|
| | <p>võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Komed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Kirjeldab ning esitleb kombeid ja tavaid Eestis.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Stiiliõpetus.</p> <p>Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasisustumisega 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.</p> | <p>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</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde | Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollide mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid | |

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

| | |
|--------------------------|--|
| Õppemeetodid | Teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited, õppekäik. |
| Hindamismeetodid | <p>Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.</p> <p>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.</p> |
| 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 | <p>Meel,M.2003.Ärieetika.</p> <p>Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett.</p> <p>Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett.</p> <p>Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat.</p> <p>Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombed.</p> <p>Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused.</p> <p>Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett.</p> <p>Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat.</p> <p>McKay.2000. Suhtlemisoskused.</p> <p>Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine.</p> <p>Head ärikombed. Lihtne ametietikett ja käitumisjuhised. 2016.</p> |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 35 | Kutsealane inglise keel | 4 | Sirje Tamm, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | |
| 80 tundi | | 24 tundi | |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|-------------------|
| 1. mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. | <p>Loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</p> <p>Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt.</p> <p>Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja.</p> <p>Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite.</p> <p>Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid.</p> <p>Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid.</p> <p>Teenindab juhendi alusel küllastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid.</p> <p>Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise.</p> <p>Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest.</p> <p>Arveldab küllastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades.</p> | Eristav hindamine |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | <p>Suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt.</p> <p>Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest.</p> <p>Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Juhatab kliendile teed majutus- toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
| <p>2. vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> | <p>Loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</p> <p>Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt.</p> <p>Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja.</p> <p>Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite.</p> <p>Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid.</p> <p>Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega. hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid.</p> <p>Teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid.</p> <p>Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise.</p> <p>Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest.</p> <p>Arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades.</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| | <p>Suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt.</p> <p>Informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest.</p> <p>Suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Juhatab kliendile teed majutus- toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
| <p>3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p> | <p>Loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</p> <p>Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt.</p> <p>Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja.</p> <p>Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega hommikusöögilaua toite.</p> <p>Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid.</p> <p>Nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega. hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid.</p> <p>Teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid.</p> <p>Tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise.</p> <p>Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest.</p> <p>Arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades.</p> | <p>Eristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt.</p> <p>Informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest.</p> <p>Suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid.</p> <p>Juhatab kliendile teed majutus- toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.</p> | |
|--|---|--|

Mooduli jagunemine

| | | |
|--|--|--|
| <p>Kutsealane inglise keel I Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p> | <p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Töö majutus- ja toitlustusalal. Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär. Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine.</p> <p>Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused. Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte.</p> <p>Majutus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutusettevõttes.</p> | <p>Seos õpiväljundiga mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | Tutvub suulisel esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta. | |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja . Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoitumisvajadused. | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega. Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoitumisvajadused. Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta. Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV. Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega. Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid. Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.</p> | |
| Kutsealane inglise keel II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12 | Alateemad KUTSEALANE INGLISE KEEL. Töö majutus- ja toitlustusalal. Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär. Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. | Seos õpiväljundiga mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. |

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| | <p>Kaaskirja ja Europassi CV koostamine.</p> <p>Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused. Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte.</p> <p>Majutus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutusettevõttes. Tutvub suulisel esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.</p> | <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p> |
| Hindamine | Eristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja . Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoitumisvajadused.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“3” saamise tingimus: Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega. Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoitumisvajadused. Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta. Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. “4” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV. Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega. Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .</p> | |

| | |
|--|--|
| | <p>“5” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat.</p> <p>Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi.</p> <p>Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid.</p> <p>Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusat teenindusalast inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.</p> |
| Õppemeetodid | <p>Paaristöö.</p> <p>Rollimäng.</p> <p>Iseseisev töö tekstiga.</p> <p>Arutlus.</p> <p>Intervjuu.</p> <p>Rühmatöö.</p> <p>Loeng.</p> <p>Väitlus.</p> <p>Vestlus.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni).</p> <p>Rühmatöö - eritoitumisvajadused.</p> <p>Erialane tekst.</p> <p>Töövestlus. Kinnituskiri.</p> <p>CV ja kaaskirja .</p> <p>Rollimäng.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Eristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Õppeülesanded on sooritatud. Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. |
| sh lävend | <p>“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.</p> <p>Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat.</p> <p>Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.</p> <p>Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni).</p> <p>Rühmatöö - eritoitumisvajadused.</p> <p>Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.</p> <p>Õpilane vestleb küllastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele.</p> <p>Mõistab hästi erialast terminoloogiat.</p> <p>Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>Europassi CV. Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega. Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat.</p> <p>Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi.</p> <p>Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid.</p> <p>Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.</p> |
| <p>Õppematerjalid</p> | <p>English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002</p> <p>Market Leader Pre-Intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009</p> <p>Tourism and Catering Workshop Neil Wood, Oxford University Press 2003</p> <p>Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008</p> <p>E-kursus “Koka erialane inglise keel”, autor Sirje Tamm</p> |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 36 | 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 |
| 11 tundi | | 5 tundi | 10 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|--|------------------------|
| 1. hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada | <ul style="list-style-type: none"> • Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku- ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, • koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest • tulenevaid kutsehaigusi. • 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. • Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid. • Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| <p>2. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid</p> | <p>eneseväljendusoskust ning distsipliini.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku- ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, • koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest • tulenevaid kutsehaigusi. • 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. • 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. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |
| <p>3. arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku- ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, • koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • tulenevaid kutsehaigusi. • 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. • 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. | |
| <p>4. õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku- ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, • koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest • tulenevaid kutsehaigusi. • 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 | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. | |
| <p>5. arendab kutsetöök vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni, reaktsiooni-, tunnetuslikku- ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. • Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, • koordinatsiooni- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest • tulenevaid kutsehaigusi. • 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. • 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. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Kutsealane liikumine Auditoorne õpe 11 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 10</p> | <p>Alateemad KUTSEALANE LIIKUMINE. RÜHIÕPETUS. ERGONOOMIKA. HARJUTUSED KOGU LIHASKONNALE. Kehaline aktiivsus. Kehalise aktiivsuse vajalikkus. Lihashooldus. Treeningu ülesehitamise erinevad viisid. Ohutusnõuded.</p> <p>Sportmängud: Korvpall. Võrkpall. Jalgpall. Saalihoki. Sulgpall.</p> <p>Praktiline tegevus (treeningmäng).</p> <p>ÜKE. Fit-pallid. Harjutamine jõusaalis. Ohutustehnika. Harjutamine kardiomasinatel. Ergonoomia.</p> <p>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.</p> | <p>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 ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides arendab kutsetööks vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Praktiline tegevus. Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni , reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.</p> | |

| | |
|----------------------|--|
| | <p>Praktiline tegevus (treeningkava teostamine). Treeningkava tutvustamine õpilase poolt. Erialatöökõs sobilike ergonoomiliste harjutuste loend. Esitab koordineerimisharjutuse.</p> |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: 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. Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimist, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. 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. Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimist- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutschaigusi.</p> |

| | |
|------------------|---|
| Õppemeetodid | <p>Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine. Juhendi tutvustamine. Rühiharjutused õpetaja juhendamisel. Praktiline rühivaatlus. Treeningkava koostamine. Jõuharjutused. Venitusharjutused. Vastupidavuse treenimine Motoorsete oskuste täiustamine Miniloeng füüsilise vormi saavutamiseks. Miniloeng ergonoomilistest töövõtetest. Ideekaart tervisespordi võimaluste kohta. Rekreatiivsed liikumisharrastused. Arutelu rekreatiivsete tegevuste kohta.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Praktiline tegevus (treeningmäng). Praktiline tegevus ((treeningkava teostamine). Treeningkava tutvustamine õpilase poolt. Erialatöökõs sobilike ergonoomiliste harjutuste loend.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Esitab koordineerimise-harjutuse. Praktiline tegevus. Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta. Arendab sportliku ühistevõime kaudu koordineerimise , reaktsiooni-,tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Õpilane on saavutanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel. |
| sh lävend | “A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel. |
| Õppematerjalid | <p>Õppematerjal: R. Jalak „ Tervise treening“; Liikumise ja spordi ABC I osa; Liikumise ja spordi ABC II osa; L. Thool „ Treening tervele kehale“.</p> |

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 37 | Vastuvõttude korraldamine | 9 | Peep Peetersoo, |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi vastuvõtu planeerimiseks, korraldamiseks ja neis osalemiseks. | | |
| Auditoorne õpe | | Iseseisev õpe | Praktiline töö |
| 60 tundi | | 17 tundi | 157 tundi |

| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamine |
|--|---|------------------------|
| 1. kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid | <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid. • Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõttule. • Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse. • Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava. • Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse. • Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika. • Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest. • Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine) • Koostab juhendi alusel korrastusplaani. • Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise. | Mitteeristav hindamine |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve. • Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise. • Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu. • Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile. • Teab külaline olles etiketireegleid. • Teab erinevate rahvuste etiketireegleid. | |
| <p>2. planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid. • Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule. • Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse. • Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava. • Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse. • Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika. • Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest. • Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine) | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Koostab juhendi alusel korrastusplaani. • Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise. • Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve. • Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise. • Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu. • Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile. • Teab külaline olles etiketireegleid. • Teab erinevate rahvuste etiketireegleid. | |
| <p>3. korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid. • Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule. • Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse. • Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava. • Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse. • Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika. • Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhised ja kokkulepetest. • Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | <p>katmis-, serverimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koostab juhendi alusel korrastusplaani. • Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise. • Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve. • Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise. • Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu. • Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile. • Teab külaline olles etiketireegleid. • Teab erinevate rahvuste etiketireegleid. | |
| <p>4. järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid. • Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid. • Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule. • Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse. • Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava. • Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse. • Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika. • Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest. | <p>Mitteeristav hindamine</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine) • Koostab juhendi alusel korrastusplaani. • Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise. • Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve. • Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise. • Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu. • Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest. • Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile. • Teab külaline olles etiketireegleid. • Teab erinevate rahvuste etiketireegleid. | |
|--|--|--|

| Mooduli jagunemine | | |
|---|---|---|
| <p>Ajalugu Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>Alateemad AJALUGU Erinevate maade kultuuridest tulenev erinev käitumine. Lõiming: KULTUURILUGU Usundid. Usunditest tulenevad käitumiste erinevused. Juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid. | |
| sh hindekriteeriumid | “A” saamise tingimus: Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid. | |
| Etikett | Alateemad | Seos õpiväljundiga |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p> | <p>ETIKETT Käitumine erinevatel vastuvõttudel. Käitumine erinevate rahvuste üritustel. Käitumine lauas.</p> | <p>kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Harjutusülesanded klassis juhendi alusel. Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“A” saamise tingimus: Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid.</p> | |
| <p>Kultuurilugu Auditoorne õpe 25 Iseseisev õpe 6</p> | <p>Alateemad KULTUURILUGU Usundid. Usunditest tulenevad käitumiste erinevused. Juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades. Külalised erinevatel vastuvõttudel. Erinevatest kultuuridest tulenevad erinevused.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“A” saamise tingimus: On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena.</p> | |
| <p>Vastuvõttude korraldamine I Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 79</p> | <p>Alateemad Vastuvõttude liigid. Vastuvõttude korraldamine. Vastuvõttude korraldamise ettevalmistamine. Tellimus ja vajalik kirjavahetus. Juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks vajaliku kirjavahetuse koostamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <p>Juhendi alusel harjutusülesannetena vastuvõtu tellimusele vajalike kohatumiste ja kirjavahetuse koostamine.</p> <p>Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud.</p> <p>Vastuvõtu korraldamine. Meeskonnatöö.</p> <p>Ürituse programm ja selle koostamine. Kutsed, erinevad sisud ja pöördumised. Töökorraldus, tööjõu vajadus. Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine. Menüü. Töövahendite vajadus. Transpordi vajadus, logistika. Korrastustööd enne ja pärast üritust. Teeninduse ja ürituse käik. Eelarve koostamine, põhimõtted. Tagasiside hankimine. Ürituse kokkuvõtete tegemine. Kirjalik töö juhendi alusel: (sisu) 1. legend üritusele 2. külaliste arv 3. kutse 4. ürituse ettevalmistus 5. programm ja ajakava 6. ruumid 7. Menüü 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu 9. transport 10.teeninduskäik 11. teenindusjärgsed toimingud 12. ürituse eelarve, selle kujunemine Juhendi alusel üritusele ettevalmistustööd ja teiste vajalike toimingute teostamine.</p> | <p>toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |
| Hindamine | Mitteeristav hindamine | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab iseseisva töö juhendis kajastatud punktidele. Osaleb vastuvõtu korraldamisel meeskonnaliikmena.</p> | |
| sh hindekriteeriumid | <p>“A” saamise tingimus: Koostab ürituse plaani ettenähtud punktide alusel, mõistab vastuvõtu korraldamiseks vajalike tegevuste vajalikkust. Teab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust ja põhitunnuseid. Mõistab vajalike kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust. Selgitab vajaliku kirjavahetuse sisu. On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena.</p> | |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Vastuvõttude korraldamine II Praktiline töö 78</p> | <p>Alateemad VASTUVÕTTUDE KORRALDAMINE Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud.</p> <p>Vastuvõtu korraldamine. Meeskonnatöö.</p> <p>Ürituse programm ja selle koostamine. Kutsed, erinevad sisud ja pöördumised. Töökorraldus, tööjõu vajadus. Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine. Menüü. Töövahendite vajadus. Transpordi vajadus, logistika. Korrastustööd enne ja pärast üritust. Teeninduse ja ürituse käik. Eelarve koostamine, põhimõtted. Tagasiside hankimine. Ürituse kokkuvõtete tegemine. Kirjalik töö juhendi alusel: (sisu) 1. legend üritusele 2. külaliste arv 3. kutse 4. ürituse ettevalmistus 5. programm ja ajakava 6. ruumid 7. menüü 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu 9. transport 10. teeninduskäik 11. teenindusjärgsed toimingud 12. ürituse eelarve, selle kujunemine Juhendi alusel üritusele ettevalmistustööd ja teiste vajalike toimingute teostamine.</p> | <p>Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p> |
| <p>Hindamine</p> | <p>Mitteeristav hindamine</p> | |
| <p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab isesesiva töö juhendis kajastatud punktidele.</p> | |
| <p>sh hindekriteeriumid</p> | <p>“A” saamise tingimus: Teab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust ja põhitunnuseid. Mõistab vajalike kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust. Selgitab vajaliku kirjavahetuse sisu. On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena.</p> | |
| <p>Õppemeetodid</p> | <p>Praktiline töö. Projektõpe. Meeskonnatöö projekt.</p> | |

| | |
|--|--|
| | <p>Kombineeritud loeng, arutelu. Iseseisev töö. Harjutusülesanded.</p> |
| Hindamismeetodid | <p>Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab isesesva töö juhendis kajastatud punktidele. Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas Harjutusülesanded klassis juhendi alusel.</p> |
| Lõimitud teemad | |
| Mooduli hindamine | Mitteeristav hindamine |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Kolmest õppeülesandest: I juhendi alusel ja nõuetele vastav kirjalik töö. II meeskonnas osalejana vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine. III tagasiside andmine korraldatud üritusele (juhendi alusel).</p> |
| sh lävend | <p>“A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine kolmest õppeülesandest: I juhendi alusel ja nõuetele vastav kirjalik töö. II meeskonnas osalejana vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine. III tagasiside andmine korraldatud üritusele (juhendi alusel).</p> |
| Õppematerjalid | <p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Erik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. S.Rekkor (2000) Selvelauad</p> |

Saavutatavad kompetentsid

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|--|---|-------------------------------|----------|---------------------------|--|-------------|---------------------|---------|
| | Keel ja kirjandus | Majutamise ja toitlustamise valdkonnad | Ruumi- ja lauadisainsh värvusõpetuse ja lilleseade alused | Restoranite eninduse praktika | Võõrkeel | Üldkehaline ettevalmistus | Kutsealane arvutiõpetus majutuse ja toitlustusvaldkonnas | Loodusained | Restoranite enindus | Etikett |
| Kompetentsid puuduvad | | | | | | | | | | |

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------|--------------|-------------|-----------------------------|---------------|-------------|--------------------------|-----------------------|---|
| | Sotsiaalsed | Toitlustuse alused | Fruktodisain | Kunstiained | Toitlustusteeninduse alused | Eritoitlustus | Matemaatika | Toiduvalmistamise alused | Erialane inglise keel | Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid |
| Kompetentsid puuduvad | | | | | | | | | | |

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------------------|---------------|------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------|
| | Catering ja peoteenindus | Erialane soome keel | Erialane vene keel | Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid | Lõpphindamine | Õpioskuste kujundamine | Abikelneri praktika | Vastuvõttude korraldamine | Ettevõtluse alustamine | Toitlustusteeninduse praktika |

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------------------|---------------|------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------|
| | Catering ja peoteenindus | Erialane soome keel | Erialane vene keel | Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid | Lõpphindamine | Õpioskuste kujundamine | Abikelneri praktika | Vastuvõttude korraldamine | Ettevõtluse alustamine | Toitlustusteeninduse praktika |
| Kompetentsid puuduvad | | | | | | | | | | |

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid | | | | | | |
|--|--------------------------|---------------------------------|---------|---------|-------------------------|----------------------|---------------------------|
| | Eneseväljendus | Õpitee ja töö muutuv keskkonnas | Esmaabi | Etikett | Kutsealane inglise keel | Kutsealane liikumine | Vastuvõttude korraldamine |
| Kompetentsid puuduvad | | | | | | | |