

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Toitlustusteenindus				
		Catering service operations				
		Услуги общественного питания				
Õppekava kood EHS-es		177897				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekava koostamise alus: 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 1/03.03.2016, kehtib kuni 02.03.2021						
Õppekava õpiväljundid: Kutseõppe lõpetaja: <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: Toitlustusteeninduse kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud ja suhtumine. Õppetöö toimub statsionaarse - koolipõhise õppe vormis.						
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.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsestandardile „Kelner, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Põhiõpingute moodulite "Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused", "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Toitlustuse alused", "Toitlustusteeninduse alused", "Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid", "Catering ja peeteenindus" ning "Praktika" moodulist abikelneri praktika õpiväljundite saavutamisel omandatakse abikelner, EKR tase 3 kutsele vastavad kompetentsid.						
Osakvalifikatsioonid: Abikelner, tase 3						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Toitlustusteeninduse kutsekeskhariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (122 EKAP)						

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	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	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Restoraniteenindus	26 EKAP	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	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.
Toitlustusteeninduse alused	18 EKAP	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	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	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	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 juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid.
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP	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 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.

Lõpphindamine	2 EKAP	koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi. 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	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi. 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 muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulisel 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	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed

taotlusdokumendid

Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel; mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele; leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; omab arusaama erinevatest 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 üldinimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse
Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

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.

Valikõpingute moodulid (28 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1 EKAP	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.
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP	hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides arendab kutsetööks vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)

Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP	<p>õpilane tunneb ja kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel</p> <p>koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente</p> <p>vormindab kirjatõid lähtudes Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kehtivate kirjatõide vormindamise nõuetest</p> <p>koostab ja kujundab tabeleid tabelitõotlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme</p> <p>õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid</p> <p>õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti järgides ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti</p>
Etikett	2 EKAP	<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</p> <p>koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse.</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 lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.</p>
Fruktodisain	0,5 EKAP	<p>õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid.</p> <p>õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.</p>
Eritoitlustus	2 EKAP	<p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. 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>
Erialane inglise keel	5 EKAP	<p>mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti.</p> <p>vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p>
Erialane soome keel	5 EKAP	<p>Hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia.</p> <p>Mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni.</p> <p>Suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides</p> <p>mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi.</p>
Erialane vene keel	5 EKAP	<p>mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatõõga seotud erialast teksti.</p> <p>vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .</p>
Õpioskuste kujundamine	1 EKAP	<p>analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge</p> <p>jälgib Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist</p> <p>leiab õppetõõks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel</p> <p>tõõtab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas</p>
Vastuvõttude korraldamine	13 EKAP	<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>
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	<p>tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses</p> <p>võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid</p>

teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid
rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee
arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis

Eneseväljendus

2 EKAP

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

annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid
kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda

Valikõpingute valimise võimalused:

Õppekava järgi on õpilasel vajalik valida 28 EKAP valikaineid. I kursuse valikained on 3 EKAP ulatuses kirjeldatud, järgnevate õppeaastate valikud teevad õpilased I kursuse lõpuks.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

Toitlustusteeninduse erialal on võimalik spetsialiseeruda baaritööle ja vastuvõtude 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.

Õppekava kontaktisik:

Taisi Talviste

kutseõpetaja

Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=473

https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=473&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Toitlustusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	122	44	36	42
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Restoraniteeninduse praktika	12			12
Restoraniteenindus	26		8	18
Toitlustuse alused	8	8		
Toitlustusteeninduse alused	18	18		
Toiduvalmistamise alused	12		12	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	3		
Catering ja peeteenindus	5		2	3
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Lõpphindamine	2			2
Abikelneri praktika	12	12		
Toitlustusteeninduse praktika	12		12	
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	1	2	2
Üldõpingute moodulid	30	12	9	9
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	1	1,5	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
Valikõpingute moodulid	28	4	15	9
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1			
Üldkehaline ettevalmistus	3			
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Etikett	2			
Fruktodisain	0,5			
Eritoitlustus	2			
Erialane inglise keel	5			
Erialane soome keel	5			
Erialane vene keel	5			
Õpioskuste kujundamine	1			
Vastuvõttude korraldamine	13			
Ettevõtluse alustamine	5			
Eneseväljendus	2			
Esmaabi	1			

Toitlustusteenindus

Seosed kutsestandardi „Kelner, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 1/03.03.2016, kehtib kuni 02.03.2021“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid													Valikõpingute moodulid														
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Restoraniteeninduse praktika	Restoraniteenindus	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse alused	Toiduvalmistamise alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Catering ja peoteenindus	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	Lõpphindamine	Abikelneri praktika	Toitlustusteeninduse praktika	Õpitee ja töö muutuv keskonnas	Ruumi- ja lauadisaain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	Üldkehaline ettevalmistus	Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	Etikett	Fruktodisaain	Eritoitlustus	Erialane inglise keel	Erialane soome keel	Erialane vene keel	Õpioskuste kujundamine	Vastuvõttude korraldamine	Ettevõtluse alustamine	Eneseväljendus	Esmaabi	
B.2.1. Töö planeerimine ja korraldamine 1) planeerib tööaja vastavalt töögraafikule; 2) valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab oma töökoha korras, vajadusel orienteerub ümber; 3) täpsustab menüüd ja päevapakkumisi, vajadusel orienteerub ümber; 4) puhastab ning korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile; 5) peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele; 6) juhendab vajadusel abikelnerit nõude ja serveerimisvahendite pesemisel, seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamises; 7) valmistab ette lauakatmisvahendid ja teeb		x	x		x	x	x	x	x	x	x				x	x								x				

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Aino Juurikas, Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Heili Västriku, Hiie Põldma, Hevelin Antsmäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	20 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	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.	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 levitamiskanalid; turismikohtade tüübid; majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga; globaalprobleemid; turismipoliitika mõju; turism tulevikus. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS Erialased tekstid, meediakajastus. Arutlus KUNSTIÕPETUS Turismi areng läbi kunsti.	Rühmatöö. Iseseisev töö. Praktiline töö. Suuline esitus Õppekäik.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 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.			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend				
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.				
Iseseisvad tööd				

Paaristööna või rühmatööna tutvuda juhendi alusel valitud piirkonna erinevate turismimagnetitega, täita tööleht.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	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.	SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed; erialaga seotud ettevõtted linnas ja regioonis; kliendirühmad; majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine õppekäiguna. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA KUNSTIÕPETUS ruumikujunduse põhimõtted.	Rühmatöö. Õppekäik. Raport.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 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.			Hindamismeetod: Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
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. 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.				
Iseseisvad tööd				
Koostada juhendi alusel lühiülevaade ettevõtte äriideest. Paaristööna või rühmatööna tutvuda juhendi alusel valitud piirkonna erinevate turismimagnetitega, täita tööleht.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid.	1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. 2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused	SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE valdkonna kutsestandardid; valitud elukutse ning kutse saamine; kutsekirjeldus, kutse-eetika; erialased arenguvõimalused; kutseksam, eksamitöö, EHRL; elukestva õppimise tähtsus ja vajadus; Pärnumaa KHK tulekahju korral käitumise plaan ja tööohutuse nõuded	Loeng Esitlus. Eneseanalüüs kutsestandardist töölehe	Mitteeristav

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<p>ja kirjeldab valdkonna kutse-eeskat. 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.</p>	<p>õppetöökodades. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: SOTSIAALAINED Ühiskonnaõpetus - elukestev õpe; inimgeograafia; arenguvõimalused. A- VÕÕRKEEL ja B- VÕÕRKEEL oma eriala kirjeldamine võõrkeeles, kasutades juhendamisel levinumaid väljendeid.</p>	<p>alusel. Rühmatöö töölehe alusel ja selle esitlemine.</p>	
<p>Hindamisülesanne: Kutsestandardi ja õppekava alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.</p>		<p>Hindamismeetod: Analüüs</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õpilane analüüsib kutsestandardi ja õppekava põhjal enda isiksuseomadusi, erialaseid õpinguid ning tuleviku väljavaateid ning hindab enda valmisolekut eriala õpinguteks ja tööks valitud erialal.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>IKT võimalusi kasutades eriala kutsestandardiga tutvumine, töölehe täimine.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 16</p>	<p>1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. 2. Leiab õppetöökoks 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 dokumentidele. 6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks. 7. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p>	<p>SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE kooli ja õppegrupiga tutvumine; kooli erinevad teenindusüksused; õppetöö korraldus Pärnumaa Kutsehariduskeskuses; 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. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS keeleliselt korrektne eneseväljendus, grupile ja õpetajatele enese tutvustamine. ARVUTIÕPETUS kooli kodulehelt info kiire otsimine, interneti keskkonnas erialase info leidmine; praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed; kutsekoda ja kutsestandard.</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste alusel. Eesmärkide ja ülesannete seadmine. Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Ideekaart valdkonna töötajale vajalikestomadustest ja oskustest.</p>	<p>Mitteeristav</p>

8. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.

Hindamisülesanne:

Iseseisev töö ja kutseõppeasutuse kohta töölehe täitmine.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpilane nimetab, kirjeldab ja juhatab küsijale eluks ja õpinguteks olulisi objekte; leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ning nimetab õpilase kohustusi ja õigusi vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.

Iseseisvad tööd

Tutvub interneti keskkonnas kutsestandardiga ja täidab õpetaja poolt etteantud töölehe.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Kujundatakse neljast arvestuslikust hindamisülesandest:
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
Kõik neli hindamisülesannet on sooritatud vähemalt lävendi tasemel ja omavad võrdset kaalu.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2014 Argo TTP OÜ
www.innove.ee
www.kutsekoda.ee
www.ehrl.ee

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stasionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Restorani teeninduse praktika	12	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Hiie Põldma, Karin Torin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid - majutuse ja toitlustusvaldkonna alused - toitlustuse alused - toitlustusteeninduse alused		
Mooduli eesmärk	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaetevõttega, teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile, koostab praktika lõppedes praktikaaruande		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
16 t	280 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaetevõttega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	<ol style="list-style-type: none"> koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse kirjeldab praktikaetevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust 	Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktikajuhendist. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
Iseseisev töö on esitatud ja vastab nõuetele: seab oma praktika eesmärgid, teab nende seadmeise vajalikkust. Koostab korrektsed praktikale asumise dokumendid. Täidab igapäevaselt vajalikke dokumente, esitab need juhendajale.			

Iseseisvad tööd
Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktikajuhendist. Igapäevaste sissekannete tegemine digitaalsesse praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.
Praktilised tööd
CV, avalduse, motivatsioonikirja koostamine lähtuvalt õigekirjareeglitest, sobiv sõnakasutus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: praktika: 280 iseseisev töö: 2 kokku: 282	<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 teenindusstandardist 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 	Praktiline töö	Eristav

Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena.	Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutab õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teenindab kliente meeskonna liikmena. kasutab teenindamisel võõrkeelt.	Teenindab kliente vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab 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.

Iseseisvad tööd
Igapäevane praktikadokumentide täitmine
Praktika
Klientide teenindamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande	1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile	Iseseisev töö	Eristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	2. analüüsib saavutatud praktikaeesmärke 3. esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust 4. teeb edasiseid plaane tööalaseks arenguks	Praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, suuline esitus.	
Hindamisülesanne: Praktikaaruanne ja praktikadokumendid.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
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.	On saanud juhendaja poolt oma praktikale hinnangu. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt. Vastab komisjoni poolt esitatud küsimustele, tuues välja praktika plussid ja miinused arengu seisukohalt.	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.	
Iseseisvad tööd			
Praktikaaruande koostamine, praktikadokumentide täitmine.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv kujundav ja eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht. Praktika on avalikult kaitstud.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht. Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2012) Teenindamise kunst. Argo Kotkas, M.; Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Argo

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Restoraniteenindus	26	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Annely Raev, Kristel Sepp, Heili Västrik, Sergei Tšekmarjov, Mati Mettus, Hiie Põldma
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
260 t	320 t	96 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 iseseisev töö: 20 kokku: 80	<ol style="list-style-type: none"> Teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust. Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamise vajadust. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid. Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid. 	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 lõiminguna Kliendi andmed. Andmete turvalisus. Ettevõtte andmed. Andmete turvalisus.	Loeng ülesannete lahendamine harjutamine praktiline töö analüüs projektitöö	Eristav

Hindamisülesanne: Kompleksülesanne: restoraniteeninduse töökorraldusest (hindamiskriteeriumite alusel).		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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.	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.	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 vastuvõtmisprotsessi. Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab töögraafikute koostamise vajalikkust ja põhimõtteid. Leiab iseseisvalt teemadekohast informatsiooni, seostab teooriat praktiliste eriala õpingutega.
Iseseisvad tööd		
Juhendi alusel restoraniteenindaja kohta ettekanne. Projektitöö jaoks meeskondade moodustamine.		
Praktilised tööd		
Praktilised harjutusülesanded inventuuri tegemiseks.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 6 kokku: 146	1. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile. 2. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitade serveerimisel ja koostab tööplaani. 3. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. 4. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. 5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid. 6. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades. 7. Valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleaseadeid.	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, tuhatooside vahetamine, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, lilled vaasis ja lihtsad lillede asetused vaasidesse, erinevate lauakaunistuste valik, serveerimise 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. LILLEASEADE ALUSED Sobilikud seaded vastavalt üritusele ja laua suurusele. Lihtsamate seadete tegemise põhimõtted. KUNSTIÕPETUS	Loeng Ülesannete lahendamine Harjutamine Praktiline töö Praktiline harjutamine Iseseisev töö.	Eristav

		Erinevad restorani stiilid. Erinevat stiili restoranid. Stiili ja kujunduse emotsionaalne mõju klientidele restoranides.	
Hindamisülesanne: Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel).		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Koostab juhendamisel tööde teostamise plaani. Planeerib juhendamisel oma tööd toitade serveerimisel ja loetleb juhendui abil oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusel. Valmistab ettejuhendamisel lauakatmisvahendid ning teeb juhendamisel erinevaid eelkatteid.	Koostab iseseisvalt tööde teostamise plaani. Planeerib oma tööd toitade serveerimisel ja loetleb oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusel. Valmistab ette lauakatmisvahendid ning teeb erinevaid eelkatteid.	Koostab iseseisvalt tööde teostamise plaani, järgib seda tööde teostamisel. Planeerib iseseisvalt oma tööd jookide ja toitade 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 suurusel. Valmistab iseseisvalt ja õigesti ette lauakatmisvahendid ning teeb erinevaid eelkatteid. Leiab teemadepohast infot, seostab teooriaõpinguid praktiliste tegevustega.	
Iseseisvad tööd			
Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp, tööde jaotus meeskonnas.			
Praktilised tööd			
Erinevate eelkatete tegemine. Kandiku kandmine, taldrikut 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.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 18 kokku: 158	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 toitade ja jookide sobitamiseks. 5. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat	TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES. Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamise 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 PAKADES 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.	Loeng ülesannete lahendamine harjutamine praktiline töö projektitöö rollimängud	Eristav

	<p>toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi protsessis.</p> <p>6. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.</p> <p>7. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.</p> <p>8. Serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.</p> <p>9. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid.</p> <p>10. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud inglise keelsetele küsimustele.</p> <p>11. Kasutab vastavalt juhendile inglisekeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti.</p> <p>12. järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.</p>	<p>Arved ja maksetšekid. Koostamise põhimõtted. Harjutusülesanded. Sularahatehingud. Arvutused.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Eneseväljendus, erinevad situatsioonid teeninduses.</p> <p>Ametialane keel, cv-d, viitamine töödes, tiitellehed, motivatsioonikiri jne.</p> <p>Erialaga seotud terminid ja erialaga seotud sõnavara õigekiri. Lühendid ja numbrid tekstis. Euro õigekiri.</p> <p>Teenindusprotsessis vajalikud eestikeelsed väljendid.</p> <p>Teenindusega seotud ametikirjade koostamine ja nende korrektne vormistamine.</p> <p>Teeninduskultuur erinevates maailma paikades koos vastavate eestikeelsete vastete ja terminitega.</p> <p>Korrektssed eestikeelsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga.</p> <p>Restoraniteenindusega seotud tekstid</p> <p>Klienditeenindusalase tööjuhendi(juhendite) koostamine.</p> <p>KUTSEALANE INGLISE KEEL</p> <p>Klientidega suhtlemine, situatsioonid.</p> <p>Tundud väljendid toitlustuses.</p> <p>Inglisekeelse kultuuriruumi suhtluskett. Trendid kõnes.</p> <p>Korrektssed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga.</p> <p>KEHALINE KASVATUS</p> <p>Kehalisest aktiivsusest tulenev tööalane võimikus teenindustöös.</p> <p>Pikad teenindaja tööpäevad ja sobilikud harjutused füüsilise vastupidavuse toetamiseks.</p> <p>Enda füüsilise aktiivsuse hindamine.</p> <p>Füüsilise aktiivsuse säilitamine teenindaja töös.</p>		
--	---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga.</p> <p>Nõustab kliente oma vastutusala piires.</p> <p>Teenindab kliente, tutvustab menüüd, nõustab juhendamisel toidu ja joogi valikul, kirjeldab arveldamisprotsessi.</p>	<p>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.</p> <p>Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi protsessis 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 töövõtetega 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</p>	<p>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.</p> <p>Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi protsessis 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 töövõtetega.</p> <p>Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit.</p>

	<p>töõjuhisele. 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.</p>	<p>Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud võõrkeelsetele küsimustele, kasutab ise võõrkeelseid väljendeid. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt töõjuhisele. 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>
--	---	---

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel projektitöö teine etapp. Klienditeenindusalane töö juhendi alusel. Eestikeelsed korrektsed väljendid. Võõrkeelsed väljendid teenindussituatsioonides.

Praktilised tööd

Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Eesti- ja võõrkeelsed väljendid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 26 kokku: 166</p>	<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 töõjuhisele. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi 	<p>KLIENDITEENINDUS. Klindiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhet. 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 korrekse 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, 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.</p>	<p>Aktiivne loeng harjutusülesanded tööleht praktiline situatsioonide läbimängimine praktiline töö</p>	<p>Eristav</p>

Riikide erinevus muusika valikul.		
Hindamisülesanne: 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.		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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.	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.	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.
Praktilised tööd		
Harjutusülesanded ja situatsioonid erinevate klientide teenindamisel.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustööd. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 26 kokku: 126	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. Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. 7. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi 8. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni Teostab meeskonnas iseseisva töö praktiliselt.	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 korrektses eesti keeles puhastustööde juhendid puhastusvahendite, koristustarvikute juhendite/ tekstide fun. 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.	Loeng ülesannete lahendamine harjutamine praktiline töö analüüs tekstide funktsionaalne lugemine	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: puhastustööde teostamine kogu teeninduse protsessi jooksul (enne, vahetult, teenindusjärgne).		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus		

		Ettekanne/esitlus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>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.</p>	<p>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 isesesiva töö. On aktiivne meeskonnaliige.</p>	<p>Valib iseseivalt 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. eostab praktiliselt isesesiva töö. On aktiivne meeskonnaliige.</p>
Iseseisvad tööd		
Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang.		
Praktilised tööd		
Puhastustööde harjutamine, juhendamisel õiged töövõtted, lahused ja vahendid.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Projektitöö: Meeskonnatööna planeerida juhendi alusel temaatiline teenindusüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
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 Professionals, Trauner Verlag, 2005

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustuse alused	8	Marina Madisson, Peep Peetersoo, Kristel Sepp, Heli Hinrikson, Sergei Tšekmarjov, Hiie Põldma
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
120 t	50 t	38 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 9 kokku: 29	<ol style="list-style-type: none"> Loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust. 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 elektriohnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis. Planeerib enda töö vastavalt Eesti 	TOITLUSTUSETTEVÕTETE LIIGITAMINE Ettevõtete tüübid, nende äriideed. TOIDUOHUTUS JA HÜGIEEN Toidukäitlemine. TÖÖKORRALDUSE ALUSED Tehnoloogiline skeem. Toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted. Töötajate tööülesanded, jaotus. Töögraafikud. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus, vajalikud tingimused. Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes. Töökoha korraldamine. Töökoha korraldamise põhimõtted, planeerimine, tööde järjestus ja ajastamine. TOIDUHÜGIEEN (min.10 tundi) Mikroorganismid, nende areng ja paljunemine. Toiduainete säilitamine. ISIKLIK HÜGIEEN SEADUSANDLUS Käitumine õnnetuste korral, esmaabi. Töökeskkond. Tööohutus, õnnetuste ennetamine ja vältimine. GEOGRAAFIA	Loeng. Arutelu. Paaritöö. Grupitöö. Iseseisev töö. Juhtumite lahendamine.	Mitteeristav

	õigusaktidest tulenevatele nõuetele. 9. Annab oma tööle enesehinnangu.	Eesti maakonnad, maakonnakeskused ja linnad, toitlustus- ja teeenindusettevõtted erinevates piirkondades. BIOLOOGIA Eesti looduskeskkond. Eesti põllumajandus- ja toiduainetetööstused. Andmebaasid loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks. SOTSIAALAINED EV kehtivad õigusaktid toitlustusettevõtetele.		
Hindamisülesanne: 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.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus		
Lävend				
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. Sooritab hügieenitesti positiivselt. Kirjeldab ülesandes kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid. Teab töögraafikute koostamise põhimõtteid ja on harjutusülesandena koostanud juhendi alusel töögraafiku.				
Iseseisvad tööd				
Leida juhendi alusel internetist tööohutuse ja töötervishoiu seadus. Täita juhendi alusel tööohutuse kohta tööleht.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	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.	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. Toitumissoovitused eritoitumiseks. Toitainete arvutamine menüüs olevatest toitudest. Toitumisprogrammid. MATEMAATIKA Toitainelise koostise arvutusülesanded. Protsentiarvused erialaste ülesannete lahendamisel.	Aktiivõppemeetodid: rühmatöö, probleemipõhine õpe, arutelu.	Mitmeeristav

		Analüüsib toitainete tarbimise infot protsentides. KEEMIA Toitained. Vajadus organismile. Toitainete omastamise protsessid.		
Hindamisülesanne: Tunnitöö: tervislik toitumine (toidupüramiidi kaudu tervisliku toitumise kirjeldamine juhendi alusel) Kirjalik test: põhitoitained ja vajalikkus Iseseisev töö: nädala toitumispäevik ja juhendi alusel analüüs. Tunnitöö paaristööna: eritoitumine, valitud teemale nädala menüü koostamine, toiduainete asendamine. Põhjendused.		Hindamismeetod: Test Arutlus Suuline esitus Ülesanne/harjutus		
Lävend				
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.				
Iseseisvad tööd				
Õppija koostab enda ühe nädala toitumise alusel toitumispäeviku. Õppija arvutab menüü alusel toiduenergia ning analüüsib enda toitumist etteantud juhendi alusel. Õppijal on töö tegemisel abiks toitumisprogramm: https://tap.nutridata.ee/et/				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile. 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. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga. 	TOIDUAINETE ÕPETUS Toiduseadus. Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toidukaupade pakendid ja nende märgistus. Märgistusele esitatavad nõuded. Toiduainete liigitus ja säilitamine. Toiduainete liigitus. Toidukaupade hoiunõuded. Toidukaupade realiseerimisajad. 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.	Loeng. Arutelu. Rühmatöö. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tööleht pakendite kohta.		Hindamismeetod: Iseseisev töö		

Tööleht: erinevad toiduainegrupid, nende omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine. Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne.	Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
Lävend	
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 meeskonnatöona juhendi alusel. Seostab ülesandes toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.	
Iseseisvad tööd	
Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne grupile.	
Praktilised tööd	
Erinevate toiduainegruppide omaduste ja kvaliteedi määramine. Erinevate toiduainegruppide säilitamise nõuded.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	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.	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. VÕÕRKEEL Toiduainete nimetused, lihtsamate roogade nimetused, koostis. Menüüde lugemine võõrkeeles. Erinevad menüüde. Tuntud road, väljendid. KEEL JA KIRJANDUS Menüüdes kasutatavad väljendid. Menüüde kirjeldamine.	Loeng. Arutelu. Paaritöö. Grupitöö. Iseseisev töö. Juhtumite lahendamine. Analüüs. Ajurünnak. Töö õpikuga. Harjutusülesanded.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Töö klassis: roagruppide järjestamine ja toitude valimine roagruppidesse. Menüü koostamise põhimõtted. Kirjalik töö: menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel. Iseseisev töö: võõrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Kirjeldab õppeülesandes menüü koostamise põhimõtteid ja oskab nimetada menüüde liike vastavalt juhendile. Nimetab ülesandes erinevad toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivaid toite. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta võõrkeelsetest allikatest, esitab töö juhendi alusel.				

Iseseisvad tööd
Menüü leidmine internetist ja tõlkimine juhendi alusel.
Praktilised tööd
Menüüde koostamine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>TOIDUVALMISTAMISE ALUSED</p> <p>Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine.</p> <p>Kaad toiduainete töötlemisel.</p> <p>Tehnoloogiline kaart.</p> <p>SEADMED JA TÖÖVAHENDID</p> <p>Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel.</p> <p>KALKULATSIOONI ALUSED</p> <p>Kaad toiduainete töötlemisel ja toidu valmistamise protsessis.</p> <p>Tehnoloogiline kaart.</p> <p>Kuum- ja külmtöötuskadude tabelid.</p> <p>TÖÖKORRALDUSE ALUSED KÕRGIS</p> <p>Töökoht, aeg toiduvalmistamiseks.</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 eeltöötuskad ja kuumtöötuskad. (bruto, neto, kg, g ja %)</p> <p>Tervikud ja osa tervikust. Teisendused.</p> <p>Toidu kalorsuse arvutamine.</p>	<p>Loeng.</p> <p>Arutelu.</p> <p>Paaritöö.</p> <p>Grupitöö.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Juhtumite lahendamine.</p> <p>Ajurünnak.</p> <p>Töö õpikuga.</p> <p>Teemakohased harjutusülesanded.</p> <p>Mõistekaart.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Test: külm- ja kuumtöötlemise meetodid.</p> <p>Ülesanne: toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine.</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Test</p>	

Töö arvutis: tehnoloogilise kaardi koostamine.
 Praktiline töö: lihtsamate toitude ja jookide valmistamine ning serverimine juhendamisel (
 Õppeülesanne: loodusainete lõimingu teostada juhendi alusel õppeülesanne.

Ülesanne/harjutus

Lävend

Teab läbi teoreetiliste kui ka praktiliste õppeülesannete kaudu toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid. 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 serverimiseks vajaminevate vahendite ja seadmete nimekirja.
 Valmistab ja serverib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõrgis. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum-ja külmtöötuskadusid lähtudes juhendist. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm-ja kuumentöötlemiskadude tabeleid.
 Vormistab arvutis vajalikud ülesanded tehnoloogiliste kaartide tegemiseks.

Iseseisvad tööd

Kahekäigulisele einele kalkulationskaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Erinevate protsesside kirjeldamine toidu valmistamisel juhendi alusel.

Praktilised tööd

Valmistab juhendi järgi erinevad road koos sobivate jookidega juhendamisel, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja köögiseadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 5 kokku: 75</p>	<ol style="list-style-type: none"> Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes. Kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast. Kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid. Kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköörides kasutatavaid tooraineid, toitade maitsestamist, toite kasutades raadiost , tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni. Leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt. 	<p>KULTUURILUGU Eesti ja maailmakultuuri ajalugu, usundid, usunditega seotud toidukultuur. Rahvusköögid. Praktilised tunnid. Eesti rahvusköök ja selle areng. Trendid. Toiduained rahvusköögis. Toidud, sh tähtpäevatoidud. Kaasaegne rahvusköök. Teiste rahvusköökide mõju Eesti köögile. Usundid ja selle mõju toidule. VÕÕRKEEL Toiduained. Usunditega seotud toidukultuur. Infoallikad, tõlkimine, tekstist arusaamine. Sõnavara. Põhilised roogade valmistamisviisid. KEEL JA KIRJANDUS Toiduained, erialase info hankimine ja tõlgendamine AJALUGU Toidukultuuri ajalugu. Eesti toidukultuur läbi ajaloo. Erinevate piirkondade sarnasused ja erinevused.</p>	<p>Loeng. Arutelu. Rühmatöö. Iseseisev töö. Praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	8. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi. 9. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide toidukultuuridega.			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

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 rahvustoite ning teiste rahvusköökide toite.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Praktiline töö

Arutus

Ülesanne/harjutus

Lävend

Teab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut. Kirjeldab harjutusülesandena meeskonnatööna 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.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel ettekanne ajalooaga seotud teema kohta. (vajalik ka võõrkeelsetest allikatest info otsimine).

Praktilised tööd

Valmistab Eesti rahvustoite ja teiste rahvusköökide toite.

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Moodul on arvestatud kui kõik ettenähtud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel, sh ka moodulis olev praktiline töö. Praktilise töö tunnid tuleb läbida 100%.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2009 ja 2014 Toitlustuse alused Argo TTP OÜ Toiduseadus: https://www.riigiteataja.ee/akt/119012011022?leiaKehtiv Eesti toidukultuur: https://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ Põhjamaade toitumiskultuur: http://www.hkhk.edu.ee/eope/pohjamaad/ Aasiamaade toidukultuur: https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/index.html Venemaa toitumiskultuur: http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</p> <p>Õpetaja õppematerjal</p>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toitlustusteeninduse alused	18	Peep Peetersoo, Heili Västriku, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
200 t	190 t	78 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 80 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 30 kokku: 130	<ol style="list-style-type: none"> Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetsete toitlustusettevõtete näitel. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas. Kirjeldab tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid. Kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused. Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused. Leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud 	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, selvelauad. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. KEEL JA KIRJANDUS Kutsealase informatsiooni hankimine. Tööalased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.	Loeng. Harjutusülesanne. Õppekäik. Kombineeritud loeng. Praktiline töö. Rühmatöö. Arutelu. Rollimäng. Probleemsituatsioonide lahendamine. Juhtumi analüüs. Iseseisev töö.	Eristav

	tegevusi.	Toitlustusteenindusega seotud tekstid SUHTLEMISPSÜHHOLOGIA Suhtlemine. Esmamulje. Rollikäitumine teenindajal. ÜHISKONNAÕPETUS Toitlustusettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju. VÕÕRKEEL Teenindusalased tekstid ja situatsioonid. MATEMAATIKA Lauatüüpidest tulenevat erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine) VÕÕRKEEL Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine. Teenindussituatsioonid.		
--	-----------	---	--	--

Hindamisülesanne: 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.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus
--	--

Hinne 3 Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, teab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast korrektselt, vajadusel ka lihtsates võõrkeelses situatsioonides.	Hinne 4 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 teenindussituatsioonides.	Hinne 5 Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, leiab iseseisvalt teemadest infot. Oskab kasutada erinevaid teeninduse liike ja valib vastavalt situatsioonile õige liigi. Väljendab ennast korrektselt ja ladusalt nii eesti kui ka võõrkeelses teenindussituatsioonides. Leiab teemadest informatsiooni ja seostab seda oma õpingutega, analüüsib ennast kui tulevast teenindajat, toob välja hea teenindaja positiivsed ja negatiivsed omadused.
--	--	--

Iseseisvad tööd

Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi. Teenindusstandardi koostamine etteantud juhendi alusel. Eneseanalüüs: Mina kui teenindaja, minu omadused.
--

Praktilised tööd

Rollimängud teeninduses Suhtlemine Teeninduse liigid Tööplaan teeninduses Teenindussituatsioonid nii eesti kui ka võõrkeeles, situatsioonide lahendamine Lauatüübid.
--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 18	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	TEENINDAJA VÄLIMUS. Teenindaja kuvand. TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED, TEADMISED, OSKUSED, HOIAKUD. Teenindaja töö teenindusaalis. Teeninduse põhitehnikad. Teeninduse ettevalmistus. Laudlinnad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine.	Loeng. Probleemülesannete lahendamine. Esitlus. Ideekaart. Info analüüs. Video.	Eristav

kokku: 108	<p>serveerimisvahendid klientide teenindamiseks.</p> <p>5. Täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid.</p>	<p>Erinevad lauatuübid. Serveerimise stiilid.</p> <p>Hügieen, selle järgimine, vajalikkus.</p> <p>Ergonoomika töötamisel.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Eneseväljendus.</p> <p>Teenindussituatsioonid korrektnete keel ja vajalikud keelemallid.</p> <p>KUTSEALANE INGLISE JA VENE KEEL</p> <p>Suhtlemissituatsioonid.</p> <p>ARVUTIÕPETUS</p> <p>Laua eelkatte joonised.</p> <p>Paigutuse võimalused.</p> <p>Erinevad eelkatted.</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>Hindamisülesanne:</p> <p>Ülesanne : etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistustööd, eelkatete tegemine (ka joonised arvutiõpetuses) ja teenindusprotsess. Tööpäeva lõpetamiseks vajalikud tegevused.</p> <p>Praktiline ülesanne: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles.</p> <p>Iseseisev töö: Laua eelkate, joonised.</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Teeb praktilise õppeülesandena ettevalmistustööd ja katab juhendi alusel igapäevalaudu.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p>	<p>Teeb praktiliselt erinevaid ettevalmistustöid ja katab igapäevalaudu.</p> <p>Serveerib erinevatele klientidele toite ja jooke, nõustab vajadusel kliente.</p> <p>Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning järgib isiklikku kui ka toiduhügieeni. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>Mõistab erinevate laua eelkatete kasutamist ja erinevuse vajalikkust.</p>	<p>Teeb praktilise tööna ettevalmistustööd ja katab korrektselt igapäevalaudu.</p> <p>Serveerib praktilise tööna toite ja jooke.</p> <p>Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab keeleliselt korrektselt väljendeid ning peab kinni nii isikliku kui toiduhügieeni nõuetest. Suhtleb vajadusel vabalt ka võõrkeelsetes situatsioonides. Seostab teoorias saadud teadmisi praktilise tegevusega.</p>

Iseseisvad tööd
Menüü alusel erinevate laudade eelkatted. Jooniste tegemine.
Praktilised tööd
Isiklik ettevalmistus teenindaja tööpäevaks. Korrektsus. Ettevalmistustööd teeninduses. Laudade eelkatted. Serveerimisvahendite ettevalmistamine. Toitlustusteenindaja tööülesanded igapäevatoos.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles.</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 30</p> <p>praktiline töö: 60</p> <p>iseseisev töö: 12</p> <p>kokku: 102</p>	<p>1. Võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>2. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti.</p> <p>3. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse</p>	<p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES.</p> <p>Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus.</p> <p>Kliendi vastuvõtt.</p> <p>Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelaud (furžettlaud, rootsi laud, kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud)</p> <p>Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides.</p> <p>Roogade serveerimine, kandmisvõtteid, töö kandikuga.</p> <p>Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile.</p>	<p>Rollimängud.</p> <p>Juhtumianalüüsid.</p> <p>Kaasav loeng.</p> <p>Paaris- ja rühmatöö.</p> <p>Praktiline tegevus.</p>	Eristav

	<p>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>	<p>Nõude koristamine, kandmise võtted.</p> <p>Tagasiside kliendilt ja selle edastamine.</p> <p>Arveldamine, kassatöö.</p> <p>Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine.</p> <p>Teeninduse järeltoimingud.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Etiketkohased väljendid teeninduses.</p> <p>Vabandamine.</p> <p>Menüü ja joogikaardi õigekiri.</p> <p>Situatsioonide lahendamine.</p> <p>VÕÕRKEEL praktilised tunnid (lõimituna erialaga).</p> <p>Etiketkohased viisakusväljendid teenindusprotsessis, serveeritavate toitude/jookide tutvustus. Vabandamine.</p> <p>Joogikaart ja selle õigekiri.</p> <p>Eneseväljendus teenindusprotsessis, teenindussituatsioonid ja nende lahendamine kasutades võõrkeelt.</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent.</p> <p>KEHALINE KASVATUS</p> <p>Füüsiline aktiivsus, olulisus teenindajatöös.</p> <p>Teenindaja kehalise aktiivsuse ja tööalase võimakuse seosed.</p> <p>Harjutuste kompleksid teenindaja tööks.</p>		
--	---	---	--	--

<p>Hindamisülesanne:</p> <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.</p> <p>Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles.</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p>
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>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>	<p>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>	<p>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>

Iseseisvad tööd

Teenindusalaste mõistete kohta juhendi alusel ülesande teostamine.

Praktilised tööd

Teenindamine ja harjutusülesannetena situatsioonülesannete lahendamine, lõimitud eesti ja võõrkeeltega.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korrastab töökoha, lauad ning	1. Valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile	PUHASTUSTÖÖD	Aktiivne loeng.	Eristav

teenindusruumid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 18 kokku: 128	õiged töövahendid ja puhastusained. 2. Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, laud ja teenindusruumid. 3. Arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse.	Puhastustööde alused teenindusruumides. Puhastusplaan. Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine. Puhastustööde teostamine. Puhastusmeetodid, vahendid, kasutamine. Tööriete hooldus. Mooduli hindamine. MATEMAATIKA puhastusainete kontsentratsioonid. Puhastusvahendite lahuste lahjendamise ülesanded. KEEMIA Lahuste tegemine, õiged kontsentratsioonid. KEHALINE KASVATUS Puhastustöödel vajalik ergonoomika, harjutused, õige kahahoid erinevete tööde teostamisel.	Näitlikustamine. Praktiline töö. Iseseisev töö. Rühmatöö.
---	--	---	--

Hindamisülesanne: Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning laud enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Iseseisva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani. Praktilistes töodes valib vahendid ja teostab puhastus- ja korrastustööd.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valib tööpäeva jooksul õiged töövahendid ja puhastusained. Koristab tööpäeva lõpus oma töökoha.	Valib iseseisvalt õiged puhastusained ja töövahendid, hoiab kogu tööpäeva jooksul korras oma töökoha ja korrastab selle ka päeva lõpus.	Valib ja kasutab iseseisvalt õigeid töövahendeid ja puhastusaineid, hoiab pidevalt oma töökohta korras, jälgib alati hügieenireegleid. Korrastab pidevalt oma töökohta.

Iseseisvad tööd
Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi alusel.
Praktilised tööd
Puhastus- ja korrastustööde teostamine igapäevatoos. Õigete vahendite ning tarvikute valik ja kasutamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet: 1. Teadmiste kontroll teeninduse põhimõistetest. 2. Rühmatööna ürituse planeerimine juhendi alusel. 3. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhendi alusel. Kõik kolm omavad võrdset kaalu.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	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.

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamise alused	12	Marina Madisson, Janne Ojala, Peep Peetersoo, Annely Raev, Heli Hinrikson, Heili Västrik, Sergei Tšekmarjov, Hiie Pöldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul TOITLUSTUSE ALUSED.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jookse tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t	270 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jookse lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 220 iseseisev töö: 6 kokku: 236	<ol style="list-style-type: none"> Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid. Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks sobilikke töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jookse. Planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel. Käitleb toiduaineid ja toitu hügieeninõudeid järgides. Kasutab juhendi alusel toiduaineid ja muid ressursse säästlikult. Täidab kaubatellimise lehe toitude ja jookide komponentide tellimiseks kasutades korrektseid toiduainete nimetusi. Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis. 	<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>Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud</p> <p>Toitainete muutumine toiduvalmistamisprotsessis</p> <p>PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÕOGIS</p> <p>Erinevate roagruppide valmistamine juhendi alused</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE</p> <p>Töökohta korraldamine, töökorraldus.</p> <p>Enesekontrolliplaan.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Tehnoloogiliste kaartide keeleline korrektsus.</p> <p>Tellimuslehtede vormistamine korrektses eesti keeles</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Tellimuslehed.</p> <p>Säästmine, säästlikkus.</p>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Kirjalikud ülesanded</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Arutelu</p>	Mitteeristav

		Kalorsus. Toiduainete koguste suurendamine ja vähendamine vastavalt kalkulatsioonile. Mõõt- ja mahuühikute teisendamised. Toorainete pakendid, nende suurus kauba tellimiseks. Tehnokoolilise kaardi koostamine, külm- ja kuutöötluskaod, tabelid. KEEMIA Toitainete muutumine erinevates toorainete töötlemise protsessides. ÜHISKONNAÕPETUS Eesti õigusaktidest tulenevad nõuded toitlustusettevõtete 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.		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne:

Õpiväljund hinnatakse praktilise tööga, mis on kirjeldatud III õpiväljundi all

Lävend

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel kolmekäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubateellimus etteantud juhendi alusel. Töö vormistamine arvutis.

Praktilised tööd

Praktiline töö õppekõrgis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 2 kokku: 62	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile. 2. Puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgides tööohutusnõudeid. 3. Saab aru ingliskeelsetest kasutamishenditest. 4. Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid. 5. Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile. 	KÖÖGISEADMETE ÕPETUS. Köögiseadmete liigitus ja kasutamine toiduvalmistamisel. Seadmete ohutu kasutamise põhimõtted. Väiketöövahendid. Seadmete puhastamine. Jäätmekäitlus köögis. Nõudepesu. ERIALANE INGLISE KEEL. Seadmete kasutusjuhendid. Tõlkimine, arusaamine. KESKKONNAÕPETUS Prügi sorteerimine. Vajalikkus. FÜÜSIKA Erinevate köögiseadmete tööpõhimõtted.	Integreeritud aktiivne loeng. Praktiline töö. Iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Õpiväljundid hinnatakse praktilise tööna, mis on kirjeldatud III õpiväljundi all
Lävend
Iseseisvad tööd
Juhendi alusel kolmakäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubatellimus etteantud juhendi alusel.
Praktilised tööd
Praktiliselt seadmete ja töövahenditega tutvumine kooli õppeköörides ja praktikabaasides.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. Koostab juhendi alusel menüü järgides menüü koostamise põhimõtteid. 2. Põhjab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele lähtudes. 3. Kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel. 4. Koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid.	MENÜÜDE KOOSTAMINE Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Menüü koostamine lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest. Menüü vormistamine. Eritoitumine, menüü kohandamine eritoitu vajavatele klientidele. 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 Keeleliselt korrektse menüü ja tehnoloogiliste kaartide koostamine Menüü põhjendus. Menüüde keeleline vormistamine.	Loeng,harjutusülesanded , praktiline töö. Õppekäik.	Eristav

Hindamisülesanne: Iseseisev töö: kolmekäigulise einekorra planeerimine juhendi alusel. Õppija koostab juhendamisel kolmekäigulise sisuliselt, vormiliselt ja keeleliselt 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.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

<p>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.</p>	<p>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>Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele. Töö on esitatud tähtajaliselt. 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>
---	---	--

Iseseisvad tööd

Kolmekäigulise menüü vormistamine korrektselt juhendi alusel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimist hinnatakse kujundavalt ja mitteeristavalt. Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide hindamisülesannete ja iseseisvate tööde sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hinne tuleneb III õpiväljundis kirjeldatud hindamisülesandest, kolmekäigulise einekorra planeerimise tööst arvutis.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, S jt 2013 Kulinaaria. Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suurköögis. Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela (2013). Praktiline kulinaaria.

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t	35 t	13 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 12	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.	ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON: Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smuutid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid. GEOGRAAFIA Maailma tuntumad mineraalvee tootmise piirkonnad. Eesti mineraalvee piirkonnad. BIOLOOGIA Eesti looduskeskkond. Maailma looduskeskkond kus on mineraalveepiirkonnad. KEEMIA	Loeng. Ideekaart. Vee esitlemine ja valamine praktilise tööna. Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna.	Mitteeristav

	<p>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.</p>		
--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Iseseisev töö ajalooga seotud teemade kohta.
Praktilise tööna vee esitlemine ja valamine klientidele.
Harjutusülesanded erinevate jookide koostise ja serveerimise kohta.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

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.

Iseseisvad tööd

Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine, mis hõlmab ka mittealkohoolsete jookide ajalugu.

Praktilised tööd

Vee esitlemine ja valamine. Erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<ol style="list-style-type: none"> Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Valmistab ette töökoha vastavalt 	<p>JOOGID: Ennelõunajoogid. Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Kuumad joogid. TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad. VÕÕRKEEL Töövahendid ja seadmed.</p>	<p>Loeng. Praktiline töö. Rollimäng. Meeskonnatöö. Õppekäik. Iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	serveeritavale joogile.	Kaubad. Väljendid.		
Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Harjutusülesanded praktilises töös töökoha korraldamise, kaupade vajalikkuse ja realiseerimise kohta. Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Teab erinevate kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust, on täitnud sellekohase kirjaliku õppeülesande. Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile ja kasutab erinevaid töövahendeid ning seadmeid. Demonstreerib oma sellekohaseid oskusi praktilise töö käigus. On esitanud õigeaegselt vähemalt lävendile hinnatud iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel etteantud mittealkohoolse joogi valmistamise jaoks kaubad ja vahendid, selle joogi serveerimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena.				
Praktilised tööd				
Praktilise tööna mittealkohoolse segujoogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Vajalikud töövahendid ja seadmed, loetelu juhendi alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 14	1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel. 2. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. 3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.	Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted. Kliendikeskne teenindus. KEEL JA KIRJANDUS Joogikaart ja selle õigekiri. Soovimine klientidele. Suhtlemine. VÕORKEEL Mittealkohoolsed joogid, Väljendid. Selgitused kliendile, kliendiga suhtlemine.	Praktiline töö. Rollimäng. Meeskonnatöö. Õppekäik. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisva tööna mittealkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe täitmine. Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega). Harjutusülesandena toitude ja jookide sobitamise kohta töölehe täitmine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
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.				
Iseseisvad tööd				
Töölehe täitmine restoranide kodulehtedelt mittealkohoolsete jookide kohta.				
Praktilised tööd				

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 12	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.	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 korrektset eesti keeles. Korrektne keelekasutus vastavalt suhtlussituatsioonile.	Aktiivne loeng. Praktiline töö/ praktilised harjutusülesanded. Situatsioonide lahendamised/ rollimäng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilistes tundides klientidelt tellimuse võtmine ja selle vormistamine. (lõimingud eesti keel ja võõrkeelele). Iseseisva tööna juhtumi lahendamine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Suhtleb kliendiga praktilistes harjutussituatsioonides, võtab vastu tellimuse ja vormistab selle. Praktilistes harjutusülesannetes kasutab ka võõrkeelseid väljendeid ja suheldes kasutab korrektset eesti keelt.				
Iseseisvad tööd				
Juhtumi lahendamine etteantud juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Tellimuse võtmine ja vormistamine praktiliste harjutusülesannetena. Suhtlemisülesanded koos keelõpetajaga.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 17	1. Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel. 2. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.	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.	Praktiline töö. Rollimäng. Meeskonnatöö. Õppekäik. Iseseisev töö.	Mitteeristav

	MATEMAATIKA mõõtmisühikud, ühikute teisendamised. Tervikust, osa arvutused.		
Hindamisülesanne: Teoreetiliste tundide tulemusel tunneb tuntumaid ja kasutatavamaid baaritöövahendeid ja sedameid. Praktilistes tundides alkoholivabade jookide valmistamine, vahendite valik ja jookide serveerimine. Iseseisva töönaailmas tuntud alkoholivabade jookide kohta töölehe täitmine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend			
Valib erinevate segujookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, serveerib neid ja leiab loovaid kaunistamisvõimalusi.			
Iseseisvad tööd			
Maailmas tuntud alkoholivabad kokteilid- nende kohta töölehe täitmine etteanud juhendi alusel, kasutades võõrkeelseid õppematerjale.			
Praktilised tööd			
Erinevate alkoholivabade kokteilide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused.			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid, järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 11 kokku: 15	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.	BAARITÖÖ VAHENDID JA SEADMED Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud. Hooldamine ja korrashoid. Serveerimisvõimalused. Kaunistamine ja erinevad lisandid. Serveerimistemperatuurid. Tööohutus- ja hügieenireeglid baaritöös mittealkohoolsete jookide valmistamisel. KEEL JA KIRJANDUS Töövõtete ja valmistamisviiside selgitus. VÕÕRKEEL Töövõtete ja valmistamisviiside selgitused. Väljendid.	Praktiline töö. Rollimäng. Meeskonnatöö. Õppekäik. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiliset tundides jookide valmistamine, kaunistamine ning serveerimine. Õiged serveerimistemperatuurid. Hügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Teab erinevate vahendite ja tarvikute kasutamistarvet ning hooldamise põhimõtteid. Oskab kaunistada lihtsamate võtetega jookidele kaunistusi. Teab jookide serveerimistemperatuure. Selgitab lihtsamaid jooke klientidele ka võõrkeeles.				
Praktilised tööd				
Erinevate alkoholivabade jookide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused. Praktiliselt jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine Hindamisülesanne 1: Sooritab testi mooduli teooriaosade peale. Hindamisülesanne 2: Teostab vajalikud praktilised tegevused. Hindamisülesanne 3: Esitab vajalikud iseseisvad tööd. Hindamisülesanded omavad võrdet kaalu moodulihinde kujunemisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“ (ARGO 2010) Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000) Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ (ARGO 2008) Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013 Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu "Kohviraamat" 2006 H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine" 2002 Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ - VANKeR programmi raames http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY - IO –kohvi korjamisest

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Catering ja peoteenindus	5	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid TOIDUVALMISTAMISE ALUSED ja TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikeskuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
34 t	86 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 34	<ol style="list-style-type: none"> 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 katmiseksteenindamiseks vajalikud vajendid. Kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. Koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. Planeerib juhendamisel rühmatööna ürituse jaoks tööaja ja tööjõu. 	Peoteenindus ja catering- teenindus. 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. Gruppitoitlustuse arvutused (jookide ja toitute omahind, juurdehindlused, müügihind). Mõõt- ja mahuühikud retseptides. Kalorsuse arvutamine menüü alusel.	Loeng. Rühmatöö. Harjutusülesanded. Iseseisev töö.	Mitteeristav

<p>Hindamisülesanne: Ülesanne: Sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli. 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>Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus</p>
---	---

Lävend

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.

Iseseisvad tööd

Paaristöö: catering-ürituse või piduliku vastuvõtu planeerimine ja kirjalik aruanne koos pakkumiskirjaga etteantud juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid. Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 6 kokku: 38</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. 4. Linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel. 5. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid. 6. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid. 	<p>Praktiline ürituse läbiviimine: 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>Praktiline töö. Ürituste korraldamises osalemine meeskonnaliikmena.</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>Hindamisülesanne: Ülesanne: tööde teostamise plaani koostamine juhendi alusel. Praktilise tööna ettevalmistustööde ja eelkatete teostamine juhendi alusel.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>
--	--

Lävend

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 ergonoomiliste töövõtete vajalikkust.

Praktilised tööd

Töö planeerimine erinevate ürituste korral. Tööde järjekord. Mööbli paigutus. Töövahendite valik ja ettevalmistamine. Laudade linutamine. Eelkatete tegemine. Tööergonoomika.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 32 iseseisev töö: 4 kokku: 40	<ol style="list-style-type: none"> Võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Kasutab toitute ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. 	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. Nõude koristamine. Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine. Ürituse lõpetamine. VÕÕRKEEL Suhtlemine üritusel võõrkeelsete klientidega.	Praktiline teenindus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline teenindus üritusel. Teenindusprotsessis osalemine meeskonnaliikmena.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
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.				
Praktilised tööd				
Praktiline teeninduse läbiviimine teenindusüritusel.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 22 kokku: 28	<ol style="list-style-type: none"> Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. Põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust. 	Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.	Aktiivne loeng. Praktiline töö.	Mitteeristav

	5. Komplekteerib ja ladustab juhendi aluselüritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendile.	Mooduli hindamine, iseseisvate tööde tagasiside. VÕÕRKEEL Erialased väljendid puhastus- ja koristustöödel.		
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktilise tööna teostab vajalikud tööd tagalas, sorteerib prügi ja osaleb ürituse puhastus- ja korrastustöödel.	Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine
--	---

Lävend

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.

Praktilised tööd

Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitmeeristav 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
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	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.

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Hiie Põldma
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
48 t	62 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis ja serveerimisvõimalusi, leidab informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	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. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. 6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.	Alkohoolsed joogid Liigitus, sortiment Lahjad alkoholid: Veinid (sh vahuveinid ja kangutatud veinid), õlled, siidrid Kanged alkoholid: viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid. Jookide säilitamine ja serveerimine. Joogikaart. KEEMIA Erinevate jookide valmistamise protsessid. (alkohoolne ja äädikhappelise käärimine, viina, brändi, viski valmistamine) AJALUGU Alkohoolsed joogid, liikumine erinevate maade vahel. FÜÜSIKA Klaasi ja pokaali kuju mõju joogile. Joogi kanguse määramise võimalused. Serveerimistemperatuuride mõju maitsele.	Loeng, rühmatöö, info otsimine ja tõlgendamine, õppevideod, iseseisev töö, meeskonnatöö, õppekäik.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Kirjalikud ülesanded sooritatud. Iseseisev töö esitatud.	Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
Lävend	
Kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide valmistamise protsesse. Teab alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, serveerimistemperatuure ja maitseomadusi.	
Iseseisvad tööd	
Valitud alkoholsele joogile juhendi alusel kirjelduse koostamine ettekandena.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 18	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. 4. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.	Töö planeerimine. Hoiutingimused. Jookide tellimine. Serveerimisvahendite (klaasid jm) vajadus. Kaupade kontroll, ladustamine, realiseerimisajad. Külmikute temperatuurid ja registreerimine. FÜÜSIKA Külmikute tööpõhimõte, külmaine mõju.	Harjutusülesanded, Praktiline töö Individuaalne töö, loeng, meeskonnatöö, õppekäik. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö, praktilised ülesanded.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Mõistab töö planeerimise vajalikkust ja vormistab juhendi alusel kaupade liikumise tabeleid.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel vajaminevate kaupade ja töövahendite ning serveerimisnõude tellimuse koostamine.				
Praktilised tööd				
Jookide tellimine, tellimisleht, kaupade kontroll, ladustamine, realiseerimisaegade vaatamine. Igapäevane külmikute temperatuuride registreerimine. Näited.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 46	1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke 2. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. 3. Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.	Roogade ja jookide sobivus, sobivuse põhimõtted. Jookide tutvustamine, kliendi nõustamine (eesti ja inglise keeles). Kliendikeskne teenindamine. VÕÕRKEEL Jookide tutvustamine, klientide nõustamine. Väljendid, sõnavara. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendamine, kliendiga suhtlemine.	Loeng, harjutustöö, arutelu, esitlus, rühmatöö, paaristöö, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö, suhtlemissituatsioonid.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Teab joogikaardi ülesehitust, nõustab klienti nii eesti kui ka võõrkeeles.				
Iseseisvad tööd				
Võõrkeelse kirjanduse ja ettevõtete kodulehtede abil joogikaardi kohta juhendi alusel ülesande tegemine.				
Praktilised tööd				
Joogikaardi ülesehitus, kliendile tutvustamine nii eesti kui ka võõrkeeltes, roogade ja jookide sobivus, kliendi nõustamine, klienditeenindus.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	1. Selgitab vestlusel kliendi valikut. 2. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. 3. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine. MATEMAATIKA Protsentülesanded. Tervikust osale hinna moodustamine. Käibemaks. Juurdehindlus, %. KEEL JA KIRJANDUS Kliendiga suhtlemine, tellimuste vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilistes tundides vajalikud tellimuse kohased ülesanded.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Nõustab praktilistes harjutusülesannetes klienti, vormistab tellimuse.				
Praktilised tööd				
Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 34	1. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. 2. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. 3. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest.	Kokteilide ja segujookide valmistamine. Klassikalised segujoogid. Valmistamise põhimõtted. Valmistamise erinevad võtted. Komponentid. Töövahendid, tarvikud, abivahendid, erinevad klaasid. Retsepti lugemine, mõõtühikud. MATEMAATIKA Mõõtühikud. Teisendamine.	Loeng, demonstratsioon, näitlikustamine, rollimäng, õppekäik, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine				
Lävend				
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.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel segujookide kohta töö tegemine.				
Praktilised tööd				
Segujookide valmistamine, töövõtted, vahendid ja tarvikud. Õigete klaaside valik ja jookide serveerimine.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutab õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid. Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	1. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. 2. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. 3. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	Segujookide valmistamine retsepti järgi. Töövõtteid valmistamisel. Erinevad segujoogid, valmistamise tehnika. Segujookide esitlemine ja serveerimine. Toiduhügieeni järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel. Mooduli hindamine. KEHALINE KASVATUS Töövõtteid ja ergonoomika.	Praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Harjutusülesanded. Praktiliste oskuste demonstratsioon.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				

Valmistab juhendi alusel segujooke ning täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid.

Praktilised tööd

Segujookide valmistamine retsepti järgi. Töövõtted valmistamisel. Erinevad segujoogid, valmistamise tehnika. Segujookide esitlemine ja serveerimine. Toiduhügieeni järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel. Mooduli 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.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 Teenindamise kunst, Argo 2013 Kokteil.Segujookide 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

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

Sihtrühm	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Lõpphindamine	2	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kõik õppekava kohustuslikud moodulid ja saavutatud õpiväljundid lävenditasemel.		
Mooduli eesmärk	õpilane demonstreerib teadmisi ja oskusi, hoiakuid ja isikuomadusi, valmisolekut kutsealal töötamiseks		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
6 t	10 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 26 kokku: 32	<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 ettevalmistusteid 8. kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku 9. esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele 	Kirjaliku kodutöö koostamine ja esitlemine	iseseisev töö, suuline esitus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Koostada vastavalt juhendile kirjalik kodutöö etteantud teemal. Koostada esitus kodutöö kaitsmiseks.

Lävend

Iseseisev töö on esitatud ja esitletud.

Iseseisvad tööd

Koostada vastavalt juhendile kirjalik kodutöö etteantud teemal. Koostada esitlus kodutöö kaitsmiseks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	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	praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eelkatte tegemine vastavalt tööjuhisele.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Eelkate on tööjuhisega kooskõlas.			
Praktilised tööd			
Planeerib juhendi alusel tööaja, valmistab ette lauakatmise vahendid ja teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindussituatsiooni Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	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,	praktiline töö	Mitteeristav

	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 teenindusstandardist 17. hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest		
--	--	--	--

Hindamisülesanne: Õpilane suunab kliendi eelkaetud lauda, selgitab välja kliendi vajadused, serveerib toidud ja joogid, arveldab kliendiga ja lõpetab kliendikontakti positiivselt. Korrastab oma tööpiirkonna.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Lävend

Hindamisülesanne, klienditeenindus on läbiviidud vastavalt etteantud nõuetele.
--

Praktilised tööd

Praktiline klienditeenindus

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)
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Koolilõpetaja kutseeksami taotleja materjalid https://ehrl.ee/kelneri-kutseksam-koolilõpetaja-taotlejale/

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Abikelneri praktika	12	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Hiie Põldma, Karin Torin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul toitlustusteeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained
10 t	100 t	200 t	2 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke. Jaotus tundides: praktika: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14	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.	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.	Harjutusülesanded juhendi alusel, iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine. Dokumentide koostamine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Koostab korrektseid praktikale minemise dokumente, eesmärgistab oma praktikat.	Koostab vajalikke korrektseid praktikale minemise dokumente, teab nende koostamise põhimõtteid ja vajalikkust. Eesmärgistab oma praktikat, seostab teooriaõpinguid praktilise tegevusega.	Koostab iseseivalt nii keeleliselt kui ka vormiliselt korrektseid praktikale minemise dokumente. Seab oma edaspidisteks õpinguteks eesmäärke, eesmärgistab praktikat ning seostab teooriaõpinguid praktikaga. Leiab vajalikku erialast informatsiooni ja kasutab seda oma edaspidistes õpingutes ja eriala omandamises.		

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega. Jaotus tundides: praktika: 10 kokku: 10	1. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. 2. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust. 3. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.	Ettevõtte äriidee. Ettevõtte ruumide paigutus. Ettevõtte töökorraldus.	Iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Koostab juhendi alusel iseseisva töö, mis vastab hindamiskriteeriumitele. (sisu vastab etteantud juhendile).

Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
abistab kelderit teenindusprotsessi ettevalmistamisel. Jaotus tundides: praktiline töö: 100 praktika: 70 kokku: 170	1. Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile. 2. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs. 3. Seab valmis juhendamisel serveerimiseks vajaminevad vahendid. 4. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte. 5. Töötab meeskonnas kelderit juhendamisel.	Töö planeerimine, tööaja planeerimine. Menüü. (toidukaart ja ka joogikaart) Serveerimisvahendid. Eelkatte planeerimine ja eelkatte tegemine.	Praktiline töö.	Eristav

Hindamisülesanne:

Igapäevased abikelderit tööülesanded juhendamisel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Probleemsituatsiooni lahendamine

Hinne 3

Mõistab töö planeerimise vajalikkust, valmistab juhendamisel ette vajalikud vahendid, teeb juhendamisel eelkatteid, töötab meeskonnaliikmena.

Hinne 4

Mõistab töö planeerimise vajalikkust, valmistab iseseisvalt ette vajalikud vahendid, teeb iseseisvalt eelkatteid, töötab meeskonnaliikmena, on aktiivne ja huvitatud enesearengust.

Hinne 5

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.

Praktika
Igapäevane abikelneri praktika ettevõttes.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
abistab kelnerit teenindusprotsessis. Jaotus tundides: praktika: 98 kokku: 98	<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. Serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. 6. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist. 7. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet. 	Teenindusstandard. Klientide vastuvõtt. Suhtlemine. Menüü viimine kliendile. Lõpliku eelkatte tegemine. Toitude ja jookide serveerimine. Suhtlemine klientidega, tagasiside. Kliendikontakti lõpetamine.	Praktika.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline teenindusprotsess.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid.	Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, kohandab eelkatte vastavalt tellimusele. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.	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.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.	<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. 	Teenindusruumide koristamine ja korrashoid. Õiged vahendid. Nõudepesu. Prügi sorteerimine ja käitlemine.	Praktika.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö.			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teeb juhendamisel vajalikke puhastus- ja korrastustöid, peseb vajadusel nõusid ja tarvikuid. Kasutab juhendamisel õigeid puhastusvahendeid. Sorteerib prügi.	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.	Teostab töö tegemise jooksul iseseivalt 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 puhastus- ja korrastustööde vajalikkust. Loob seosed teooriaõpingute ja praktika vahel. Leiab vajalikku erialast informatsiooni.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktika: 10 kokku: 20	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.	Praktikaaruande, koostamine. Tööajatabelid, praktikapäevik, hinnangulehed. Täitmine, esitamine. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitus, kaitsmine. Hinnang. ARVUTIÕPETUS Praktikaaruande vormistamine. Esitluse koostamine. EESTI KEEL	Iseseisev töö. Esitus. Enesehinnang, analüüs koos juhendajaga.	Eristav
Hindamisülesanne: Aruande esitamine, selle esitlemine, arutelu, hinnangu saamine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
On koostanud aruande juhendi alusel, mõistab oma tegevuse vajalikkust ja eesmärgistamise vajalikkust. On esitlenud praktika ja saanud juhendajalt tagasiside.	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.	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.		
Iseseisvad tööd				
Aruande ja esitluse koostamine juhendi alusel.				

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, praktikaaruande, esitus, praktikapäevik, hinnanguleht ja on kaitsitud praktika.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend. Praktikaaruande koostamise juhend.

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Toitlustusteeninduse praktika	12	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Heli Hinrikson, Hiie Põldma, 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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
16 t	266 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmärgid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 10 kokku: 18	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.	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.	Iseseisev töö. Loeng, arutelu. Individuaalne töö.	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.	Koostab materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse oma eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.	Koostab iseseisvalt materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. Teeb asjakohaseid ettepanekuid ja märkusi praktika kohta.		

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.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 8	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.	Praktikaettevõtte, selle struktuur ja ülesehitus. Töökorraldus toitlustusosakonnas: Ruumide jaotus ja paigutus, toimingud köögis, enesekontrollisüsteem ettevõttes, personal, ergonoomia. Toiduohutus ja hügieen.	Juhendid ja praktiline töö. Iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse praktikaaruandes.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust. Kirjeldab töökorraldust ettevõttes. Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse.	Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust. Kirjeldab töökorraldust ettevõttes. Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse.	Kirjeldab iseseisvalt praktikaettevõtte ülesehitust ja töökorraldust. Kirjeldab üksikasjalikult töökorraldust ettevõttes. Koostab iseseisvalt tööde järjekorra, planeerib aega, tööde kestvust.		
Iseseisvad tööd				
Iseseisev töö juhendi alusel: ruumide jaotuse järgi toimingud köögis, erinevad tsoonid erinevate toorainete töötlemiseks. Hügieenireeglid. Digitaalse praktikapäeviku täitmine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust. Jaotus tundides: praktika: 52 kokku: 52	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	Praktikaettevõtte kui organisatsioon. Töökorraldus ettevõttes. Toitlustusosakonna toimingud. Tööd toiduvalmistamisel. Toiduvalmistamine. Tööde õige järjekord ja aeg. Meeskonnatöö. Olulisus ja vajalikkus. Ettevõtte maine.	Praktiline töö.	Eristav

mainega.
8. Seostab teooriat praktikaga.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</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>Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile.</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>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>

Praktika

Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 52 kokku: 52</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>Seadmed ja töövahendid.</p> <p>Tööhügieeni - ja tööohutusnõuded.</p> <p>Väikevahendid.</p> <p>Töökoha, väikevahendite, seadmete puhastamine.</p>	<p>Praktiline töö.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Kasutab ja puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab juhendamisel seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.</p>	<p>Kasutab ja puhastab iseseisvalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke</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</p>

Järgib tööhügieeni ja tööhutusnõudeid.	puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Järgib tööhügieeni ja tööhutusnõudeid.	puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Teab erinevate ainete ohtlikkust inimesele. Järgib iseseisvalt pidevalt tööhügieeni ja tööhutusnõudeid.
--	---	--

Praktika
Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külm töötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid. Jaotus tundides: praktika: 52 kokku: 52	<ol style="list-style-type: none"> Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid. Külm töötleb juhendi alusel köögivilju. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite. Peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Korrastab juhendi alusel oma töökoha. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid. 	Toiduainete töötlemine. Toiduainete ja toidu kvaliteet, nõuded. Roogade valmistamise tehnoloogiad. Hügieeni toidu valmistamisel. Töökoha korrahoid. Puhastus- ja korrastustööde vajalikkus. Enesekontrollitoimingud.	Praktiline töö.	Eristav

Hindamismeetod: Praktiline töö
--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest. Kirjeldab lihtsamate toitade valmistamise tehnoloogiad. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. Järgib töökoha korrastamisel puhastusplaani.	Valib ja käitleb iseseisvalt toiduaineid. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest. Kirjeldab lihtsamate toitade valmistamise tehnoloogiad. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. Järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani.	Valib ja käitleb iseseisvalt õigeid toiduaineid. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest. Saab aru vigadest kvaliteedi määramisel. Kirjeldab iseseisvalt lihtsamate toitade valmistamise tehnoloogiad. Valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid. Käitleb toitu alati lähtuvalt hügieeninõuetest. Järgib alati hügieeninõudeid. Järgib alati töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani. Seostab teooriaõpinguid praktikaga.

Praktika
Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid. Jaotus tundides:	<ol style="list-style-type: none"> Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat. 	Teeninduse ettevalmistus. Eelkatete koostamine. Roogade tutvustus. Väljastusliin.	Praktiline töö.	Eristav

praktika: 110 kokku: 110	3. Korrastab juhendamisel selvelaudu. 4. Serveerib juhendamisel toite ja jookse väljastusliinis. 5. Teenindab kliente meeskonnaliikmena. 6. Teeb teenindussaalis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	Meeskonnatöö. Puhastustööd. teenindussaalis SELVELAUAD. Selvelaudade korrastamine. TEENINDAMINE.		
-----------------------------	--	---	--	--

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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.	Kirjeldab laudade katmise põhimõtteid. Arvutab laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse. Kirjeldab erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi. Katab ja teenindab juhendamisel iseteeninduslaudadega üritustel kliente.	Kirjeldab iseseivalt laudade katmise põhimõtteid. Teeb lauakatteid. Arvutab iseseivalt ja õigesti laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse. Kirjeldab iseseisvalt erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi. Katab ja teenindab iseteeninduslaudadega üritustel kliente.

Praktika

Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 14 kokku: 20	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.	Praktikaaruande koostamine, nõutavad osad, õige ja nõuetekohane vormistus. Praktikaaruande kaitsmine. Dokumendid. Enesehinnang. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitus. Hindamine. ARVUTIÕPETUS: praktika aruande vormindamine lähtudes KHK-s kehtivatest kirjatööde vormindamise juhendist. EESTI KEEL	Aktiivne loeng, esitlused. Juhendi alusel aruande koostamine. Iseseisev töö. Praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, suuline esitus.	Eristav

Hindamisülesanne:

Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Arutleb koos juhendajaga saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.	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.	Koostab iseseivalt praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile ja kokkulepitud ajale. Analüüsib ja võrdleb enda oskuste tasemega saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust, toob välja kitsaskohad ja ka positiivsed kohad. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel aruande koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Mooduli hindamisel kasutatakse muuhulgas kujundavat hindamist. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, tööajatabel ja kaitstud praktika.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend. Praktikaaruande koostamise juhend.

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe, stationary - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Helke Heinmets, Aino Juurikas, Taisi Talviste, Terje Jürgens, Hevelin Antsmäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija kujundab oma erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv ühiskonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
58 t	50 t	22 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuse plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega	Isikuomadused, töötamist mõjutavad isikuomadused. Väärtused. Huvid ja oskused sh suhtlemis- ja koostööoskused. Õpioskused ja -eesmärgid, õpimotivatsioon. Lõimingu võimalused: moodul toitlustamise valdkonna ja õpingute alused.	Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu. Esitlus. Harjutused.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Õppija koostab kirjaliku eneseanalüüsikoka erialast lähtuvalt, hinnates enda huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi, tuues välja tugevused ja nõrkused ning sõnastab tuginedes eneseanalüüsile põhjendatud õpieesmärgid. 2. Õppija koostab ja esitleb õpitee plaani võttes arvesse enda huvisid, võimalusi, piiranguid, keskkonnategureid.		Hindamismeetod: Suuline esitus Analüüs Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Eneseanalüüs I kursusel. Õpitegevuste plaan I kursusel.				
Iseseisvad tööd				

Analüüsida kirjalikus essees filmi „Õnnelind flamingo“ põhjal, mis kujundab isiksuse. <https://arhiiv.err.ee/vaata/onnelind-flamingo>.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 5 kokku: 45</p>	<p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise lähtudes nende eesmärkidest</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</p>	<p>Teemad II kursusel.</p> <p>Majanduse ja ettevõtluse alused.</p> <p>Turumajanduse toimimise üldpõhimõtted, osapoolte ülesanded.</p> <p>Piirkondlik ettevõtluskeskkond.</p> <p>Töösuhete regulatsioonid, osapoolte võimalused, õigused ja kohustused.</p> <p>Ärimudel.</p> <p>Keskkonnategurid ja nende mõju ettevõtte igapäevatööle.</p>	<p>Näitlikustatud loeng.</p> <p>Meeskonnatöö. Praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Temaatilised testid. Arvestustöö.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Test Arvestustöö</p>	
<p>Lävend</p> <p>Pere eelarve on koostatud juhendi alusel erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Temaatilised testid. ja arvestustöö on positiivselt sooritatud.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p> <p>Õppefilmide vaatamine ja analüüs juhendi alusel. Pere eelarve koostamine erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades.</p>				
<p>Praktilised tööd</p> <p>Ärimudeli koostamine toitlustusteeninduse erialal.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses</p> <p>Jaotus tundides:</p>	<p>analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</p> <p>kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid</p>	<p>I kursuse teemad</p> <p>Töökeskkonna ohutus (10T, 3Pr)</p> <p>Töötervishoiu ja -ohutuse alused.</p> <p>Koka ohutusjuhendi ja riskidega tutvumine.</p>	<p>Meeskonnatöö.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Probleemülesanded.</p>	<p>Mitteeristav</p>

teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 20	kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	III kursuse teema Tööseadusandlus. Töö ja töösuhete üldpõhimõtted. Kehtivad õigusaktid ja infoallikad. Töö- ja puhkeaeg. Puhkus ja puhkuste ajakava.		
Hindamisülesanne: I kursuse ülesanne Ohtude hindamine töökohal. III kursuse ülesanne Kompleksülesanne töölepingu seaduse alusel.		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine Tööleht Juhtumi analüüs		
Lävend				
Esitatud on I kursuse ülesanne: ohtude hindamine töökohal. Esitatud on III kursuse ülesanne: kompleksülesanne töölepingu seaduse alusel.				
Iseseisvad tööd				
Teemade kordamine ja ülesannete vormistamine.				
Praktilised tööd				
Ohtude hindamine töökohal. Töölehed õigusaktide abil.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 52	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 selgitab tegureid, mis mõjutab tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas	II kursusel Enesejuhtimine, eneseregulatsioon, refleksioon ja reflektiivne mõtlemine. Eesmärkide seadmine. Kuidas seada motiveerivaid eesmärke. III kursusel Infoallikad koolitus-, praktika- ja töökoha leidmiseks. Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, kaaskiri). Tööintervjuu. Tööjõuturg ja selle muutumine. Lõimingu võimalused: Praktika mooduliga.	Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu. Esitlus. Iseseisev töö arvutis. Harjutused. Praktiline töö.	Mitteeristav

<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesanded II kursusel 1. Õppija koostab SWOT analüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks, probleemide lahendamiseks, tulevikku suunatud arengute kavandamiseks.</p> <p>2. Õppija koostab lähtudes SWOT analüüsist endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani, koostab esitluse ning selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid.</p> <p>Hindamisülesanded III kursusel 1. Õppija leiab erinevaid infoallikaid kasutades endale sobiva tööpakkumise toitlustuse valdkonnas ning koostab kandideerimiseks nõutud materjalid esitledes neid näidistöointervjuul. 2. Rühmatööna esitleda ja selgitada toitlustusteeninduse õppekaval õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus Analüüs Ettekanne/esitlus Intervjuu</p>
<p>Lävend</p>	
<p>SWOT analüüs II kursusel. Karjääriplaani II kursusel.</p> <p>Näidistöointervjuu III kursusel. Rühmatöös osalemine III kursusel.</p>	
<p>Iseseisvad tööd</p>	
<p>Karjääriplaani II kursusel. Kandideerimisdokumentide koostamine arvutis III kursusel.</p>	

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Tööinspektsiooni trükised: https://www.ti.ee/est/teavitustegevus-statistika/teavitustegevus/trukised/ Tööelu portaal: https://www.toelu.ee/</p>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Keel ja kirjandus	6	Ruth Leping, Heili Västrik
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 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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
120 t		36 t	

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

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

Praktilised tööd

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

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;	Nimetab meediateksti üldtunnused. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile. Nimetab infootsingu võimalusi Põhjendab infoallika valikut.	MEEDIA JA MÕJUTAMINE. Meediateksti tunnused. Reklaami erandlik keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus).	Rühmatöö, mõistekaardi koostamine, rollimäng, teksti analüüs, tekstiloom.	Eristav

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.</p> <p>Tunneb olulisemaid meediatekste, on teadlik meediateksti vastuvõtu eripäradest.</p>	<p>Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused.</p> <p>Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites.</p> <p>Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine.</p> <p>Oma seisukoha eetilise ja asjakohane edastamine.</p>		
---	--	---	--	--

<p>Hindamisülesanne: Meediatekstide ja tähtsamate infokanalite tundmine läbi meediatekstide sõnastamise.</p>	<p>Hindamismeetod: Kontrolltöö</p>
---	---

<p>Hinne 3</p> <p>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.</p>	<p>Hinne 4</p> <p>Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga</p>	<p>Hinne 5</p> <p>Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.</p>
---	--	--

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Meediateksti loomine- intervjuu läbiviimine, arvamuskirjeldus päevasündmustest</p>

<p>Praktilised tööd</p>

<p>Mõistekaart: meediateksti liigid ja tunnused. Rühmatöö: ajalehe koostamine ja esitus. Kirjutab uudise päevasündmustest.</p>
--

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

<p>Hindamisülesanne:</p>	<p>Hindamismeetod:</p>
---------------------------------	-------------------------------

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Põhjeneb oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.	ILUKIRJANDUS KUI KUNST. Ilukirjanduse põhiligid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal- kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.	Ajurünnak, loeng, esitlus, ajatelg.	Eristav
Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika ja selle kohta kokkuvõtte kirjutamine.		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Ülesanne/harjutus Analüüs		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tunneb ja eristab kirjanduse põhilike. Teab ajastuga seotud	Tunneb ja eristab kirjanduse põhilike. Teab ajastuga seotud	Tunneb ja eristab kirjanduse põhilike. Teab ajastuga seotud autoreid.		

autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.
---	---	---

Iseseisvad tööd

Retsensiooni koostamine loetu või nähtu põhjal (teatrietendus, film ...) või aruande koostamine õppekäigu kohta.

Praktilised tööd

Rühmatöö: kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitus, ajatelg jm). Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.

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

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

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

Iseseisvad tööd

Loeb läbi vähemalt kaks teost eesti või maailmakirjandusest.

Praktilised tööd

Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs: etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.

Iseseisev töö	Iseseisvad tööd on kirja pandud õpiväljundite juures.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli sisus ette nähtud töödest peab olema positiivsele hindele sooritatud 3/4. Nende hulgas peavad olema kõik mooduli sisus olevad õpiväljundeid hindavad ülesanded.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Ehala, M (1998). Eesti kirjakeel. Künnamees.</p> <p>Ehala, M (1997). Eesti keele struktuur. Künnamees.</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10.klass 1.;2. vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 11. klass 1.;2.vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12.klass 1;2.vihik</p> <p>Hennoste, M (1995). Tekstiõpetuse õpik. Avita.</p> <p>Kilgi, A (2004). Keeleviit.Koolibri.</p> <p>Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Koolibri.</p> <p>Kuhhi, M (2006). Eesti ametikeel. Ilo.</p> <p>Rebane, M (2003). Eesti kirjandus. Ilo.</p> <p>Rebane, M (2003). Maaailma kirjandus. Ilo.</p> <p>Riismaa, P (2002). Eelmise sajandi eesti kirjandus. Künnamees.</p> <p>Õunapuu, T (2002). Igapäevane emakeel. Koolibri.</p> <p>http://www.eki.ee/dict/qs/</p>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Võõrkeel	4,5	Sirje Tamm, Eesi Rosenberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhikooli lõpetanu keeletase (A2)		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
90 t		25 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitses erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 kokku: 25</p>	<p>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).</p>	<p>1.1. Suhete loomine</p> <p>1.1.1. tervitamine</p> <p>1.1.2. Viisakus</p> <p>1.1.3. Pöördumine kõnes ja kirjas</p> <p>1.2. Igapäevane suhtlemine</p> <p>1.2.1. Rutiin</p> <p>1.2.2. Olme</p> <p>1.2.3. Vaba aeg ja hobid</p> <p>1.3. Reisimine</p> <p>1.3.1. Tee küsimine ja juhatamine</p> <p>1.3.2. Reisi korraldamine</p> <p>1.3.3. Majutus</p> <p>1.3.4. Transport</p> <p>1.3.5. Vaatamisväärsused</p> <p>1.3.6. Väljas söömine</p> <p>1.4. Keskkond ja ilm</p> <p>1.4.1. Maa ja linn</p> <p>1.4.2. Geograafia</p> <p>1.4.3. Taime- ja loomaliigid</p> <p>1.4.3. Ilmanähtused ja ennustamine</p> <p>1.5. Loodushoid ja keskkonnaprobleemid</p> <p>1.5.1. Lokaalsed ja globaalsed keskkonnaprobleemid</p>	<p>Lugemis-, kirjutamis- ja kuulamisülesanded, intervjuu, dialoog, vestlus, informatsiooni otsimine ja edastamine, töö tekstiga, grammatika- ja sõnavaraharjutused</p>	<p>Eristav</p>

		1.5.2. Saastamine 1.5.3. Kaitsealused liigid 1.6. Eneseväljendus 1.6.1. Seisukohtade esitamine 1.6.2. Argumenteerimine ja väitlemine 1.6.3. Nõustumine/mittenõustumine 1.7. Suuline ja kirjalik eneseväljendus		
Hindamisülesanne: Mõttevahetus/väitlus rühmas. Intervjuu/rollimängud, mis põhinevad tuttavatel argiolukordadel		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Intervjuu		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1) kasutab iseseisvalt võrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt; 2) esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; 3) väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).	1) kasutab iseseisvalt võrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt; 2) esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; 3) väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).	1) kasutab iseseisvalt võrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt; 2) esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; 3) väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B2 tasemel).		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli (lühit) tutvustuse; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks.	2.1. Mina ja eakaaslased - kutseõppurid 2.1.1. Enesetutvustus, elulugu 2.1.2. Sõbra/kaaslase tutvustus 2.1.3. Kogemused ja tulevikuplaanid 2.1.4. Viisakusreeglid 2.2. Vaba aeg ja hobid 2.3. Minu kool 2.3.1. Haridussüsteem 2.3.2. Kutseharidus 2.3.3. Õppeained 2.3.4. Erialad 2.4. Minu eriala 2.4.1. Isikuomadused 2.4.2. Teadmised ja oskused 2.5. Grammatika (ajavormid, eessõnade ja artiklite kasutamine)	sõnavaja- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine	Eristav
Hindamisülesanne: Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine, kooli tutvustamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1) tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; 2) koostab oma kooli (lühit) tutvustuse;	1) tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; 2) koostab oma kooli tutvustuse ning soovib kooli teistele;	1) tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast võrreldes inimesi omavahel;		

3) põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks.	3) põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks tuues näiteid.	2) koostab oma kooli tutvustuse ning soovib kooli teistele; 3) põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks tuues näiteid ja võrdlusi mõne teise erialaga.
---	---	--

Iseseisvad tööd

Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20	hindab oma võõrkeeleoskuse taset; põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.	3.1. Võõrkeeleoskus ja Euroopa keeledokumendid 3.2. Õppimine 3.2.1. Erinevad haridussüsteemid ja õppimine välismaal 3.2.2. Elukestev õpe 3.3. Teabeallikad ja töö nendega 3.4. Suhtluskeskkonnad 3.4.1. Turvalisus 3.4.2. Kirjakeel ja kõnekeel 3.4.3. Suhete loomine	sõnavaja- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine	Eristav

Hindamisülesanne:

Töölehe täitmine teabeallikat kasutades. Eneseanalüüs essee vormis.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Essee

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1) hindab oma võõrkeeleoskuse taset; 2) põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; 3) eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; 4) kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.	1) hindab oma võõrkeeleoskuse taset iseseisvalt; 2) põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; 3) eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, soovib erinevaid teabeallikaid; 4) kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; 5) võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi.	1) hindab oma võõrkeeleoskuse taset iseseisvalt; 2) põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust ja toob näiteid, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; 3) eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, võrdleb ja soovib erinevaid teabeallikaid; 4) kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; 5) võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi, toob näiteid ohtudest meedias avaldatu põhjal.

Iseseisvad tööd

Töö teabeallikaga. Informatsiooni otsimine ja edastamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides:	võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise	4.1. Eesti kultuur ja traditsioonid 4.1.1. Varasemad traditsioonid ja kultuur 4.1.2. Kultuur ja traditsioonid kaasajal 4.2. Inglise keelt kõnelevad maad ja nende traditsioonid	sõnavara- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja	Eristav

teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 30	eripäraga; tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta;	4.2.1. Ühinenud Kuningriigid 4.2.2. Inglise keelt kõnelevad riigid (Kanada, Ameerika Ühendriigid, Austraalia jt) 4.2.3. Organisatsioonid 4.3. Kultuuride ja traditsioonide võrdlemine 4.4. Eesti 4.4.1. Rahvas 4.4.2. Linnad ja maakonnad 4.4.3. Majandus 4.4.4. Poliitiline süsteem 4.5. Vaatamisväärsused Eestis	kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine
--	--	---	---

Hindamisülesanne: Esitlus (oma kodukoha tutvustamine välismaalasele), õpitava võõrkeele kultuuriruumi võrdlus Eesti kultuuriga (rühmatöö)	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1) võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; 2) arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga; 3) tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta.	1) võrdleb laialt sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; 2) arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga mitmes erinevas riigis; 3) tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta.	1) võrdleb laialt sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; 2) arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga mitmes erinevas riigis; 3) tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit, võrdleb Eesti kultuuri ja tavasid vastava riigiga ja soovib külastada erinevaid sihtkohta.

Iseseisvad tööd
Oma kodukoha tutvustamine välismaalasele

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 5 kokku: 15	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.	5.1. Tööpraktika 5.2. Tööturg 5.2.1. Töö otsimine 5.2.2. Töötus 5.3. Elukestev õpe 5.3.1. Erinevad õppimisvõimalused (kõrg- ja kutsekoolid, kursused, õpiränne) 5.3.2. Õppimine välismaal 5.4. Tööle kandideerimine 5.4.1. Töökuulutus 5.4.2. Sooviavaldus ja kaaskiri (motivatsioonikiri) 5.4.3. CV 5.4.4. Europassi dokumendid 5.5. Tööintervjuu 5.6. Ametialane kirjalik ja suuline suhtlemine	sõnavaja- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine	Eristav

Hindamisülesanne: Näidistööintervjuu ja CV, mis põhinevad iseseisvas töös kasutatud töökuulutusel	Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

		Intervjuu
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1) kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles;</p> <p>2) tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi;</p> <p>3) koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga;</p> <p>4) sooritab näidistööintervjuu.</p>	<p>1) kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles;</p> <p>2) tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi kutse- ja kõrgkoolides;</p> <p>3) koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga;</p> <p>4) sooritab näidistööintervjuu, vastab täpsustavatele küsimustele.</p>	<p>1) kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles, osutab uutele omandatud teadmistele ja oskustele;</p> <p>2) tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi Eestis ja välismaal;</p> <p>3) koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga;</p> <p>4) sooritab näidistööintervjuu ja vastab lisaküsimustele, mis nõuavad arutlemist ja näidete toomis.</p>
Iseseisvad tööd		
Koostab iseseisvalt soviavalduse (kaaskirja) vastavalt töökuulutusele		

Hindamiskriteeriumid	Mooduli hindamiseks kasutatakse kujundavat hindamist. Hinne kujuneb protsesshinnete ja õpiväljundite hindamisülesannete hindamismeetodite hinnete koondhinden
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumide saavutamisel vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Evans, V.; O'Sullivan.N Click On (3;4), Express Publishing</p> <p>Evans,V.; Dooley,J. Enterprise (3;4), Express Publishing</p> <p>Chapman,R. English for Emails, Oxford University Press</p> <p>Smith, D.G. English for Telephoning, Oxford University Press</p> <p>Redman,S. English Vocabulary in Use, Cambridge University Press</p> <p>Murphy,R. English Grammar in Use, Cambridge University Press</p> <p>Green,R. Moving with Grammar, Beaumont Publishing</p> <p>Lokko,T.-M. Let me Tell you about Estonia, Koolibri</p> <p>Lokko,T.-M. Let us Explore the British Isles, Koolibri</p> <p>Password, English Dictionary for Speakers of Estonia, TEA</p>

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

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

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

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

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

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

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

-

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Sotsiaalsained	7	Siimo Lopsik, Reet Parind, Mihkel Lembit, Ülle Pikma, Lembit Miil
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seondult iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatus valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
140 t		42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 78	analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas. nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, trennides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. kasutab teabeallikaid sh geograafilisi-, poliitilisi- ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks - määrab enda asukoha kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti.	Tervise mõiste, adaptatsioon, tervise kujundajad ja vastupanuvõime Terviseriskid - alkoholi, tubaka ja narkootikumide tarvitamise mõju tervisele ja ühiskonnale. Stressiga kaasnevad riskid ja nende ennetamine. Rasestumisvastased vahendid. Turvaseks. Perekond ja suhted - perekonna tüübid, ülesanded, püsisuhted, abielu. Laps ja vanem - pereplaneerimine, lapse areng, vanemate kasvatusstiilid Kodu ja perekonnaelu - kodu loomine, pereliikmete vajadused ja väärtused, lahkkelid, hoolitsemine üksteise eest sh oma vanemate hoolitsus. Perekonnaseadus Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju Vigastuste vältimine sportimisel, ohutusnõuded erinevate spordialade puhul Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks Mitmekülgse arendamine spordis	Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Eneseanalüüs Interaktiivne loeng Praktilised harjutused spordisaalides, staadionil ja maastikul	Mitteeristav

	<p>orienteerub õigusaktides kasutades erinevaid infokanaleid. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>		
<p>Hindamisülesanne: Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ja enda isiksust. Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi. Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. Kasutab teabeallikaid info leidmiseks ja rakendamiseks. Orienteerub õigusaktides, kasutades infokanaleid.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio Referaat Suuline esitus Enesehindamine Arvestustöö Analüüs</p>		
Lävend			
Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele			
Iseseisvad tööd			
Tervisekäitumise analüüs			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<p>selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. määäratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördpunktid sündmused muinasajast tänapäevani ja paigutab 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, eriatades põhjusi ja tagajärgi toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitlevate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike. põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust. analüüsib kaartide ja statiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist,</p>	<p>Muinasaeg Eestis Keskaeg Eestis Sõdade periood. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola võim, Rootsi aeg, Vene aeg) Eesti rahvuslik ärkamine Eesti vabariigi väljakuulutamise, vabadussõda ja omariikluse areng II maailmasõda, Eesti okupeerimine ja eestlaste erinevad saatused. Nõukogude okupatsioon Eestis 1944-1991. Eesti taasiseseisvumine 1988-1991 Nüüdisühiskonna kujunemine ja heaoluriik Ühiskonna sidusus ja põhikomponendid Kodanikuühiskond Ühiskonna kihistus Konflikt sotsiaalses süsteemis</p>	<p>Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng</p>	<p>Mitteeristav</p>

rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri. analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.			
--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Tabeli koostamine erinevate nähtuste kohta kindlatel aastatel, kus on välja toodud toimunud muutuste põhjused, Ülevaade õpilase sündimise päeval Eestis Toimunud sündmustest ühe ajalehe põhjal, järelduste tegemine ajaloo dokumendi põhjal, rühmatööna ülevaate koostamine inimeste igapäevaelu ja kultuuriliste muutuste kohta mingil ajalooperioodil, arvestustöö sooritamine tähtsamate muudatuste ja tagajärgede kohta Eesti ajaloos.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Arvestustöö
Ülesanne/harjutus
Ettekanne/esitlus

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

Iseseisvad tööd

Intergeeritud ajalugu+kehaline kasvatus
Matk ajaloolises Pärnus
Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

Praktilised tööd

Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	arutleb teiste rahvaste kommete traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust	Tavad, kombed ja usundid Erinevad riigikorraldused maailmas ja Demokraatia Ühiskonna jätkusuutlikkus Vabad valimised Erakonnad tänapäeva poliitikas ja erinevad ideoloogiad.	Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Iseseisev töö ja arutelu: Mina kodanikuühiskonna liikmena. Kodaniku vabadused ja kohustused Eestis, selle järgimine Eestis. Iseseisev või paaristöö erakondade programmi ja tegeliku poliitika sarnasused ja erinevused. Valimisdebatid uurimine ja arutelu. Paaris või rühmatöö probleemituatsioonide lahendamiseks eri tavade ja kultuurirühmade vahel. Iseseisev töö Minu jätkusuutlik ideaalühiskond või esseena minu ühiskond 30 aasta pärast.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Arvestustöö
Tööleht

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele
Iseseisvad tööd
Mina teise ühiskonna liikmena

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli ning kusturab tulekolde selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähtsuse tähenduse muutumist 20.21.sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutmisest ajaloo vältel kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid	Eesti riigikaitse põhimõtted ja ülesehitus. Eesti põhiseadus ja selle tähtsus. Kodanikukohustused, kodanikupõhiõigused ja kodanikuvabadused. Kodaniku huvid ja vajadused ühiskonnas Riik ja riigi tunnused Peamised riigivõimuorganid Inimõigused Eestis ja maailmas	Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, üleaehitust ja ressursse
Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli
Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

Iseseisvad tööd

Integreeritud iseseisev töö: kehaline kasvatus+riigikaitse
Riigikaitsepäev

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	https://www.riigiteataja.ee/ Ajaloootlas gümnaasiumile, 2000. Lähiajalugu I : gümnaasiumi tööraamat. Kilumets, Tiina, Avita, 2008 Lähiajalugu II osa. Gümnaasiumi tööraamat. Piibur, Björn, Avita, 2009 Maailma ajalugu (Weltgeschichte. Eesti keeles.). Mai, Manfred, Koolibri, 2004

Ühiskonnaõpetus : käsiraamat : gümnaasiumiaste. I. Varik, Maidu, Koolibri, 2001
Ühiskonnaõpetus : töövihik : gümnaasiumiaste. II. Varik, Maidu, Koolibri, 2001
Liikumise ja spordi ABC Rein Jalak, Peeter Lusmägi Tallinna Raamatutrükikoda 2010
Liikumise ja spordi ABC II Rein Jalak; Peeter Lusmägi Menu Kirjastus 2014

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

Sihtrühm	Õppija, kes on omandanud põhihariduse või põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Kunstiained	1,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t		10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 10 kokku: 40	Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliikide ja muusikažanride emotsionaalset mõju Toob näiteid oma kokkupuudetest erinevate kunstiliikide ja muusikažanritega Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel Uurib ja kirjeldab enda poolt valitud kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu ja esitleb seda (3 kunstiteost + 3 muusikateost) Asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet oma ajaga ja teiste autoritega Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks	1. Antiikaeg ja keskaeg Vana-Kreeka, Vana- Rooma, Egiptus. Muusika roll vanadel kultuurrahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. Mitmehäälsuse ja noodikirja kujunemine. 2. Renessanss ja barokk Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maade- avastused. Arhitektuur. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Barokkarhitektuur, näited Eestis. Õukonnamuusika, uued muusikažanrid. 3. Klassitsism ja romantism. Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist. Instrumentaalmuusika areng. Soololaul, programmiline muusika, rahvusliikkus. 4. 19. ja 20. sajand Uuendused maalikunstis. Seosed nuudis kunstiga. Ülevaade ajastu muusikastiilide Olulisemad heliloojad.st ja –kunstivooludest: impressionism,	Miniloeng, vaatlus, kuulamine, praktiline musitseerimine, analüüs, arutelu, rühmatöö, joonistamine/maalimine, õppevideote vaatamine	Mitteeristav

	täendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale	ekspressionism, juugend.		
--	---	--------------------------	--	--

<p>Hindamisülesanne: Joonistab kehamaalingu ja graffiti. Loovtöö/grupitöö: häppeningi või installatsiooni (rahvakunst ja muusika) lavastamine. Kogemuste vahetamine/vestlus: fotografeeritud või filmitud pildi seeria või lühifilmi taustamuusika põhjal. Visuaalse taiese loomine lähtuvalt esitatavast muusikapalast Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid, mida õpilane kasutab ja täiendab edaspidi üldajaloo ja erialaajaloo ainetes. Märgib teljele ka oma tähelepanekud ja arvamused. Esitus virtuaal- keskkonnas: valib Eesti lemmik- autorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine. Ristsõna koostamine ja/või lahendamine. Kunstnike teoste matkimine.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus</p>
---	--

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.
--

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja esitamine

Õpiväljund 2

väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/kunstilligid/ 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/kunstiagalugu/kunstilugu/index.htm kogu kunstiajaloo osa http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/83199969- koolielu õppematerjalid 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 Pintsliiga tõmmatud Eesti. Kaardistatud maalid paikkondade kaupa

<http://www.maastikumaal.ee/>
J. Kangilaski „Üldine Kunstiajalugu“
Jaak Adamson , Andres Adamson . „Kunstiõpik Gümnaasiumile“
Tiiu Viirand. „Kunstiraamat noortele“
Ott Kangilaski, Jaak Kangilaski. „Kunsti kukeaubits“
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"

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

Sihtrühm	Õppija, kes on omandanud põhihariduse või põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Matemaatika	5	Taisi Talviste, Mati Mettus
Nõuded mooduli alustamiseks	põhiharidus		
Mooduli eesmärk	matemaatikaõpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
100 t		30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. 2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. 4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. 7) Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. 10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. 11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. 15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid	ARVUTAMINE. Arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R); tehted ratsionaalarvudega ümardamine. Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetiline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur). Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju. Arvutamine taskuarvutiga. Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine). Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms). MÕÕTÜHIKUD. Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.	Loeng-arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine ja koostamine.	Eristav

valuutasid.		
Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid lubatud eksimisega 10%.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrekse lahenduskäigu. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid.
Iseseisvad tööd		
Ülesannete lahendamine		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	3)Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. 5)Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid. 6)Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. 7)Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 10)Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid	AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED. Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre.	Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine	Eristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tüüpülesandeid lahendab konspekti/näidete abil.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.		
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>8) Nimetab järgühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille.</p> <p>9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>1) Kasutab õpitut matemaatikateadmisi ja oskusi</p> <p>uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p> <p>14) Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.</p> <p>13) Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente.</p> <p>15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid.</p> <p>16) Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta</p>	<p>PROTSENT.</p> <p>Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID. Raha ja valuuta.</p> <p>Liht- ja liitintress.</p> <p>Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta.</p> <p>Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.</p> <p>TÕENÄOSUSTEooria JA STATISTIKA.</p> <p>Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes).</p> <p>Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud.</p> <p>Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskväärts, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.</p>	<p>Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine, loeng-arutelu, väitlus, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing, internetipõhiste laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, tabelite ja graafikute lugemine.</p>	<p>Eristav</p>
Hindamisülesanne: Kontrolltöö		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<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. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p>	<p>Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded).</p> <p>Vormistab korrektselt lahenduskäigu</p>	<p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.</p>		

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid

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

Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske</p> <p>Hinne 4: oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest.</p> <p>Hinne 5: lahendab tõenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid; on koostanud iseseisvat uurimistöö koos tulemuste analüüsiga, on koostanud argumenteeritud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest</p>
---	---

Iseseisvad tööd
Ülesannete lahendamine ja koostamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>4) Teeb järeldusi tulemuste tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. 8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. 9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. 11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p>	<p>JOONED TASANDIL. Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetriline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi. TRIGONOMEETRIA. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded</p>	<p>Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: Kontrolltöö	Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).</p>	<p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi.</p>	<p>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.</p>

Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge parabooli.

Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Hinne 4: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Lahendab, koostab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ning vormistab korrektse lahenduskäigu.</p>
Iseseisvad tööd	
jooned igapäevaelus - foto ja sellelt ringjoonte, sirgete ja paraboolide leidmine, ülesannete lahendamine ja koostamine.	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused, toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>3) Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulist.</p>	<p>PLANIMEETRIA.</p> <p>Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad.</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>STEREOMEETRIA.</p> <p>Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.	Eristav

Hindamisülesanne: Kontrolltöö		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu.	lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.	teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriaülesandeid rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: lahendab nädisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Hinne 4: lahendab nädisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust</p> <p>Hinne 5: lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrekse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p>
Iseseisvad tööd	
Ülesannete lahendamine, praktiline töö looduses	

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

Mathema, 1998.

Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996

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

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1	Peep Peetersoo, Kristel Sepp, Hiie Põldma
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
8 t	12 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 kokku: 10	Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid. Kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid.	RUUMIKUJUNDUSE PÕHIALUSED Ruumikujundusmaterjalid Valgustus ruumis, selle mõju Mööbli paigutus VÄRVUSÕPETUSE PÕHIALUSED Värvilahendused Värv ja toiduaine Värv kui sümbol Värvide mõju ruumis Värvid interjööris Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaegadel	Loeng Esitlus Harjutusülesanne	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
praktiline ülesanne

Hindamismeetod:
Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid.

Praktilised tööd

Praktilised harjutusülesanded juhendite alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest, kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16</p>	Oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust.	<p>LILLESEADE PÕHIALUSED</p> <p>Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid.</p> <p>Lilleseade stiilid, värvid.</p> <p>Lillede hooldus.</p> <p>Lilleetikett.</p>	<p>Loeng.</p> <p>Harjutusülesanne.</p> <p>Praktiline harjutamine.</p>	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Praktiline ülesanne.</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus</p>	
Lävend				
Valib sobiva lilleseade, arvestades sündmust, aega ja kohta.				
Iseseisvad tööd				
Temaatilisele üritusele juhendi alusel lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade kujundamine.				
Praktilised tööd				
Juhendamisel temaatikaga sobivate lauaseadete kujundamine etteantud materjalidest.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtva hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ü. Linnuste, "Värvid kodus", Kodukiri 2005, M. Tammert, „Värviõpetus teoorias“, Tallinn, 2006, A.Chinn, "Värvide ja mustrite piibel", Sinisukk 2008, A. Starmen, "Värviskeemide piibel", Sinisukk 2006.

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

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Üldkehaline ettevalmistus	3	Reet Parind, Peep Peetersoo, Hiie Põldma
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
58 t		20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<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 pingelolukorras ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. 	Võimlemine Rühiharjutused Jõu-, venitusharjutused ÜKE	<ul style="list-style-type: none"> Juhendi tutvustamine rühiharjutused õpetaja juhendamisel Praktiline rühivaatlus 	Mitteeristav
Hindamisülesanne: • esitab koordineerimise-harjutuse			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorras ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi				
Praktilised tööd				
Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. • Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorras ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<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. 	ÜKE Fit-pallid Harjutamine jõusaalis Ohutustehnika Harjutamine kardiomasinatel Ergonoomia	<ul style="list-style-type: none"> Treeningkava koostamine Jõuharjutused Venitusharjutused Vastupidavuse treenimine Motoorsete oskuste täiustamine Miniloeng füüsilise vormi saavutamiseks miniloeng ergonomilistest töövõtetest. 	Mitteeristav
Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> Praktiline tegevus ((treeningkava teostamine) Treeningkava tutvustamine õpilase poolt Erialatöökõs sobilike ergonomiliste harjutuste loend 			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Järgib koostatud treeningkava ja hindab selle mõju <ul style="list-style-type: none"> 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. 				
Praktilised tööd				
Järgib koostatud treeningkava ja hindab selle mõju <ul style="list-style-type: none"> 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. 				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall Saalihoki sulgpall	Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline tegevus (treeningmäng)			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				

Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimist, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.

Praktilised tööd

Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimist, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimist, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall Saalihoki sulgpall	Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimist, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimist, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.				

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline tegevus (treeningmäng)	Mitteeristav hindamine Lävend:
Praktilised tööd	
Praktiline tegevus (treeningmäng)	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab kutsetöökärgvõime vajalikke tahtemoomadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none">Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseidArendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemis- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini	Kehaline aktiivsus Kehalise aktiivsuse vajalikkus Lihashooldus Treeningu ülesehitamise erinevad viisid Ohutusnõuded	<ul style="list-style-type: none">Ideekaart tervisespordi võimaluste kohtaRekreatiivsed liikumisharrastusedArutelu rekreatiivsete tegevuste kohta.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> • Praktiline tegevus • Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta 	Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid • Arendab sportliku ühistevõime kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini 	

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline tegevus • Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta 	Mitteeristav hindamine Lävend:
Praktilised tööd	
<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid • Arendab sportliku ühistevõime kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini 	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on omandanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õppematerjal: R. Jalak „Tervise treening“; Liikumise ja spordi ABC I osa; Liikumise ja spordi ABC II osa; L. Thool „Treening tervele kehale“.

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

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2	Peep Peetersoo, Rita Pillisner, Hiie Põldma
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.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane tunneb ja kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel	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	Arvutialased põhimõisted (riistvara, tarkvara, arvuti kasutamine, failid, kaustad, salvestamine) Arvutiviirused, nendest hoidumine Ohutusnõuded arvuti kasutamisel Arvutitöö mõju tervisele, ergonoomika Failihaldus	Kombineeritud loeng, praktiline töö, infootsing, harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Internetiotsing teemal "Arvuti kasutamine ja ohutus"		Hindamismeetod: Arvestustöö		
Lävend				
Õpilane tunneb põhilisi arvutialaseid mõisteid, kasutab kooli arvutivõrku, salvestab töid etteantud andmekandjale. Loob kaustu ja faile ning haldab neid. Õpilane teab arvutiviirustest hoidumise võimalusi ja ohutusnõudeid arvuti kasutamise kohta tavakasutaja tasemel				
Praktilised tööd				
failide ja kaustade loomine, salvestamine etteantud andmekandjale failioperatsioonid (kopeerimine, teisaldamine, ümbernimetamine, kustutamine, salvestamine nimega) infootsing arvuti kasutamise ja ohutuse kohta				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente	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 koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule paigutab teksti veergudesse	Reeglid teksti sisestamisel Teksti kujundamine (märgi- ja lõiguvorming) Loetelude kujundamine Tabelite loomine tekstiredaktoris, nende kujundamine Joonistusvahendite kasutamine, skeemide koostamine Graafilise elemendi lisamine tekstidokumenti Teksti paigutamine veergudesse Trükkimine ühepoolse ja kahepoolse	loeng kombineerituna harjutusülesannetega, iseseisev töö arvutis õpetaja juhendamisel	Mitteeristav
---	---	---	---	--------------

Hindamisülesanne:

Tekstidokumendi kujundamine etteantud nõuete kohaselt

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Arvestustöö

Lävend

Õpilane koostab ja vormindab erinevaid tekstidokumente kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid, lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, koostab tabelleid, loetelusid ja erialaseid skeeme

Iseseisvad tööd

Bukleti kujundamine, väljatrükk kahepoolse

Praktilised tööd

Teksti sisestamine, korrigeerimine Teksti kujundamine märgivormingu võtete abil: kirjaviisi ja kirjasuuruse määramine, laadi, teksti värvuse määramine, allakriipsutuste ja tekstiefektide kasutamine Teksti kujundamine lõiguvormingu võtete abil: reasammu, joonduse ja lõikude vahe määramine Etteantud tekstidokumendi töötlemine vastavalt juhendile Loetelude sisestamine ja kujundamine Tekstiredaktoris tabelite loomine ja kujundamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormindab kirjatöid lähtudes Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kehtivate kirjatööde vormindamise nõuetest	teab Pärnu KHK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatavaid nõudeid kooli kodulehelt vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele	Lehekülje veeriste määramine Pealkirjadele laadide määramine Leheküljenumbrite sisestamine Automaatsisukorra loomine Tiitellehe kujundamine	kombineeritud loeng ja praktiline tegevus arvutis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane vormindab etteantud kirjatöö vastavalt Pärnu KHK-s kehtivatele kirjatööde vormindamise nõuetele, kujundab tiitellehe		Hindamismeetod: Arvestustöö		
Lävend				
Kirjatöö on vormindatud ja kujundatud vastavalt nõuetele				

Praktilised tööd
tutvumine kirjatööde vormindamise nõuetega Pärnu KHK kodulehel pealkirjadele laadide määramine leheküljenumbrite sisestamine, esilehelt numbrilise eemaldamine kirjatööde vormindamise harjutamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme	kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil koostab lihtsamaid diagramme (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm)	Tabelitöötluse programmi kasutamine, tööleht, töövihik Tabelite koostamine, andmete vormindamine, tabelite raamimine Andmete sorteerimine ja filtreerimine Valemite ja funktsioonide kasutamine arvutuste teostamisel Erialaseks õppetöök vajalike tabelite koostamine Diagrammide koostamine	kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab etteantud ülesande põhjal tabeli, vormistab selle, teostab nõutavad arvutused, koostab diagrammid			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
Õpilane koostab tabelleid ja kujundab neid, vormindab andmeid; Ta sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil ning koostab tabeli andmete kohta erinevaid diagramme				
Praktilised tööd				
Tabelite loomine, kujundamine, andmete vormindamine Tabeli andmete sorteerimine Tabeli andmete filtreerimine Arvutuste teostamine valemite abil Lihtsamate funktsioonide kasutamine arvutamisel Diagrammide koostamine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid	valib esitluse erinevat tüüpi slaide paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte kujundab slaidipõhja lisab slaidisiirde/animatsioonid esitleb slaidiesitlust	loeng kombineerituna praktilise tööga arvutis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Animeeritud esitluse koostamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
Õpilane koostab animeeritud esitluse, mis sisaldab teksti ja graafilisi elemente, kujundab slaidipõhjad			
Iseseisvad tööd			
animeeritud esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks			

Praktilised tööd

slaidiesitluse loomine, sobiva slaiditüübi valimine teksti paigutamine slaididele graafilise objekti paigutamine slaididele slaidipõhja kujundamine animatsioonide lisamine slaididele slaidisiirde lisamine slaididele

Õpiväljund 6	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kasutab erialase info saamiseks interneti järgides ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti	Info otsimine internetist (temaatilised kataloogid, otsimootorid) Head tavad elektroonsel suhtlemisel Ohutus interneti kasutamisel Elektronaadress Elektronkiri, selle saatmine koos manustega Elektronkiri, selle osad. Listid.	loeng kombineerituna praktilise tööga arvutis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab slaidiesitluse elektroonsel suhtlemist ja interneti kasutamist puudutaval teemal ja esitleb seda, vastab küsimustele ning saadab esitluse elektronkirja manusega õpetajale		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Õpilane tunneb häid tavasid interneti kasutamisel ja elektroonsel suhtlemisel, oskab saata elektronkirja koos manusega			
Praktilised tööd			
info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Etikett	2	Erna Gross, Heli Hinrikson, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate ja kasutab praktiliselt vastastikku lugupidavat käitumist ning juhindub suhtlemises etiketist ametlikus ja mitteametlikus keskkonnas		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
40 t	12 t		

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

Hindamismeetod:

Suuline esitus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Kirjeldab ja esitleb kombeid ja tavasid Eestis.

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

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

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

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

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

Iseseisvad tööd

Vastuvõtu kohvilaud, vastuvõtuplaani koostamine.

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

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

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

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

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Eritoitlustus	2	Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
22 t	24 t	6 t	

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Arutlus

Lävend

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

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

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

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

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

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

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

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

põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivad näiteid.

Iseseisvad tööd

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

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

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

<p>lauanõud ja serverimisvahendid. Teenindab juhendi alusel küllastajaid tootlustusteeninduse 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 küllastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades.</p>			
---	--	--	--

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008 English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Tourism and Catering Workshop Neil Wood, Oxford University Press 2003 Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008 E-kursus "Koka erialane inglise keel", autor Sirje Tamm

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

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

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

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

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

CV koostamine soome keeles.

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

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

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 28 iseseisev töö: 10 kokku: 38	Loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele. Koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat, väljendeid ning järgides grammatika reegleid. Koostab enda CV ja motivatsioonikirja juhendi alusel.	1.Eriala kirjeldamine, omadused, vajalikud selleks erialaks. 1.1. Majutusteenindus eriala plussid ja miinused. 1.2.Tegevused ja toimingud, mis on seotud majutusteenindusega. 1.3.Tulevase elukutse kirjeldus. 1.4.CV ja motivatsiooni kirja koostamine juhendi alusel.	Lugemis-/ või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel, vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest, rühmatöö (eriala tutvustus), sõnavara test, paaristöö, rollimäng.	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng näidistööintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
Õpilane sooritab näidistööintervjuu arusaadavas vene keeles.	Õpilane sooritab näidisintervjuu visaakalt ja korrektselt arusaadavas vene keeles.		Õpilane sooritab näidisintervjuu selges ja ladusas keeles ja korrektselt arusaadavas vene keeles.	
Iseseisvad tööd				
Erialase sõnavara omandamine.				

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat . Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46	Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road. Nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad. Tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist.	4.Restoran. 4.1. Toidukorrad ja ajad. 4.2.Roagrupid. Hommikusöögilaua road Joogid. 4.3. Menüü lugemine ja koostamine. 4.4.Laua serveerimisnõud ning söögiriistad. 4.5.Menüüs olevate toitade tutvustamine.	Töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng.	Eristav

Hindamisülesanne: Rollimäng "Restoranis", kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektses vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab küllastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeninduse rollimängus "Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.	Õpilane sooritab korrektselt ja viisakalt klienditeeninduse rollimängus "Restoranis, kasutades vajalikku toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.	Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeninduse rollimängus "Restoranis, kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat.
Iseseisvad tööd		
Erialase venekeelse sõnavara omandamine. Toitlustussõnavara õpimapi koostamine. Venekeelse menüü koostamine.		

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Õpioskuste kujundamine	1	Taisi Talviste, Marina Madisson, Peep Peetersoo, Heli Hinrikson, Heili Västriku, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse õpilase kujunemist isiksuseks, kes on valmis õppima kogu elu, täitma erinevaid rolle muutavas õpi-, elu- ja töökeskkonnas ning kujundama oma elu teadlike otsuste kaudu.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
20 t	6 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	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	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.	rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Enesehindamine Analüüs	
Lävend				
Õpilane on täitnud hindamisülesande (eneseanalüüsi) lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili ning analüüsib oma edu ja/või ebaedu põhjuseid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jälgibPärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli	ÕPILASI PUUDUTAV DOKUMENTATSIOON KOOLIS: Sisekorraeeskirjad, õppekorraldus. ÕPILASE ROLL: Rolliteooria. Sotsiaalsed ja tegevuslikud rollid. Rolliootused, -kujutlused ja -konfliktid. Vastandrollid. Õpilase roll ja õppija vastutus.	rühmatöö, miniloeng,rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud kirjaliku töö vormistamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Esitab kirjaliku töö vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab õppetööks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid	INFO TÖÖTLEMISEGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: Mõistete kaardistamine. Funktsionaalne lugemine ja tekstiga töötamise strateegiad. Konspekteerimisviisid.	rühmatöö, miniloeng,rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Siseveebi test.			Hindamismeetod: Test Arutlus Juhtumi analüüs	
Lävend				
Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Leiab kooli siseveebist ja koduleheküljelt vajaliku info.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise kasutab eesmärgistamise ja refleksiooniga seotud õppimisvõtteid	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	rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Nädala tegevuste kaardistamine	Hindamismeetod: Arutus Uurimustöö Analüüs Juhtumi analüüs
Lävend	
Õpilane on täitnud hindamisülesande (nädala tegevuste kaart) lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Kaardistab oma tegevused lähtudes erinevatest rollidest; analüüsib oma ajakasutust lähtudes püstitatud eesmärkidest.	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks väljendab end selgelt ja asjakohaselt reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid	MEESKONNATÖÖ_ Grupi arengufaasid. Rollid ja vastutuse jagamine grupis. Koostööoskused. EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: Emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga. Pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek. SUHTLEMISOSKUSED: Selge eneseväljendamine. Kuulamisoskused	rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Juhtumi analüüs		
Lävend				
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.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on õpimapi esitamine ja kõikide hindeliste tööde sooritamine lävenditasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Vastuvõttude korraldamine	13	Peep Peetersoo, 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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
86 t	196 t	56 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 46	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.	Vastuvõttude liigid. Vastuvõttude korraldamine. Vastuvõttude korraldamise ettevalmistamine. Tellimus ja vajalik kirjavahetus.	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, meeskonnatöö, harjutusülesanded.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Harjutusülesanded klassis juhendi alusel.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Teab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust ja põhitunnuseid. Mõistab vajalike kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust. Selgitab vajaliku kirjavahetuse sisu.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks vajaliku kirjavahetuse koostamine.				
Praktilised tööd				

Juhendi alusel harjutusülesannetena vastuvõtu tellimusele vajalike kohatumiste ja kirjavahetuse koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 36</p> <p>praktiline töö: 80</p> <p>iseseisev töö: 26</p> <p>kokku: 142</p>	<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. 9. Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise. 10. Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve. 11. Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise. 	<p>Külalised erinavatel vastuvõttudel.</p> <p>Erinevatest kultuuridest tulenevad erinevused.</p> <p>Ürituse programm ja selle koostamine.</p> <p>Kutsed, erinavad sisud ja pöördumised.</p> <p>Töökorraldus, tööjõu vajadus.</p> <p>Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine.</p> <p>Menüü.</p> <p>Töövahendite vajadus.</p> <p>Transpordi vajadus, logistika.</p> <p>Korrastustööd enne ja pärast üritust.</p> <p>Teeninduse ja ürituse käik.</p> <p>Eelarve koostamine, põhimõtted.</p> <p>Tagasiside hankimine.</p> <p>Ürituse kokkuvõtete tegemine.</p>	<p>Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö.</p> <p>Meeskonnatööna projekt</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel.</p> <p>Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab iseseisva töö juhendis kajastatud punktidele.</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Koostab ürituse plaani ettenähtud punktide alusel, mõistab vastuvõtu korraldamiseks vajalike tegevuste vajalikkust.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>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</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Juhendi alusel üritusele ettevalmistustööd ja teiste vajalike toimingute teostamine.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused Jaotus tundides: praktiline töö: 100 kokku: 100	1. Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu. 2. Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme. 3. Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest.	Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud.	Praktiline töö. Meeskonna töö projekt.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena.				
Praktilised tööd				
Vastuvõtu korraldamine. Meeskonnatöö.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
järgib külalisena vastuvõtu etiketti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 20 kokku: 50	Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile. Teab külaline olles etiketireegleid. Teab erinevate rahvuste etiketireegleid.	ETIKETT Käitumine erinevatel vastuvõttudel. Käitumine erinevate rahvuste üritustel. Käitumine lauas. AJALUGU Erinevate maade kultuuridest tulenev erinev käitumine. KULTUURILUGU Usundid. Usunditest tulenevad käitumiste erinevused.	Iseseisev töö. Meeskonna töö projekt.	Mitteeristav
Lävend				
Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades.				

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).
--	--

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. S.Rekkor (2000) Selvelauad

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

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Ettevõtluse alustamine	5	Peep Peetersoo, Hiie Põldma, Lenno Pöder
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab õpitava valdkonna väikeettevõtte äriplaani.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
96 t		34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 6 kokku: 30	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 perioodil	Majutusettevõtlus Eestis. Ettevõtluse põhialused, Eesti majanduse olukord, rahvastik, töajõud ja tööturg, ettevõtluskeskkond. Äriidee olemus ja püstitamine. Ettevõtte missioon.. Tooted ja teenused. Põhitegevusalad. Majutusasutuste eripära, majutusasutuste tüübid ning geograafiline paiknemine Ettevõtete majanduslikud näitajad. Infoallikad ja nende usaldusväärsus Konkurendid ja nende hindamine. Turusituatsiooni analüüs. Ettevõtte asukoha analüüs. Ettevõtluskeskkonna analüüs. Finantseerimine ja riskide hindamine. LÕIMING: KEEL JA KIRJANDUS Ettevõtlus meedias Ettevõtlusega seotud tekstid	Kõitev loeng rühmatöö harjutusülesanne	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab esitluse ühe õpitava erialaga seotud ettevõtte liigi kohta Eestis			Hindamismeetod: Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Õpilane osaleb rühmatöös ning koostab esitluse ühe õpitava erialaga seotud ettevõtte liigi kohta Eestis				
Iseseisvad tööd				
Uurimistöö õpitaval erialal ettevõtte rajamiseks sobivad piirkonnad Eestis. Konkurendid ja nende hindamine				

Praktilised tööd
Rühmatöö ülesanne: õpilased koostavad esitluse ühe õpitava erialag seotud ettevõtte liigi kohta Eestis, märgivad kaardile ettevõtete paiknevuse, toovad välja statistilised põhinäitajad.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	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	Ettevõtlusega alustamine ja sellega kaasnevad tegevused Ettevõtlusvormid. Äriühing, mittetulundusühing ja füüsilisest isikust ettevõtja. Ettevõtte loomise etapid. Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid. Ettevõtte rahastamine. Ettevõtlustoetused. Ettevõtjaportaali. Majutusettevõtlust reguleerivad õigusaktid. Ettevõtetele esitatud kohustuslikud nõuded. LÕIMING: KEEL JA KIRJANDUS Majutusettevõtlusega seotud sõnavara ja seadusandlikud aktid (sõnavara)	Iseseisev töö arvutis, loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab seadusandlike aktide põhjal ülevaate õpitava eriala seotud ettevõtetele kehtivatest nõuetest			Hindamismeetod: Uurimustöö	
Lävend				
Õpilane esitab kirjaliku ülevaate õpitava erialaga seotud ettevõtetele kehtivatest nõuetest, mis vastab õpetaja poolt koostatud juhendile				
Iseseisvad tööd				
Informatsiooni otsimine ettevõtjaportaalist. Töölehe täitmine				
Praktilised tööd				
Õpilane võrdleb rühmatööna erinevaid ettevõtlusvorme ja toob välja nende plussid ja miinused, nimetab rühmatöö tulemusena õpitava erialaga seotud ettevõtete tööd reguleerivad õigusaktid				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	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	Majandusarvestuse alused Ettevõtlusega seotud maksud Majutusasutuse keskkonnamõjud LÕIMING: MATEMAATIKA: erialased ülesanded Lõimimine: LOODUSAINED (bioloogia) Turismiettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju Keskkonnaprobleemid. Erialase tegevuse otsene ja kaudne mõju keskkonnale	interaktiivne loeng rühmatöö diskussioon õppefilm	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Keskkonnamärgisega ettevõtted Eestis, õpilase eneseanalüüs			Hindamismeetod: Iseseisev töö	

Lävend
Iseseisev töö ja rühmatöö on sooritatud vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele
Iseseisvad tööd
Uurimustöö keskkonnamärgis Roheline Võti ning keskkonnamärgisega ettevõtted Eestis Eneseanalüüs - minu ökoloogiline jalajälg
Praktilised tööd
Tööleht maksud ja maksumäärad Rühmatöona keskkonناسäästlik turism, Roheline Võti

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 12 kokku: 36	loetleb rühmatöona ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused kirjeldab rühmatöona juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut koostab rühmatöona juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani	Äriideest äriplaani koostamiseni Äriidee, selle määratlemine. Loovus ja innovatsioon Äriplaani, selle koostamise etapid. Äriplaani sihtrühmad. Ohud ja riskid äriplaanis LÕIMING: ARVUTIÕPETUS Kirjaliku töö koostamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Äriidee leidmine ning äriplaani koostamine.		Hindamismeetod: Rühmatöö Ettekanne/esitlus	

Lävend
Äriplaani on koostatud vastavalt juhendile ning on kooskõlas Pärnu KHK kirjalike tööde juhendiga
Iseseisvad tööd
Info kogumine, töötlemine ja vormistamine äriplaani jaoks
Praktilised tööd
Rühmatöona äriidee leidmine ning juhendi põhjal äriplaani koostamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete sooritamisel lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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%2C

Raamatupidamise ja maksunduse allikad www.raamatupidaja.ee, <http://www.emta.ee>, <http://www.rmp.ee>, <http://www.rup.ee>,

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

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Eneseväljendus	2	Marina Madisson, Peep Peetersoo, Heli Hinrikson, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma eneseväljendusoskust, kujutlusvõimet, loogilist mõtlemist, harjutab keelelist toimimist eri suhtlusolukordades niihasti kõnes kui ka kirjas.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
28 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrki iseloomu omadusi Vormistab korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid	Enesetutvustus ja eneseanalüüs Oma tugevate ja nõrkade külgede leidmine CV, motivatsioonikiri ja sooviavalduse kirjutamine Tööintervjuul käitumine Mina- keel ja Mina- teade	Häälestusharjutused Nimekaardiharjutus CV, motivatsioonikiri, sooviavalduse kirjutamine Ettevalmistus "Konkurssiks" (rühmatöö) Video- kuidas käituda tööintervjuul Mina-teate harjutused Loeng Analüüs	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Eneseanalüüsi koostamine

Lävend

Iseloomustab ennast, annab hinnangu oma tugevatele ja nõrkadele külgedele, Kasutab tööintervjuul korrektset suhtluskeelt ja sobivaid keelemalle.

Iseseisvad tööd

Kandideerimisdokumentide vormistus Enesetutvustuse koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	Kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja "võlulauseid" tundetulva vähendamiseks. Kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides sildistamist.	Enesekehtestamise mõiste 3-osaline kehtestav sõnum Hinnanguvaba kirjeldus Alistuv käitumine Agressivne käitumine Kehtestav käitumine "Võlulaused" tundetulva vähendamiseks sildistamine	"Kahtlased väited" Rollimängud Kõitev loeng Rühmatöö Videode vaatamine ja analüüs Loovusharjutused Harjutus "Kuidas hoiduda sildistamisest?"	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

3-osalise kehtestav sõnum vastavalt etteantud olukorrale

Lävend

Kasutab hinnanguvaba kirjeldust ja hoidub sildistamisest, koostab 3-osalise kehtestava sõnumi

Iseseisvad tööd

Koostada 3-osaline kehtestav sõnum etteantud situatsioonide (olukordade) kohta

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Valdab avaliku esinemise "kuldreegleid" ja 30 sek mõjule pääsemise tehnikaid Jälgib oma kehakeelt Koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste	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 ülesamine Reklaamtekst ja selle koostamine Uudis	Loeng Rühmatöö Loovusharjutused Hääleharjutused Mõistekaart Reklaamtekst plakatil	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine

Lävend

Koostab kõne/esitluse etteantud teemal ja kasutab kõne "kuldreegleid", mõistab ja jälgib avaliku esinemise kuldreegleid

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb oma seisukohti argumenteeritult ning veenvalt. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	Argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist	Argumenteerimine Manipuleerimine Saboteerimine Veenmine Väitlus/debatt	Väitlus "Maailma kohviku" meetod Rühmatöö Loeng Väitluseks/debatiks vajaliku materjali leidmine Ideekaardi koostamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Väitluses/debatis osalemine				
Lävend				
Leiab saboteerimise ja manipuleerimisevõtteid igapäeva elust Väitleb ettevalmistatud teemal, kasutades erinevaid argumente ja veendes kuulajaid oma seisukohtade õigsuses				
Iseseisvad tööd				
Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Mõistab sõnade "kuulmine" ja "kuulamine" tähendust Omandab hea kuulaja oskused Sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi	Hea kuulaja oskused Kuulamine ja kuulmine Kuulamisharjutused Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine	Kuulmisharjutused Häälestusharjutused Loovusharjutused Ümbersõnastusharjutused d Videode vaatamine ja analüüs Loeng: hea kuulamine Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine				
Lävend				
Mõistab kuuldu Sõnastab kuuldu ümber ja peegeldab seda tagasi				

Iseseisvad tööd

Vabalt valitud telesaate/ raadiosaate vaatamine ja kuulamine ning saadud info ümbersõnastamine ja tagasi peegeldus

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöö teostamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Esmaabi	1	Taisi Talviste, Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi päästeametist.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
12 t	8 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- annab vajadusel kannatanule esmast abi; - valdab esmaabivõtteid põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral; - valdab elustamisvõtteid.	Esmase abi tähtsus inimelu päästmisel. Esmaabiks kasutatavad vahendid, esmaabikapi sisu. Esmaabivõtted põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral korral. Elustamisvõtted.	praktiline töö, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane teostab kannatanu elustamise ja seob etteantud ülesande alusel haava.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Elustamisvõtted toimivad, haav on seotud hügieenireegleid ja sidumisreegleid arvestavalt.				
Iseseisvad tööd				
Haavade sidumisvõtete harjutamine.				
Praktilised tööd				
Kannatanu elustamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- kutsub abi helistades päästeametisse; - suhtleb päästeametiga, annab asjakohast infot kannatanu kohta; - juhatab teed kannatanuni; - ohu korral evakueerub hoonest ja aitab abivajajaid.	Päästeametisse helistamine. Suhtlemine päästeametiga. Hoonest evakueerumine.	rollimäng, iseseisev töö, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile.				
Iseseisvad tööd				
Koolihoone evakueerumisplaaniga tutvumine.				
Praktilised tööd				
Rollimängud - päästeametiga suhtlemine ja hoonest evakueerumine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks sooritab õppija vajalikud hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.16662.ee/esmaabivotted.html http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf