

KINNITATUD

Kooli direktori KK nr 1-1/35 26.06.2020

Kooskõlastatud kooli nõukoguga protokoll nr. 5 - 15.06.2020

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
KOKA ERIALA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA
Tase 4, kutsekeskharidusõppe esmaõpe, maht 180 EKAP,
statsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUD.....	4
Moodul nr. 1 - MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED.....	4
Moodul nr. 2 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	6
Moodul nr. 3 - TOITLUSTAMINE.....	10
Moodul nr. 4 - MENÜÜ PLANEERIMINE	14
Moodul nr. 5 - PRAKTILINE TÖÖ SUURKÖÖGIS.....	16
Moodul nr. 6 - MENÜÜ KOOSTAMINE JA KALKULATSIOON	19
Moodul nr. 7 - TOIDUVALMISTAMINE	22
Moodul nr. 8 - PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIS	26
Moodul nr. 9 - PRAKTIKA.....	30
VALIKÕPINGUD.....	34
Moodul nr. 10 - CATERING TEENINDUS	34
Moodul nr. 11 - EESTI KÖÖK.....	36
Moodul nr. 12 - MAAILMAKÖÖGID.....	38
Moodul nr. 13 - PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ	40
Moodul nr. 14 - ERITOITLUSTUS.....	43
Moodul nr. 15 - FRUKTODISAIN	45
Moodul nr. 16 - BBQ JA GRILLIMINE	46
Moodul nr. 17 - JOOGIÕPETUS JA BAARITÖÖ.....	48
Moodul nr. 18 - LIHATEHNOLOOGIA ALGKURSUS	50
Moodul nr. 19 - MEISTRIKLASS.....	52
Moodul nr. 20 - PEOTEENINDUS	53
Moodul nr. 21 - VALIKPRAKTIKA	55
Moodul nr. 22 - RESTORANITÖÖ KORRALDUS.....	57
Moodul nr. 23 - PRANTSUSE KEEL.....	59
Moodul nr. 24 - ERIALANE INGLISE KEEL.....	61
Moodul nr. 25 - ERIALANE SOOME KEEL.....	63
Moodul nr. 26 - TERVIST TOETAV TOITUMINE JA LIKUMINE.....	65
Moodul nr. 27 - VEINIÕPETUS (VEIN JA TOIT).....	67
Moodul nr. 28 - TOOTE JA TEENUSEDISAIN	69
Moodul nr. 29 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS.....	71

Moodul nr. 30 - VEGAN- ja TAIMETOIT	73
Moodul nr. 31 - VÄLITOITLUSTUS	75
Moodul nr. 32 - ÜLDKEHALINE ETTEVALMISTUS	78
Moodul nr. 33 - INDIVIDUAALNE VALIKÕPING	80
ÜLDÕPINGUTE MOODULID	81
Moodul nr. Ü1 - KEEL JA KIRJANDUS.....	81
Moodul nr. Ü2 - VÕÕRKEEL.....	84
Moodul nr. Ü3 - MATEMAATIKA	87
Moodul nr. Ü4 – Ü7 - LOODUSAINED (Ü4 - Keemia; Ü5 - Füüsika; Ü6 - Bioloogia; Ü7 - Geograafia).....	92
Moodul nr. Ü8 – Ü13 - SOTSIAALAINED (Ü8 - Ajalugu; Ü9 - Ühiskonnaõpetus; Ü10 - Inimeseõpetus; Ü11 - Kehaline kasvatus; Ü12 - Inimgeograafia; Ü13 - Riigikaitse)	95
Moodul nr. Ü14 - Ü15 - KUNSTIAINED (Ü14 - Kunst; Ü15 - Muusika)	99

PÕHIÕPINGUD

Moodul nr. 1 - MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	36 tundi (sh.22 lõimitud üldaine tundi)	8 tundi	8 tundi sh. (4 lõimitud üldaine tundi)
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Malle Peterson, Alar Ani, õppeosakonnajuhataja			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustus-ettevõtete rolli turismi-majanduses	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismi- ja kohalike elanike seisukohast ✓ kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismi- ja kohalike elanike seisukohast 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Iseloomustab valitud piirkonna toitlustus-ettevõtet juhendi alusel	TOITLUSTUS sh TURISMIMAJANDUS turismi olemus; turismi areng ja roll tänapäeva ühiskonnas; turism kui majandusharu; peamised turismi ettevõtted; majutuse ja toitlustuse seos turismiga	A - 2 tundi I - 2 tundi SOTSIAALAINED (0,5 EKAP) - eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu
2. toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eeskirja ✓ leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist ✓ loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas ✓ nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad ✓ nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele 	Loeng, praktiline töö orienteerumismäng	2 ÕV 1 HÜ Juhendi alusel : Kokk tase 4 2. HÜ Orienteerumine õpikeskkonnas	SISSEJUHATUS VALDKONNA ÕPINGUTESSE (ÕV 2-4) majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, liigitus ja äriideed, eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu; valdkonna kutsestandard, kutse-eeskirja, erialased arenguvõimalused, eriala väärtustamine, eriala kuvand; kooli sisekorra- ja õppekorralduseeskiri; õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele;	A - 4 tundi P - 2 tundi I - 2 tundi
3. kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid,	<ul style="list-style-type: none"> ✓ hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV 1.HÜ hindab etteantud hindamiskriteeriumide	Õppemeetodid õpimeetodid, sh informatsiooni hankimine, ja nende kasutamise oskuste arendamine	A - 2 tundi P - 6 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist	✓ koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid		alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks	kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks	1 - 2 tundi KEEL JA KIRJANDUS (0,5 EKAP) - valdkonna kirjelduste keeleliselt korrektne koostamine, enesetutvustus, esmamulje, suuline suhtlus ja korrektne keelekasutus
4. kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi	✓ leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ✓ kasutab koolis toimivaid õpikeskkondi	Praktiline töö	ÕV Digipädevuste test õppekeskkondades	Infosüsteemid koolis ; õpikeskkonnad, Tahvel, Moodle	A - 6 tundi 1 - 2 tundi
Lõimitud üldained (1,0 EKAP)	SOTSIAALAINED (0,5 EKAP) - eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu KEEL JA KIRJANDUS (0,5 EKAP) - valdkonna kirjelduste keeleliselt korrektne koostamine, enesetutvustus, esmamulje, suuline suhtlus ja korrektne keelekasutus				
Lävend	Õppija: ✓ Kirjeldab abimaterjale kasutades toitlustuse ja sh turismi kui majandusharu olemust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis. ✓ Kirjeldab abimaterjale kasutades rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete rolli Eestis ja kohalikus majanduses, ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Loetleb / kirjeldab toitlustuse ja majutusettevõtte seoseid. ✓ Loetleb toitlustuse ja majutusettevõtete tooteid ja teenuseid. ✓ Analüüsib kutsestandardi põhjal enda isikuomadusi, õppekavale toetudes erialaseid õpinguid ning hindab valmisolekut erialaseks töö tulevikus. Leiab ja kasutab erinevaid digivahendeid õppetöoks ja erialase info hankimiseks. ✓ Nimetab enda kui õpilase kohustusi ja õigusi vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 . Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee www.otmk.ee				

Moodul nr. 2 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	Mooduli maht 5 EKAP / 130 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	52 tundi (sh. 44 üldainete tundi)	38 tundi	40 tundi (sh. 8 lõimitud üldainete tundi)
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): T.Ardel, T.Tiit, L.Kreem, M.Talvet Edgar Lepman			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga ✓ sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid ✓ koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega ✓ analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 	Lühiloeng, infootsing analüüs, arutelu, video, rollimäng, situatsioonülesannet e lahendamine, meeskonnatöö, praktilised harjutused, kohtumine ettevõtja(te)ga, õpikäik, õpimapp	1 ÕV <ul style="list-style-type: none"> ✓ Test kooli tundmise ja õpioskuste kohta ✓ Isikliku õpitegevuste plaani koostamine 	Õppekava, õppekorraldus Kutsestandard Kutseksam /lõpueksam Õpitava eriala töömaailm Õpikäik - eriala tutvustav	A - 12 tundi P - 8 tundi I - 2 tundi
2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid ✓ kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda ✓ kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest ✓ seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused ✓ selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV <ul style="list-style-type: none"> ✓ äriidee genereerimine ning ärimudeli koostamine rühmatööna juhendi alusel ✓ Ametliku korrektse e-kirja koostamine ✓ Elulookirjelduse koostamine ✓ Tööle/praktikale kandideerimise intervjuu 	Ettevõtluse alused Majanduse alused Töötamise õiguslikud alused Asjaajamise alused	A - 22 tundi P - 14 tundi I - 4 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid“ 				
3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> ✓ analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas ✓ kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid ✓ kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust ✓ valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile ✓ koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks ✓ analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV <ul style="list-style-type: none"> ✓ Meeskonnatööna (ettevõtlus)keskkonna analüüs ✓ Meeskonnatööna projektiidee koostamine selle teostatavuse analüüs ✓ Projektiidee ja selle teostamise tutvustus / esitlemine võimalikele rahastajatele 	Suhtlemine ja meeskonnatöö Projektöpe, ühistegevused Organisatsioonikultuur, inimene organisatsioonis: staatus, töörahulolu, motivatsioon, inimese elukvaliteet; rühm organisatsioonis, rühmaprotsessid, formaalsed ja informaalsed rühmad, rühmatöö/meeskonnatöö, suhted meeskonnas; üksikisiku ja meeskonna vastutus. Infovahetuse ja tagasiside tähtsus, ametlik ja mitteametlik suhtlemine, probleemide ennetamine ja lahendamine; aja otstarbekas kasutamine; loovus ja innovaatus, väärtused, loomise protsess, lahenduse elluviimine	A - 10 tundi I - 2 tundi P - 10 tundi
4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli ✓ selgitab tegureid, mis mõjutavad 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 ✓ analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Isikliku karjääriplaani ja lähimate aastate tegevuskava selle teostamiseks koostamine 	Karjääriplaneerimise alused isiksuse omadused; väärtused, soovid, huvid, võimed, oskused; tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid; vajalikud kompetentsid tööturul; tööandjate ootused elukestev õpe; karjääri planeerimine; töötamise viisid Õpitee planeerimine Motivatsioon Õpioskused	A - 8 tundi I - 2 tundi P - 6 tundi

Lõimitud teemad (2 EKAP)	<p>LOODUSAINED (1 EKAP) - eriala otsene ja kaudne mõju looduskeskkonnale, globaliseerumine ja toitlustamine (toiduainete olusring), säästev areng, säästev tarbimine</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS (1 EKAP) - sobiv korrektne sõnavara kliendiga suhtlemisel, vabandamine, pöördumine, korrektne telefonivestlus, teenindusalane sõnavara, teenindussituatsioonile sobiv ja korrektne keelekasutus</p>
Lävend	<p>Õppija loob õpimapi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Koostab juhendi alusel eneseanalüüsi (oma huvid, väärtused, oskused, teadmised, kogemused, isikuomadused, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskused seoses õpitava erialaga) ✓ Sõnastab isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid, koostab isikliku õpitegevuste kava ✓ Koostab meeskonnatööna juhendialusel turismi valdkonna makrokeskkonna analüüsi ✓ Koostab meeskonnatööna juhendi alusel ärimudeli ja äriidee esitluse ✓ Koostab isikliku tegevuskava oma karjääriplaanide teostamiseks pidades silmas nii pikema- kui lühemaajalisi eesmärke ✓ Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus ✓ Vormistab etteantud juhendi abil töölepingu ✓ Koostab ja vormistab ning edastab e-kirjaga algatus- ja vastuskirja juhendi alusel
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundid.</p> <p>Õppetöö jooksul rakendatakse kujundavat hindamist.</p> <p>Hindamise eelduseks on aruteludes ja praktilistes õpitegevustes osalemine.</p>
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Kidron, A. Kuidas hõlpsalt õppida? 2008</p> <p>Leppik, P. Õppimine on huvitav. 1996, 1997</p> <p>Turismi valdkonna kutsestandardid</p> <p>OSKA raport majutuse, toitlustuse ja turismi valdkonnas 2018 https://oska.kutsekoda.ee/field/majutus-toitlustus-ja-turism/</p> <p>Olustvere TMK õppekorralduseeskiri ja sisekorra eeskirjad</p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused - Osterwalderi ärimudel</p> <p>Ettevõtlikkusest ettevõtluseni. SA Teadlik valik 2018</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-kutsehariduses/ettevotlusope-baasmoodul-4-tase/</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-materjalid-ja-uudiskirjad/</p> <p>Äriseadustik</p> <p>EVS-882-1:2006 Informatsioon ja dokumendihaldus. Dokumendielemendid ja vorminõuded. Osa 1.Kiri</p> <p>Asjaajamise alused https://moodle.e-ope.ee/enrol/index.php?id=1307</p> <p>Töölepingu seadus www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</p> <p>Kallas, E. Loovustehnikad. 2016</p> <p>Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004</p> <p>Raju, M.; Kärgerberg, H. Sõnadest tähtsam. 2012</p> <p>Karro, K. Kuidas me tegelikult suhtleme - suhtlemise ja suhete keerukas kunst. 2012</p> <p>Niiberger, T. Suhtlemise kuldreeglid. Tln, Pegasus, 2011</p> <p>McKay, M., Davis, M., Fanning, P. Suhtlemisoskused. Tln, Väike Vanker 1999; 2001</p> <p>Bolton, R. Igapäevaoskused. Tln, Väike Vanker, 2007</p>

Kuulenstierna, E. Rääkimine on kuld. Tänapäev, 2014
Covey, S. R., Merrill, R. A., Merrill R.R.. Esmatähtis esikohale. 1994
Covey, S. R.. Väga efektiivne inimese 7 harjumust. 2001
Forsel, M. Palgatööst kõrini? Hakka ettevõtjaks. Rahva Raamat, 2019
Tokko, R. 12 asja, mida koolis ei õpetatud, aga mida kõik peaksid teadma. Edu Akadeemia, 2018
Tokko, R.; Lepisk, H. Minu elu kutse. Edu Akadeemia, 2020
Raju, M. Leia oma tee. Ajakirjade Kirjastus, 2011
Raud, M. Kus ma olen ja kuidas sina võid palju kaugemale jõuda. 2016
Saar-Veelmaa, T. Tööga õnnelikuks. 2016
Saar, T. Tee unistuste töökohani. 2009
Õnn on. Kogu maailma õnneraamat. Pegasus 2015
Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013
<https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/>
www.kutsekoda.ee
www.tootukassa.ee
www.toeelu.ee
www.eas.ee
www.emta.ee
www.rajaleidja.ee
www.minukarjaar.ee
www.aaretesaar.ee
e-koolikott.ee

Moodul nr. 3 - TOITLUSTAMINE	Mooduli maht 14 EKAP / 364 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained
	182 (sh 96 lõimitud üldained) tundi	142 tundi	40 tundi (sh. 10 lõimitud üldaind)
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd ja töökohta, valmistab ning serveerib toite ja jooke juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid ning teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul 1			
Aine(d) ja õpetaja(d): K.Pirs, M.Vesingi, E.Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökohta ✓ käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ✓ valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ✓ kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit ✓ kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele ✓ selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest ✓ põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele ✓ järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul ✓ kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult ✓ loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast ✓ selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes 	<ul style="list-style-type: none"> Interaktiivne loeng Arutelu Rühmatöö Paaristöö Iseseisev töö Teemakohased juhtumipõhised ülesanded Probleemülesannete lahendamine Praktiline töö, ideekaart Analüüs ja esitlus 	1 ÕV Toiduhügieeni baastadmiste test (ÕV2 ja ÕV 3 hindamise eeldus).	TÖÖKOHA PLANEERIMINE (A2; P10) Töökorralduse alused toitlustusettevõttes - Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess Oma töökohta planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine TOIDUHÜGIEEN (A8) sh loodusainete lõiming (A10; I4) toiduhügieeni põhimõtted; isiklik hügieen; mikroorganismid ja nende vältimine; toidukäitleja kohustused ja vastutus; hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele; toiduohutus; enesekontrolliplaani põhimõtted ESMAABI, TÖÖOHUTUS JA TÖÖKESKKOND(A8; P8) tuleohutus; elektriohutus; töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid; esmaabi korraldus ettevõttes; hädaabinumber; esmaabi kergemate vigastuste korral Esmaabi korralduse põhimõtted ettevõttes Esmaabi kergemate vigastuste korral	A - 18 tundi P - 18 tundi I - 4 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit ✓ annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral ✓ toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt ✓ nimetab hädaabinumbri 				
2. valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kirjeldab menüü alusel toitade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid ✓ valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ✓ kasutab menüüs olevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid ✓ valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes ✓ valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid ✓ valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile ✓ valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt ✓ puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest ✓ valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja -töövõtted ✓ annab oma tööle enesehinnangu 	<p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Paaristöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Teemakohased juhtumipõhised ülesanded</p> <p>Probleemülesannete lahendamine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Analüüs ja esitlus</p>	<p>2 ÕV</p> <p>Eneseanalüüs praktilisele tööle</p> <p>Testid erinevate roagruppide põhivalmistamise viisidest</p> <p>Teadmiste kontroll erinevate toiduainete rühmadest, nende kvaliteedinõuetest, säilitamise tingimustest, põhitoitainelisest koostisest, äratundmisest (toiduainete õpetus).</p> <p>Etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamate toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine. Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite kasutamine, puhastamine ning töökoha korrashoid.</p> <p>Iseseisev töö: etteantud tehnoloogiliste kaartide põhjal töövahendite loetelu, orienteeruva tööaja ja töökoha planeerimine.</p>	<p>TOIDUVALMISTAMISE ALUSED sh EESTI KÖÖK, SEADMETE ÕPETUS (A38)</p> <p>toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitade maitsestamise põhialused; puljongid (liha- kala ja köögiviljapuljongid), põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed), supid, salatid ja võileivad, köögiviljatoidud ja -lisandid, tangainetest toidud, munatoidud, kalatoidud, lihatooidud, magustoidud, kuumad ja külmad joogid, Eesti köök, toitade serveerimise põhimõtted</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE PRAKTILINE sh EESTI RAHVUSTOIDUD, SEADMETE ÕPETUS (P92)</p> <p>toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitade maitsestamine, erinevate roagruppide valmistamine tehnoloogiliste kaartide järgi ja serveerimine: puljongid (liha- kala ja köögiviljapuljongid), põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed), köögivilja- ja piimasupid, salatid ja võileivad, köögiviljatoidud ja -lisandid, tangainetest toidud, riisi- ja pastaroad, munatoidud, kalatoidud, lihatooidud, magustoidud, kuumad ja külmad joogid; lihtsamad pagaritooted; Eesti rahvustoidud. Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted; materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine; köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine.</p>	<p>A - 54 tundi</p> <p>I - 24 tundi</p> <p>P - 106 tundi</p>

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
				TOIDUAINETE ÕPETUS(A8) sh loodusainete lõiming(A12) põhilised toiduainete grupid; toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused; toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded TÖÖKORRALDUSE ALUSED (A8; P14) toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad; oma töökohta korraldamine; oma töö planeerimine.	
3. serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab ette teenindaja töökohta ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel ✓ serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides ✓ valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest ✓ koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles ✓ katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel ✓ katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel ✓ arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule 	Arutelu Rühmatöö Teemakohased juhtumipõhised ülesanded Probleemülesannete lahendamine Praktiline töö Analüüs	3 ÕV Õppekeskkonnas toidu valmistamine ja serveerimine järgides säästlikust ning toidu- ja tööohutuse nõudeid (praktiline töö) Etteantud menüü alusel lauakatmine (iseseisev töö)	TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED sh Toitlustusteeninduse tähtsus ja vajalikkus Teenindaja roll ja ülesanded Teeninduse liigid Lauatüübid Lauakatmis-ja serveerimisvahendid	A - 8 tundi I - 2 tundi P - 16 tundi
4. teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ✓ kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel ✓ kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel 	Arutelu Rühmatöö Analüüs ja esitlus	4 ÕV Juhendamisel valminud roogade serveerimine koos sobivate jookidega kliendile, positiivse kliendikontakti loomine suheldes korrektses eesti keeles, oma tööle hinnangu	KLIENDITEENINDUS sh keele ja kirjanduse lõiming teenindusstandardid; klientide teenindamise protsessi põhimõtted; teenindamise põhitehnikad; teeninduseks vajalike seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus.	A - 6 tundi P - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid lauatüüpe konkreetse tootlustusettevõtte näitel ✓ lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles kirjeldab ✓ teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid 		andmine vastavalt juhendile.		
Lõimitud üldained (4 EKAP)	MATEMAATIKA (2 EKAP) - mõõtühikud; massi ja mahu vahetamine; toidukoguste suurendamine ja vähendamine; protsent, osa, tervik. LOODUSAINED (1 EKAP) - toitained ja nende tähtsus organismis, probleemid puudusel, ainevahetus, saaste- ja lisained toidus, GMO, toitumiskava koostamise üldpõhimõtted, toiduainete pakenditel olev info KEEL JA KIRJANDUS (1 EKAP) - erialane ortograafia, menüü keeleliselt kliendisõbralikumaks muutmine, erialaga seotud võõrsõnad ja nende tähendused				
Lävend	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> ✓ sooritatud hügieenitest ✓ valmistab toite ja jooke lähtuvalt tootlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, ✓ kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel ✓ mõistab tootlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, ✓ oskab kasutada lauakatmise põhitehnikaid ning teenindada kliente erinevates teenindusolukordades 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded, koostatud iseseisev töö ning sooritatud selle praktiline demonstratsioon vähemalt lävendi tasemel. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895 Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895 Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895 Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895 Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895 Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 Õppefilmid www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee				

Moodul nr. 4 - MENÜÜ PLANEERIMINE	Mooduli maht 6 EKAP / 156 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	120 tundi (sh. 80 lõimitud üldained)	20 tundi	16 tundi (sh. 10 lõimitud üldained)
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Maire Vesingi; Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; põhjendab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile; ✓ koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü koostamine, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest, kliendi soovidest ja vajadusest	TOITUMISE ALUSED (A12; P2) - tervisliku toitumise põhimõtted ja põhimõisted, toitainete vajalikkus organismis; seedesüsteem toitumissoovitused toidupüramiid ja taldrükureegel MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED (A10; P2) - menüüde tähtsus; menüü koostamise põhimõtted; põhisöögikordade menüüd; erialane terminoloogia; menüütüübid; lihtsa menüü koostamine; toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IKT vahendeid ning võimalusi kasutades	A - 22 tundi P - 4 tundi
2. arvutab retsepti alusel toitumise koostise ja toiteväärtuse	✓ arvutab retsepti alusel toitumise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitumise keemilise koostise andmebaasi;	Loeng, praktiline töö		TOITUMISE ALUSED - toiteväärtus	A - 2 tundi P - 10 tundi I - 2 tundi
3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitumise tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid	✓ koostab juhendamisel põhisöögikordade toitumise tehnoloogilised kaardid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitööluse digivahendeid;	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV 1 HÜ Koostab valitud menüüle tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitööluse digivahendeid;	KALKULATSIOON - tehnoloogiliste kaartide koostamine, bruto- netokaal, väljatulek	A - 12 tundi P - 6 tundi I - 2 tundi
4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust	✓ arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilistest kaartidest ja klientide arvust.	Loeng Arutelu Rühmatöö	4 ÕV 1 HÜ arvutab vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele tooraine	KALKULATSIOON - tehnoloogiliste kaartide järgi tooraine arvutamine	A - 4 tundi I - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
		Iseseisev töö	vajaduse vastavalt klientide arvule.		
Lõimitud üldained (3,5 EKAP)	<p>MATEMAATIKA (2 EKAP) - mõõtühikud; massi ja mahu vahed; toidukoguste suurendamine ja vähendamine; protsent, osa, tervik.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS (1 EKAP) - erialane ortograafia, menüü keeleliselt kliendisõbralikumaks muutmine, erialaga seotud võõrsõnad ja nende tähendused</p> <p>Võõrkeel (0,5 EKAP) – menüü koostamine võõrkeeles</p>				
Lävend	<p>Koostab juhendamisel menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest, kliendi soovidest ja vajadusest lähtudes toitumis- ja liikumissoovitustest. Arvutab juhendamisel toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest.</p> <p>Koostab juhendamisel 3-käigulise einekorra roogade ja jookide tehnoloogilised kaardid digivahendeid kasutades. Sooritab juhendamisel tehnoloogilisel kaardil erialased matemaatilised tehted.</p> <p>Arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust.</p> <p>Vormistab töö juhendamisel korrektses eesti ja võõrkeeles. Kasutab erialast terminoloogiat, kasutab keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi.</p>				
Iseseisev töö	<p>ÕV 1 tervislikku toitumist arvestav probleemülesande lahendamine juhendi alusel (põhjendatud toitumiskava koostamine)</p> <p>ÕV 1-4 vastavalt lähteülesandele 3 käigulise lõunasöögimenüü koostamine lähtudes menüü koostamise põhinõuetest, tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>Keeleliselt korrektselt koostatud iseseisva töö järgi valmistab (praktilises tunnis) 3 rooga. Toorainete kasutamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaarditest, mis on koostatud matemaatilisi tehteid sooritades. Vastavalt hügieeninõuetele asjakohaste töövahendite ja -seadmete ohutult ja keskkonnasäästlikult käitlemine ja kasutamine.</p>				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded, koostatud iseseisev töö ning sooritatud selle praktiline demonstratsioon vähemalt rahuldaval/lävendi tasemel.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011 Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008 Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010 Praktilise töö juhend Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011 Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008				

Moodul nr. 5 - PRAKTILINE TÖÖ SUURKÖÖGIS	Mooduli maht 11 EKAP / 286 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	116 tundi (sh. 106 lõimitud üldaine tundi)	140 tundi	30 tundi (sh. 12 lõimitud üldaine tundi)
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul toitlustamine			
Aine(d) ja õpetaja(d): erialaõpetajad			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; 	praktiline töö, meeskonnatöö, paaristöö, näitlikustamine, individuaaltöö, oskuste demonstratsioon, arutelu	praktiliste köögitöö tööülesannete täitmine sh proovitöö	Töökorraldus suurköögis- tööde järjekorra planeerimine, töövahendid ja seadmed; tooraine Toiduohutus	A - 8 tundi P - 8 tundi I - 4 tundi
2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel	<ul style="list-style-type: none"> ✓ eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid; ✓ valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes; teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; 	praktiline töö, meeskonnatöö, paaristöö, näitlikustamine, individuaaltöö, oskuste demonstratsioon, arutelu	praktiliste köögitöö tööülesannete täitmine sh proovitöö	Toiduvalmistamine - roogade valmistamine ja serveerimine, toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine, kuumtöötlemine, juhendamisel suurköögile omaste toitade valmistamine (salatid, supid, lisandid teraviljadest ja köögiviljadest, kastmed, pudrud, munaroad, kalaroad, liharoad, köögiviljaroad, vormiroad, ühepajaroad, magusroad ja küpsetised	P - 92 tundi I - 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid	✓ käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi; teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani	praktiline töö, meeskonnatöö, paaristöö, näitlikustamine, individuaaltöö, oskuste demonstratsioon, arutelu	praktiliste köögitöö tööülesannete täitmine sh suurpuhastus ja koristustööd	Puhastusõpetus- töövahendid ja puhastuslahused, suurpuhastus köögis	P - 16 tundi I - 2 tundi
4. teenindab kliente lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest	✓ teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades;	praktiline töö, meeskonnatöö, paaristöö, näitlikustamine, individuaaltöö, oskuste demonstratsioon, arutelu	Praktiliste teenindusülesannete täitmine-	PRAKTILINE TÖÖ TEENINDUSSAALIS teenindus väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles.	P - 16 tundi I - 2 tundi
5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustus-ettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid	✓ analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele	praktiline töö, meeskonnatöö, paaristöö, näitlikustamine, individuaaltöö, oskuste demonstratsioon, arutelu	Praktiliste tööde analüüs individuaalselt ja meeskonnaliikmena	Praktiline töö köögis	A - 2 tundi P - 8 tundi I - 2 tundi
Lõimitud üldained (4,5 EKAP)	KEEL JA KIRJANDUS (1 EKAP) MATEMAATIKA (2 EKAP) SOTSIAALAINED(0,5 EKAP) sellega toetavad ergonoomilised töövõtted, nõuded töökohale lähtudes ergonoomiast. SOTSIAALAINED(0,5 EKAP) terviseõpetus (hügieen, jäätmekäitlus) VÕÕRKEEL (0,5 EKAP) - suhtluskeel				

Lävend	<p>Õppija:</p> <p>Planeerib juhendamisel oma tööd, järgib köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, valmistab toitu juhendamisel, kasutab ja puhastab juhendamisel ohutult köögis olevaid seadmeid ja töövahendeid, järgib köögis töökorralduse eripärasid, käitleb toorainet säästlikult ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid ja valmistoitu nõuetekohaselt, korraldab oma tööd juhendamisel kogu tööpäeva vältel, tagades toidu kvaliteedi, tagab oma töökohas puhtuse, töötab säästlikult, serveerib juhendamisel valmistoidu nõuetekohaselt, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni korrektses eesti ja võõrkeeles, kasutab lihtsamaid serveerimisvõtteid, kirjeldab enda kui meeskonnaliikme tööd</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli hindamise eelduseks on praktilise töö täies mahus läbimine ning praktilise proovitöö sooritamine. Proovitööd hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb proovitöö, õppija enesehindamise ning juhendaja tagasiside põhjal.</p>
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Praktilise töö juhend õppijale Enesehinnangu koostamise juhend</p> <p>Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid Kuhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006 Kitsnik,</p> <p>Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010 Kraut,</p> <p>8 Eesti õigekeel, Koolibri, 2004</p>

Moodul nr. 6 - MENÜÜ KOOSTAMINE JA KALKULATSIOON	Mooduli maht 8 EKAP / 208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	128 tundi (sh 92 lõimitud üldaine tundi)	58 tundi	22 tundi (sh. 12 lõimitud üldaine tundi)
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Menüü planeerimine			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs, Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ annab hinnangu menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele juhendi alusel, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumissoovitustest ✓ annab hinnangu menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele juhendi alusel, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumissoovitustest ✓ koostab mitmekäigulised menüüd, arvestades kliendi soove ja vajadusi, juhendi alusel 	arutlev loeng, probleemülesannetööleht, analüüs	1 HÜ Etteantud juhendi põhjal toidu toiteväärtuse arvutamine ja hinnangu andmine; 2 HÜ Mitmekäigulise menüü koostamine etteantud juhendi põhjal; menüü kohandamine erivajadustega klientidele	TOITUMISÕPETUS (12) (20) toidualumatus ja toiduallergiad; <ul style="list-style-type: none"> ✓ einekorra toitainelise ja ✓ energeetilise väärtuse arvutamine ✓ tasakaalustatud menüü/toitumissoovitused MENÜÜDE KOOSTAMINE (12) (18) <ul style="list-style-type: none"> ✓ menüüde koostamise põhimõtted ✓ mitmekäiguliste menüüde koostamine ✓ eriotstarbeliste menüüde koostamine 	A - 24 tundi P - 38 tundi I - 4
2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidualumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele ✓ koostab tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid vastavalt koostatud menüüle juhendi alusel 	arutlev loeng, probleemülesannetööleht, analüüs	1 HÜ Etteantud juhendi põhjal kalkulatsioonikaartide koostamine kasutades programmi Excel; tooraine ja müügihinna arvutamine; müügikatte% leidmine	KALKULATSIOON <ul style="list-style-type: none"> ✓ põhimõisted- ühiku hind, hind, portsjoni hind- toidu ja joogi maksumus; ✓ kalkulatsioonikaartide koostamine ja vormistamine, kasutades digivahendeid ✓ standardkalkulatsioon ✓ müügikatteprotsent; ✓ käibemaks; ✓ hinnakujundus toitlustusettevõttes; ✓ ettevõtte püsi- ja muutuvkulud; ✓ toote hinna ja kvaliteedi suhe 	A - 8 P - 20 I - 4

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ juhendi alusel klientidele sh. eritoitujale sobiliku menüü koostamine, kasutades korrektset eesti keelt ✓ menüü ja toidu tehnoloogia võõrkeelde tõlkimine 	arutlev loeng, probleemülesannetööleht, analüüs	1 HÜ Korrektne menüü vormistamine ja võõrkeelde tõlkimine		A - 4 I - 2 Eesti keel Võõrkeel
Lõimitud üldained (4,0 EKAP)	<p>MATEMAATIKA (2 EKAP) - mõõtühikud; massi ja mahu vahetamine; toidukoguste suurendamine ja vähendamine; protsent, osa, tervik.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS (0,5 EKAP) - erialane ortograafia, menüü keeleliselt kliendisõbralikumaks muutmise, erialaga seotud võõrsõnad ja nende tähendused</p> <p>VÕÕRKEEL (1 EKAP) - korrektne võõrkeel menüüs</p> <p>KUNSTIAINED (0,5 EKAP) - menüüde kujundus</p>				
Hindamine	eristav				
	3	4	5		
	<p>Koostab juhendi alusel juhendamisel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat.</p> <p>Tõlgib juhendamisel erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde.</p> <p>Koostab juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid IKT vahendeid kasutades.</p> <p>Kasutab suunamisel erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust.</p> <p>Sooritab juhendamisel kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast.</p> <p>Annab üldise hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta.</p>	<p>Koostab juhendi alusel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat.</p> <p>Tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde.</p> <p>Koostab vähesel juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid IKT vahendeid kasutades.</p> <p>Kasutab erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust.</p> <p>Sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted.</p> <p>Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast.</p> <p>Annab hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta.</p>	<p>Koostab juhendi alusel iseseisvalt menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat.</p> <p>Tõlgib iseseisvalt erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde.</p> <p>Koostab iseseisvalt ja toetudes juhendile a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid IKT vahendeid kasutades.</p> <p>Kasutab erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust.</p> <p>Sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast.</p> <p>Annab hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta, ja analüüsib seda.</p> <p>Tööde tähtjaline esitamine.</p>		
Iseseisev töö	vastavalt lähteülesandele a la carte menüü koostamine rühmatööna lähtudes menüü koostamise põhioletustest, tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi (sh eritoitumisega kliendid) soovidest ja vajadusest keeleliselt korrektselt koostatud iseseisev töö.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodulit hinnatakse eristavalt.</p> <p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded ja koostatud iseseisev töö ning sooritatud selle praktiline demonstratsioon vähemalt rahuldaval/lävendi tasemel. Õppija sooritab mooduli kokkuvõtva hinde hindamiseks arvestustöö, mille osad on:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. valikvastustega moodulitest teooriast, mis hõlmab ÕV 1, 5, 7,10 (erialased küsimused sh küsimused õigekirja ning erialase matemaatika kohta) 2. kirjalik IKT vahendite abil koostatud aruanne 3. kolmekäigulise toidukorra praktiline teostus Arvestustöö osad omavad võrdset kaalu ning moodustavad poole moodulihindest, teise poole moodul hindest moodustavad mooduli kestel sooritatud hindamisülesannete kaalutud tulemused.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011, kirjastus Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013, kirjastus Argo</p> <p>e-õppe materjalid Kuhi, M. Eesti ametikeel. Ilo 2006</p> <p>Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn, 2010</p> <p>Õunapuu, T.. Igapäevane emakeel. Koolibri, 2002</p> <p>Rekkor, S. Toitlustamise alused, Argo 2008</p> <p>Erialane õppekirjandus</p> <p>Tehnoloogilised kaardid ja õppematerjalid</p>

Moodul nr. 7 - TOIDUVALMISTAMINE	Mooduli maht 14 EKAP/ 364 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	138 tundi (sh. 92 lõimitud üldaine tundi)	186 tundi	40 tundi (sh. 12 lõimitud üldaine tundi)
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodulid Toitlustamine ja Praktiline töö suurköögis			
Aine(d) ja õpetaja(d): erialaõpetajad			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid; 	rühmatöö, näitlikustatud loeng, praktiline töö, arutelu	1 HÜ Tööplaani koostamine	TOIDUAINETE ÕPETUS <ul style="list-style-type: none"> ✓ portsjoniliste roogade valmistamisel kasutatavad toorained, nende kvaliteedi hindamine, käitlemine, ladustamine, säilitamine ✓ portsjoniliste roogade valmistamisel kasutatavad toorained, a la carte roogade valmistamisel vähemtuntud ja trendikad toorained TÖÖKORRALDUS <ul style="list-style-type: none"> ✓ köögitööde planeerimine portsjoniliste tellimusroogade köögis, ✓ töötappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaani portsjoniliste tellimusroogadega köögis, meeskonnatöö töökorralduses. 	A - 24 tundi P - 12 tundi I - tundi
2. valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; ✓ valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid; 	rühmatöö, praktiline töö, arutelu	1 HÜ Test erinevate roagruppide valmistamisviisidest; 2 HÜ Probleemülesannetaitainete keemiline muutumine. Toiduvalmistamisel	TOIDUVALMISTAMINE <ul style="list-style-type: none"> ✓ toiduvalmistamine portsjoniliste roogade põhimõttel ✓ portsjoniliste toitade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest; portsjoniliste 	A - 4 tundi P - 168 tundi I - 16 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; ✓ valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; ✓ valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; ✓ valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; ✓ valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; ✓ valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; ✓ valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; ✓ soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid; ✓ valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; 		<p>toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsilised muutused</p> <p>3 HÜ Praktiline töö õppekõõgis- A la carte toitute ja jookide valmistamise viisid ja võtted, portsjoniliste roogade serveerimine</p>	<p>tellimusroogade valmistamiseks vajalikud köögiseadmed, töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid.</p> <p>VÄRVUSÕPETUS JA KOMPOSITSIOON</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Eesmärk – õppija mõistab roogade esteetilist mõju, teab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhitõdesid ning rakendab neid roaportsjonite ja vaagnate vormistamisel/ väljapanekul <p>Teemad: kompositsiooni alused (kontrast, dominant, rütm, sümmeetria ja asümmeetria, tasakaal, kuldlõikepunkt) värviring, põhivärvid, sekundaarvärvid, kromaatilised ja akromaatilised värvid; soojad ja külmad värvid roogade kujundamise alused portsjonroogade vormistamine</p>	
3. serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> ✓ serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; 	rühmatöö, näitlikustatud loeng, praktiline töö, arutelu	1 HÜ Koostab valitud menüüle tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitöötuse digivahendeid;	TOITLUSTUSTEENINDUS	A - 12 tundi P - 6 tundi I - 2 tundi
4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid; kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid 	rühmatöö, näitlikustatud loeng, praktiline töö, arutelu	1 HÜ Praktiline töö õppekõõgis 2 HÜ Praktiline test – seadmete kasutamine	SEADMETE ÕPETUS	A - 6 tundi I - 2tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lõimitud üldained (4,0 EKAP)	<p>KEEL JA KIRJANDUS (2EKAP)</p> <p>LOODUSAINED (0,5 EKAP) - bioloogilised toiduainete saastajad (kaasnevad terviseriskid, vältimise võimalused), toitainete (valgud, lipiidid, süsivesikud) keemiline muundumine toiduainete töötlemisel.</p> <p>LOODUSAINED (0,5) - toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused, anorgaanilised aineklassid (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid), nende omadused ja mõju tervisele; orgaanilised ühendid ja nende mõju.</p> <p>VÕÕRKEEL (1 EKAP) - võõrkeelne suhtlemine kliendiga</p>				
Hindamine	eristav				
	3	4	5		
	<p>Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile juhendamisel ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendamisel lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, ei põhjusta ohuolukordi. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab üldise hinnangu oma panustamise meeskonnatöösse, töötab pigem üksikuna. Õppija kirjeldab juhendamisel portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab juhendamisel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, ei põhjusta ohuolukordi ja puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni üldisi põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab juhendamisel toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.</p>	<p>Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panuse meeskonnatöösse. Töötab meeskonnas liikmena. Õppija kirjeldab portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Käitleb toitu iseseisvalt lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.</p>	<p>Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile iseseisvalt ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendi abil iseseisvalt lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid omaalgatuslikult. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panuse meeskonnatöösse. Töötab meeskonnas aktiivse liikmena. Õppija kirjeldab põhjalikult portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, töötab omaalgatuslikult. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest, omaalgatuslikult. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib loovalt toite ning jooke iseseisvalt arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab ja analüüsib orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.</p>		

Iseseisev töö	<p>ÕV 1-4 vastavalt lähteülesandele a la carte menüü koostamine, lähtudes menüü koostamise põhinõuetest, tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi (sh eritoitumisega kliendid) soovidest ja vajadusest.</p> <p>Planeerib ja koostab visandi toidu serveerimiseks värvusõpetuse ja kompositsiooni nõudeid arvestades.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded ja koostatud iseseisev töö ning sooritatud selle praktiline demonstratsioon vähemalt rahuldaval/läveni tasemel.</p>
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>S. Rekkor Kulinaaria, Argo 2011</p> <p>S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013</p> <p>S. Rekkor jt Toiduvalmistamine suursöögis</p> <p>Erialane õppekirjandus</p>

Moodul nr. 8 - PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIS	Mooduli maht 13 EKAP / 338 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	144 tundi (sh 116 lõimitud üldaine tundi)	158 tundi	36 tundi (sh. 14 lõimitud üldaine tundi)
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid Toitlustamine ja Praktiline töö suurköögis; läbitud või läbimisel moodul Toiduvalmistamine			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs, Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest ✓ võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine 	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsioon i lahendamine rühmatöö,	HÜ Praktiliste tööülesannete lahendamine köögis ja teenindussaalis-tööohutus ja töötervishoid töökohal, tööohutuse alane juhendamine, -mitmekäigulise menüü teostamiseks töö planeerimine ja selle teostamine	PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS <ul style="list-style-type: none"> ✓ tööohutus ja töötervishoid töökohal, ✓ töö planeerimine ✓ töökorraldus 	A - 4 tundi P - 16 tundi I - 4 tundi
2. valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ✓ ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile ✓ kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale ✓ annab hinnangu valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 	Juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsioon i lahendamine	HÜ Praktiliste tööülesannete lahendamine köögis tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel, praktiliste ülesannete täitmine individuaalselt ja meeskonnatööna. -valmistatud toitutele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel,	PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS <ul style="list-style-type: none"> ✓ töökorraldus köögis, portsjoniliste roogade valmistamine ja serveerimine (puljongid, supid, kastmed, kartulilisandid, köögiviljaroad, teraviljaroad, munaroad, liharoad, kalaroad, järelroad, külmad ja soojad eelroad, salatid ja võileivad, küpsetised, Eesti rahvustoidud), ✓ jookide valmistamine ja serveerimine (külmad ja kuumad joogid), ✓ mitmekäigulise menüü teostamiseks töö planeerimine ja selle teostamine. 	A - 6 tundi P - 112 tundi I - 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
			-praktiliste ülesannete täitmine individuaalselt ja meeskonnatöona	SEADMETE ÕPETUS ✓ seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine	
3. käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades tootlustusettevõtte töökorraldust	✓ võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsioon i lahendamine	HÜ Praktiliste tööülesannete lahendamine köögis ladustab kaupu vastavalt hügieeninõuetele ja kontrollib kauba kvaliteeti, Inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele.	TÖÖKORRALDUS ✓ kauba käitlemine (ladustamine, inventuur.	A - 12 tundi P - 6 tundi I - 2 tundi
4. teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist	✓ käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile ✓ inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele ✓ teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid – ✓ valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist ✓ peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsioon i lahendamine	HÜ Praktiliste tööülesannete lahendamine köögis ja teenindussaalis- Puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde sooritamine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Saali-ja toiduvalmistamise nõude pesemine, lähtudes juhendist	PUHASTUSTÖÖD (PRAKILINE TÖÖ KÖÖGIS) ✓ Köögiseadmete ja nõude pesemine ✓ Teenindussaali puhastamine ja tarvikute pesemine ✓ Puhastus-ja koristustööd köögis ja teenindussaalis	A - 6 tundi I - 2 tundi
5. teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	✓ nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles ✓ lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires ✓ katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsioon i lahendamine	HÜ Praktiliste tööülesannete lahendamine teenindussaalis - suuline menüü esitlus eesti ja ühes võõrkeeles, informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist, probleemsituatsiooni lahendamine.	TEEINDAMINE (PRAKILINE TÖÖ TEEINDUSSAALIS) ✓ teeninduse ettevalmistamine, ✓ teenindus tellimusroogadega menüü korral, ✓ teeninduse järeltoimingud ✓ kliendikeskne teenindus.	P - 24 tundi I - 6 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	✓ kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid				
Lõimitud üldained (5 EKAP)	<p>LOODUSAINED (0,5 EKAP) - bioloogilised toiduainete saastajad (kaasnevad terviseriskid, vältimise võimalused), toitainete (valgud, lipiidid, süsivesikud) keemiline muundumine toiduainete töötlemisel.</p> <p>LOODUSAINED (0,5 EKAP) - toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused, anorgaanilised aineklassid (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid), nende omadused ja mõju tervisele; orgaanilised ühendid ja nende mõju.</p> <p>SOTSIAALAINED (0,5 EKAP) - värvusõpetus ja kompositsioon.</p> <p>VÕÕRKEEL (2 EKAP)</p> <p>KUNSTIAINED (1,5)</p>				
Hindamine	eristav				
	3	4	5		
	<p>Planeerib juhendamisel oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest, Planeerib oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise Planeerib iseseisvalt oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest,</p> <p>järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitäö korral teostab juhendamisel õppija teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni,</p>	<p>Planeerib oma töö, lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab eesmärgipäraselt vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitäö korral teostab õppija teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektset eesti keele ja lihtsas võõrkeeles, kasutab ootuspäraseid teenindusvõtteid.</p>	<p>Planeerib iseseisvalt oma töö, lähtudes lähteülesande eripäradestjärgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab eesmärgipäraselt, hoolikalt ja säästvalt vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib iseseisvalt laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitäö korral teostab õppija iseseisvalt teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektset eesti keele ja võõrkeeles, kasutab asjakohaseid teenindusvõtteid</p>		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	tutvustab pakutavat menüüd korrektses eesti keele ja lihtsas võõrkeeles, kasutab ootuspäraseid teenindusvõtteid				
Iseseisev töö	Enesehinnang. Hinnang meeskonnatööle.				
Lävend	<p>Portsjoniliste toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine, valmistatud toitudele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel, seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine, tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel, praktiliste ülesannete täitmine individuaalselt ja meeskonnatööna.</p> <p>Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde sooritamine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid.</p> <p>Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesemine, lähtudes juhendist. Laoseisu inventeerimine vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele.</p> <p>Praktiline töö teenindussaalis, suuline menüü esitlus eesti ja ühes võõrkeeles, informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist, probleemsituatsiooni lahendamine.</p>				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on iseseisvate tööde sooritamine ning nii köögitöö kui saalitöö praktiliste tööde sooritamine. Kokkuvõttev hinne kujundatakse köögitöö ja saalitöö praktiliste tööde hinnete alusel, kusjuures köögitöö praktilise töö hinde osakaal on 2/3 kokkuvõtvast hindest ning saalitöö praktilise töö hindel on 1/3 suurune osakaal.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo</p> <p>M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo</p> <p>www.innove.ee</p> <p>www.ehrl.ee</p> <p>Tehnoloogilised kaardid ja õppematerjalid</p>				

Moodul nr. 9 - PRAKTIKA	Mooduli maht 36 EKAP / 936 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	76 tundi(sh.46 lõimitud üldaine tundi)	60 tundi(sh. 6 lõimitud üldaine tundi)	800 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid tootlustusettevõttes			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud on moodulid Toitlustamine, Praktiline töö suursöögis			
Aine(d) ja õpetaja(d): valdkonna koordinaator, kursusejuhendaja, praktikajuhendaja			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> ✓ koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; ✓ sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid; 	mudelkirjutamine infootsing kirjalik töö	HÜ Vajaliku dokumentatsioon koostamine praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine) lähtudes praktikajuhendist	Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikiri CV koostamine Ametikirja koostamine ja vormistamine	A - 6 I - 12
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks; ✓ järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid; täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; ✓ arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel; eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid; 	Praktiline töö Iseseisev töö analüüs	HÜ Praktikaettevõttega tutvumine Praktikapäeviku täitmine Praktikaaruande koostamine Eneseanalüüs Proovitöö praktiline sooritus	Ettevõttega tutvumine Sisekorraeeskiri Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutamine Toorained	P - 776 tundi I - 18 tundi
3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		Praktiline töö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Analüüs	Mitteeristav hindamine HÜ praktikaaruande koostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele	Meeskonnatöö Säästlik töötamine Tööplaneerimine	

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taigatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite; ✓ serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale; peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust; 	Praktiline töö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Analüüs		eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted toitade ja jookide valmistamine juhendamisel, toitade ja jookide serveerimine, töövahendite ning seadmete valik, toiduainete koguste arvutamine, klienditeenindus, toitade ja jookide soovitamise, serveerimise, terminoloogia, klienditeenindus vastavalt ettevõtte eripärale.	
5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; 	Praktiline töö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Analüüs		Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaan Jäätmekäitlus	
6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendamisel ja juhendi järgi praktika praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> ✓ analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes; esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. 	Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Analüüs Iseseisev töö		PRAKTIKA KOKKUVÕTE praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine	A - 24 tundi P - 24 tundi I - 24 tundi
Lävend	Sooritatud praktika täies mahus Esitatud dokumentatsioon vastavalt juhendile Koostatud praktikaettevõtte kohta esitlus kasutades digivahendeid Sooritatud praktika kaitsstud lävendi tasemel				

Hindamine	eristuv		
	3	4	5
	<p>Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile juhendamisel ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrektselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töö üldist analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib juhendamisel talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suurköögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale.</p> <p>Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.</p> <p>Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib üldiselt oma tööd</p>	<p>Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrektselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töö analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p> <p>Töötab praktikaettevõttes individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi. Valmistab vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suurköögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale.</p> <p>Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.</p> <p>Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle.</p>	<p>Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrektselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töös põhjalikku analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p> <p>Töötab praktikaettevõttes individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, vajadusel võtab vastutaja rolli. Planeerib iseseisvalt talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Valmistab iseseisvalt vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suurköögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale.</p> <p>Peseb iseseisvalt saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.</p> <p>Käitleb iseseisvalt prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib oma tööd</p>

Hindamine	eristuv		
	3	4	5
	praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija juhendamisel talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades	Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt / meeskonnaliikmena talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades.	praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija eesmärgipäraselt iseseisvalt / meeskonnaliikmena talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb eesmärgipäraselt proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on praktika täies mahus läbimine ning Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitmeeristav hindamine. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb aruannete ning nende kaitsmise hinnetest, õppija enesehindamise ning juhendaja tagasiside põhjal. Moodul hinnatakse eristavalt.		
Lõimitud üldained: (2 EKAP)	KEEL JA KIRJANDUS (1 EKAP) - ametikirjad ja nende keeleliselt korrektne vormistamine, eneseanalüüs ja selle keeleliselt korrektne koostamine, praktika aruande ja praktikapäeviku keel VÕÕRKEEL (1 EKAP)		
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Olustvere TMK Koka praktikajuhend Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaleping, praktikapäevik, praktikaprogrammid Kuhi, M. Eesti ametikeel I lo, 2006 Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010 Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004		

VALIKÕPINGUD

Moodul nr. 10 - CATERING TEENINDUS	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	8	8	36
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Teeninduse alused			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Planeerib juhendi alusel cateringteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	✓ Catering ürituse planeerimine rühmatööna	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine, rollimängud	Mitteeristav hindamine 1. ÕV: Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel	Sissejuhatus moodulisse. Catering ürituse planeerimine. Menüü koostamise põhialused. Kliendile pakkumiskirja koostamine	A - 4 tundi P - 8 tundi I - 2 tundi
2. Teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks	✓ õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks ja ürituse läbiviimiseks ✓ Catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel.	Praktiline töö, probleemülesannete lahendamine	Mitteeristav hindamine 2.ÕV: Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija	Catering- teeninduse ettevalmistustööd.	A - 2 tundi P - 8 tundi I - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
			planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.		
3. Teostab juhendamisel cateringteenindust	✓ Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.	praktiline töö	Mitteeristav hindamine 3.ÕV: Praktiline töö Juhendi alusel praktiline teenindus cateringüritustel	Teenindus cateringüritustel Teenindussituatsioonid Teenindusviisid	P - 16 tundi I - 2 tundi
4. Teostab juhendamisel cateringteeninduse järeltööd	✓ Catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. ✓ Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine 4.ÕV: Praktiline töö Enesehindamine Ülesanne/harjutus	Catering- teeninduse järeltööd sh. tagala tööd, prügi sorteerimine, puhastustööd Tagasiside moodulile	A - 2 tundi P - 4 tundi I - 2 tundi
Lävend					
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks mooduli hinde saamisele on hindamisülesanded sooritatud Mooduli hinde kujunemise aluseks on catering ürituse läbiviimine meeskonnatöona õpetaja poolt antud juhendi järgi ja etappide kaupa Catering- teeninduse praktilistest tundidest 100% osavõtt.. Mitteeristav hindamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	S. Rekkor, Selvelauad Avita, 2000, S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo 2018, S. Rekkor jt, Teenindamise kunst, Argo 2013, A. Roosipõld, M.Kotkas, Restoraniteenindus, Argo 2010, M. Kitsnik, Koka ja kelneri erialane eesti keel, Argo 2009, gatering-ettevõtete koduleheküljed				

Moodul nr. 11 - EESTI KÖÖK	Mooduli maht 3 EKAP / 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	6 tundi	64 tundi	8 tundi
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti köögi ja toidukultuuri eripärast ja oskused valmistada arhailist ja kaasaegset eesti toitu			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid toiduvalmistamine			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
<p>1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides hügieeni nõudeid</p> <p>2. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi eesti köögi toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitehnikaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Teab eesti talurahvaköögi kujunemist ja arenguetappe ✓ Loeb läbi artikli ja vastab küsimustele https://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/3_endis_aegsed_toidud.html ✓ Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite; ✓ Valmistab toite Eesti kultuuriga seotud tähtpäevadeks ✓ Nimetab Lääne – , ida-, mulgimaa, seto- ja vanausuliste eestlaste toite 	<p>loeng</p> <p>rühmatöö</p> <p>arutelu</p> <p>praktiline töö</p> <p>test</p> <p>iseseisev töö</p>	<p>1 ÕV</p> <p>1 HÜ Täidab enesekontrollitesti ja Tõene ja väär https://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/enesekontrollitesti1.html</p> <p>2 HÜ Lahendab mõistatused https://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/mista_mista.html ja ristsõnad</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eesti toidukultuuri arenguetapid ✓ Toiduained eestlaste toidulaual: Teraviljad, kaunviljad, puu-, ja köögiviljad, liha, kala, piim ja piimatooted joogid ✓ Leib ja leiva valmistamine, karask, liha ja veretoidud, kalatoidud, aedviljatoidud, piima ja munatoidud. Joogid ✓ Erinevate regioonide toidud: Saared, Läänemaa, Põhja -Eesti, Ida- Eesti, Lõuna-Eesti, Mulgimaa, Setomaa 	<p>A - 5</p> <p>P - 34</p> <p>I - 3</p>
<p>3. valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnatöona juhendi alusel tähtpäeva toite</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab traditsioonilisi, tähtpäeva ja tänapäevased Eesti köögi toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile 	<p>arutelu</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>https://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/enesekontrollitesti.html</p> <p>3 HÜ leiab kaardilt erilise eesti toidukultuuri piirkonnad</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tähtpäevatoidud: (jõulud, vastlapäev, lihavõttepühad, suvistepühad, jaanipäev, rukkimaarjapäev, mihkclipäev, hingedepäev, Kadri- ja Mardipäev) 	<p>A - 1</p> <p>P - 12</p> <p>I - 1</p>
<p>4. valmistab traditsioonilist eesti toitu kaasaegselt (tootearendus)</p>		<p>arutelu</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>4 HÜ Pealkirjastab sõnapilve</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tänapäevane eesti köök 	<p>A - 2</p> <p>P - 18</p> <p>I - 2</p>

Lävend	<p>Õppija :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Oskab valmistada läbi aegade tuntumaid eesti toite ✓ Oskab kasutada maitseaineid a maitsetaimi ✓ Oskab kasutada toiduretsepti raamatuid ja leida internetti ✓ Kirjeldab eestlaste toidupärandit, nimetab eestipäraseid toiduainete külm- ja kuumtöötlemiseviise ✓ Teab eesti köögile omaseid toidu maitsestamise võimalusi. ✓ Nimetab Põhja- , Ida-, Lõuna- ja Lääne Eestile iseloomulikke toite ✓ Nimetab Olustveres põldudel kasvatatavaid teravilju, kooliaias kasvatatavaid puuvilju, marju ja maitsetaimi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ https://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/kasutatud_materjalid.html ✓ http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ ✓ Kulinaaria. Argo , 2013 ✓ Tänapäevane eesti köök. Varrak Tallinn 2018 ✓ Eesti maitset. Kristiina Efert, Tiit Efert Varrak Tallinn 2019 ✓ Esimene eesti kokaraamat. Loone Ots, Marko Kulver Menu Kirjastus, 2011 ✓ Tähtpäevad taimetoiduga Mikk Mägi. Kirjastus Pegasus 2014 ✓ Võrokesi köögi- ja söögiraamat. MTÜ Võrumaa Talupidajate Liit ja Võru Instituut 2019 ✓ Suvetoidud. Lia Virkus ja Pille Enden 100 rooga AsAjakirjade Kirjastus ✓ Eesti talurahva vanem toit Aliise Moora I osa 1980 ✓ Eesti talurahva vanem toit Aliise Moora II osa 1991 ✓ Toitlustuse alused. Argo 2014 ✓ Sööme ära. Demjanov D, Kodres M ✓ Eesti rahvusköök. Siim 2004 ✓ Eesti rahva mõistatusi. Mõista, mõista.... Metstak 2004 ✓ https://numami.ee/ ✓ http://teadusjategu.ee/index.php/et/esileht/

Moodul nr. 12 - MAAILMAKÖÖGID	Mooduli maht 3 EKAP / 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	6 tundi	64 tundi	8 tundi
Mooduli eesmärk: , Õppija omandab teadmisi erinevate rahvuste toidukultuuride omapärast ja tuntumatest rahvusköökidest			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud toiduvalmistamise moodulid			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Omab ülevaadet erinevate rahvaste toidukultuurist, teab tuntumate rahvusköökidest põhilisi tooraineid, maitseaineid. 2. Prantsuse köök 3. Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule	<ul style="list-style-type: none"> ✓ iseloomustab prantsuse kööki, peamisi toiduaineid, maitseaineid ja tuntumaid rahvustoite ja oskab neid valmistada. ✓ Rahvusköökidest (sh maailmausunditega sobilikud roogad) roogade ✓ Valmistab Vahemeremaade tuntumaid toite, praktiline valmistamine ja serveerimine 	Loeng Arutelu Praktiline töö Iseseisev töö Analüüs	1 ÕV 1 HÜ Koostab vahemere maade toiduretseptide kohta tehnoloogilised kaardid Harjutusülesanded:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tuntumad rahvusköögid ✓ Prantsuse köök ✓ Itaalia köök ✓ Sitsiilia köök 	A - 2 I - 2 P - 18
4. Teab Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile ning valmistab toite	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kirjeldab Aasia köögi üldist iseloomustust, peamisi toiduaineid, maitseaineid ja tuntumaid rahvustoite ✓ Valmistab Aasia köögi tuntumaid toite 	Loeng Arutelu Praktiline töö Iseseisev töö Analüüs	2 ÕV 1HÜ Koostab Aasia maade toiduretseptide kohta tehnoloogilised kaardid Harjutusülesanded: https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/harjutuslesanded.html https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/snastik.html	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hiina köök ✓ Jaapani köök ✓ India köök 	A - 2 I - 2 P - 18
5. Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Teab Ladina Ameerika köögi üldist iseloomustust, peamisi toiduaineid, maitseaineid ja tuntumaid rahvustoite ja oskab neid valmistada 	Loeng Arutelu	Koostab Ladina-Ameerika toiduretseptide kohta tehnoloogilised kaardid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Põhja Ameerika köök ✓ Tex Mex köök 	A - 1 I - 2

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
		Praktiline töö Iseseisev töö Analüüs	Harjutusülesanded: https://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/harjutuslesanded.html		P - 12
6. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris	✓ Teab vene ja ungari köögi üldist iseloomustust, peamisi toiduaineid, maitseaineid ja tuntumaid rahvustoite ja oskab neid valmistada	Loeng Arutelu Praktiline töö Iseseisev töö Analüüs	Koostab vene ja ungari maade toiduretseptide kohta tehnoloogilised kaardid	✓ Vene köök ✓ Ungari köök	A - 1 I - 2 P - 12
Lävend	Õppija : ✓ Teab erinevate köökide peamisi toiduaineid, maitseaineid ja tuntumaid rahvustoite ja jooke. ✓ Valmistab erinevate maade tuntumaid toite, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust ✓ Koostab töömapi erimaade köögi toitudest, mis sisaldavad läbikatsetatud retseptikogu, roakaarti koos tehnoloogiaga ja iga toiduvalmistamise kohta töö analüüsi. Analüüsis kirjeldab toiduvalmistamise käigus esinenud probleeme ja anda hinnang oma töö kohta (mis tuli hästi, mis halvasti välja, mida teen järgmisel korral paremini) ✓ Õpilane esitab korrastatud töömapi viimasel praktilisel tunnil				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb lävendi tasemel sooritatud töödest.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	✓ https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/index.html ✓ https://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/index.html ✓ https://umami.ee/retseptid/ ✓ Gastronoomia ajalugu, Talvi, J 2005 ✓ Euroopa söögid ja joogid, Espenberg, A. 2005 ✓ 450 retsepti kogu maailmast 2008 Varrak ✓ Cuisine de reference BPI Preparations et techniques de base fiches techniques de fabrication Paris ✓ Itaalia köök Carla Capalbo Varrak 2006 ✓ Sitsiilia köök OÜ Liia Virkus, Heret Pauskas Print Best 2018 ✓ Lihtne hiina köögi kursus. Autentsed retseptid ja samm- sammulised juhised. Jeremy Pang Varrak 2016 ✓ Maailma leivad prantsuse bagguetist india naani ja itaalia ciabattani paul Gayler Koolibri 2011 ✓ Maitse füsioloogia ehk mõlgutused kõrgemast gastronoomiast . Jean Antlelme Brillat – Savarin. Prantsuse keelest tõlkinud Külli Kressa. Tänapäev				

Moodul nr. 13 - PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ	Mooduli maht 1 EKAP / 26 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	4tundi	20 tundi	2 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud toiduvalmistamise moodul			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest ✓ Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi ✓ Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid ✓ lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure 	Loeng Arutelu Iseseisev töö		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sissejuhatus ainesse. ✓ Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. 	A - 1 tundi
2. Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades ✓ sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele 	Loeng, praktiline töö		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täitmine 	A - 0,5 tundi
3. Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega ✓ valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ✓ teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ✓ kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ✓ valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid 	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täitmine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Köitev loeng, arutelu, video, praktiline töö 	A - 0,5 tundi P - 4 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<p>pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile ✓ planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele ✓ - teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele ✓ peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel 				
4. Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure ✓ valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi 	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Köitev loeng ✓ Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel, praktiline töö 	A - 1 tund P - 2 tundi
5. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaignen, võibiskviit)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab tehnoloogilise kaardi alusel biskviitaignast tooteid 	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Köitev loeng, video arutelu ✓ Praktiline töö 	A - 0,5 tundi P - 2 tundi
6. Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab tehnoloogilise kaardi alusel keedutaignast tooteid 	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Köitev loeng, praktiline töö 	A - 0,5 tundi P - 2 tundi
7. Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab tehnoloogilise kaardi alusel muretaignast tooteid 	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Köitev loeng, arutelu, praktiline töö 	A - 0,5 tundi P - 4 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid)		täimine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs			
8. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest	✓ valmistab tehnoloogilise kaardi alusel biskviittaignast tooteid	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs		✓ Video analüüs, praktiline töö	A - 0,5 tundi P – 6 tundi
Lävend	Õpilane esitab tähtajaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd				
Iseseisev töö	Õpimapi korrastamine 2 tundi				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristuvalt. Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane: Õpilane esitab korrastatud töömapä				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Õ.; "Praktiline kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013				

Moodul nr. 14 - ERITOITLUSTUS	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	8	8	36
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, valib sobivad toiduained vastavalt klientide toitumise iseärasustele, arvutab menüü toiteväärtuse valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jookse rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära ja neile sobivaid toiduaineid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel ✓ selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel ✓ selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel ✓ selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel 	Interaktiivne loeng Iseseisev töö Meeskonnatöö Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: Tutvumine internetis ettevõtete menüüdega	Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära ja neile sobivaid toiduaineid	A - 4 tundi P - 4 tundi I - 2 tundi
2. Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele ✓ arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel 	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed Õppe- või rollimängud	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: Probleemülesande lahendamine	Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	A - 2 tundi P - 8 tundi I - 2 tundi
3. Koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ -koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi ✓ koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel ✓ arvutab roogade ja jookide toiteväärtuse juhendi alusel 	Interaktiivne loeng Interaktiivne loeng, ülesannete lahendamine, ideekaart, , Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö:	Toidupüramiid erilisvajadustega klientidele, ideekaartide koostamine, probleemide lahendamised	A - 2 tundi P - 8 tundi I - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid. 				
4. Valmistab ja serveerib toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke, kasutades sobilikke külm- ja kuumtöötlusvõtteid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. ✓ kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust ✓ serveerib road ja joogid ja annab ülevaate nende koostisest ja sobilikkusest lähtuvalt kliendist ✓ rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid ✓ korraldab oma töökohta iseseisvalt 	Praktiline töö, enesehinnang, analüüs, esitlus		Gluteeni-, laktoosi-, piima- ja munavabade toitude valmistamine ja serveerimine. Eneseanalüüs	P - 16 tundi I - 2 tundi
Lävend	Sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd lävendi tasemel				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt Õpilane on täitnud kõik hindamisülesanded Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktilisel, eneseanalüüs ning esitlus.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toitlustuse alused, Toiduvalmistamine suurköögis, Toitumisõpetus ✓ Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004 ✓ Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009 ✓ Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001 ✓ Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009 ✓ Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003 ✓ Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010 ✓ Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008 ✓ Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõüilasele, 2010 ✓ Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001 ✓ Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006 ✓ Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006 ✓ Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004 ✓ http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html ✓ http://www.diabeet.ee/ ✓ http://www.tsoliaakia.ee/ ✓ http://www.eritoitumine.ee/ ✓ http://www.toitumine.ee/ 				

Moodul nr. 15 - FRUKTODISAIN	Mooduli maht 2 EKAP / 26 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	2 tundi	22 tundi	6 tundi
Eesmärk: Õpetusega taotletakse anda õppijale eneseväljendamise oskused köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel läbi käelise tegevuse. töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. õppija mõistab köögiviljade ja puuviljade tähtsust toitumisel, seadete valmistamisel ja toitude kaunistamisel.	✓ Kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine	Loeng arutelu		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja toorained. ✓ Kasutatavad töövõtted ja ergonoomika ✓ Seadete valmistamine ja disain. ✓ Säilitamine. 	A - 2 I - 2
2. valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid.	✓ Valib õiged töövahendid	Praktiline töö	HÜ - Komplekteerib sobilikud töövahendid puu ja juurviljast lillede lõikamiseks	✓ Fruktodisaininoad	P - 8 I - 2
3. disainib puu- ja köögiviljadest erinevaid figuure – lilli, liblikaid jne.	✓ Kasutab puu- ja köögiviljade disainimist vaagnate, toitude kaunistamisel	Praktiline töö	HÜ - Seade koostamine fruktodisaini meetodil	✓ Köögi ja puuviljadest seadete valmistamine	P - 14 I - 2
Lävend	Praktilise ülesande lahendamine: <ul style="list-style-type: none"> ✓ õpilane saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada, ✓ järgib töötamisel hügieenireegleid, ✓ kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid, ✓ valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid ✓ esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt ✓ Õpimapp - parimatest töödest: sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust fotona 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest ja esitatud õpimapp.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ videod Carving vegetable and fruits ✓ Toitude kaunistamine. Lilled juurviljadest Kuznetsova Moskva 2003 				

Moodul nr. 16 - BBQ JA GRILLIMINE	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	10	36
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja bargeque toitusid lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Toiduvalmistamise alused			
Aine(d) ja õpetaja(d): Eve Klettenberg, Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani arvestades isikliku hügieeni, toidu- ja tuleohutuse tagamise nõudeid; ✓ sooritada test lävendi tasemel; 	näitlikustatud loeng, arutelu, test, iseseisev töö	Mitteeristav hindamine 1.ÕV Test Ülesanne/harjutus Koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaan Iseseisev töö: koostada rühmatööna isikliku hügieeni-, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelespea	Sissejuhatus moodulisse. GRILLIMINE grillimise ja BBQ ABC ja mõisted; grillimiseks vajaminevad grilliseadmed, töövahendid ja abivahendid; tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted	A - 2 tundi P - 4 tundi I - 2 tundi
2. koostab toitlustus-ettevõtte grill- ja barbeque menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ koostab juhendamisel grillitud ja barbeque toitade menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest, klientide vajadustest ja menüü koostamise põhimõtetest ✓ lähtuvalt tööjuhendist koostab menüüsse rühmatööna grillitud ja barbeque toite arvestades Eesti köögi traditsioone ja koostab tehnoloogilised kaardid 	näitlikustatud loeng, iseseisev töö	Mitteeristav hindamine 2.ÕV Ülesanne/harjutus	MENÜÜ KOOSTAMINE grillitud ja barbeque toitade menüüde koostamine;	A - 2 tundi P - 6 tundi I - 2 tundi
3. planeerib vastavalt grillitud ja barbeque toitade menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitade serveerimine	<ul style="list-style-type: none"> ✓ koostab juhendi alusel tööplaani, ajakava ja töövahendite/seadmete puhastusplaani, planeerib töökoha, valib vajalikud väikevahendid ja seadmed ning planeerib toitade serveerimise ✓ Iseseisev töö: koostab juhendi alusel paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja tööajakava, planeerib oma töökoha ning valib vajalikud väikevahendid ja seadmed 	test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, arutelu	Mitteeristav hindamine 3.ÕV: Iseseisev töö Teoreetiliste teadmiste kontroll	TOIDUAINETE ÕPETUS toorained grillimiseks TÖÖ PLANEERIMINE tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitoimete järjekord, ajakava SEADMETE ÕPETUS vajalikud väikevahendid ja seadmed	A - 2 tundi P - 12 tundi I - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
				PUHASTUSTÖÖD grill- ja barbeque seadmete puhastud ja hooldus KALKULATSIOON tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine TEENINDAMINE toitude serveerimine KLIENDITEENINDUS suhtlemine klientidega	
4. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid	✓ meeskonna moodustamine; valmistab juhendi alusel grillitud ja barbeque toitusid kasutades õigeid ja ajakohaseid külm- ja kuumtöötlemise meetodeid, on töötlemisel säästlik ning peab kinni toiduhügieeni nõuetest ja ajakavast; serveerib toidud sobivatelt nõudelt; korrastab töökoha ja töövahendid ning grillseadmed	praktiline töö: Praktiline grillimine ja BBQ	Mitteeristav hindamine 4.ÕV: Praktiline töö. Meeskonnatööna valmistada ette toorained, seadmed, grillid; koostab grillitava tooraine ja lisandide kohta tehnoloogilise kaardi; valmistab grilltoidu ja serveerib; puhastab seadmed ja korrastada töökohad	TOIDUVALMISTAMINE külm- ja kuumtöötlemise meetodi TOIDUHÜGIEEN toiduhügieeni nõuded, KALKULATSIOON tehnoloogilised- ja kalkulasioonikaardid TEENINDAMINE toitude serveerimine PUHASTUSTÖÖD töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine	P - 10 tundi I - 2 tundi
5. esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid	✓ Esitleb küllastajatele korrektses eesti- ja võõrkeeles menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid ✓ Lähteülesande põhjal esitleb kliendile grillitud ja barbeque toitude	praktiline töö, enesehindamine	Mitteeristav hindamine 5.ÕV: Esitleb küllastajatele menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid	KLIENDITEENINDUS toitude esitlus, suhtlemine kliendiga	P - 4 tundi I - 2 tundi
Lävend	✓ Läbitud teadmiste test ✓ Soortatud praktilised ja iseseisvad tööd lävendi tasemel				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine ✓ Moodul hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hindamiseks peab õpilane olema sooritanud kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	✓ Benjamin Bartlett „Suur grillimise käsiraamat. Ahjud ja grillid, tehnika ja retseptid“, 2013				

Moodul nr. 17 - JOOGIÕPETUS JA BAARITÖÖ	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	6	26
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab süvendatud teadmised toitlustusettevõttes serveeritavate erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide ajaloost, liigitusest, koostisest, valmistamisest ja serveerimisest; baaritöö algoskused ja kokteilide valmistamise põhitõed			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud on moodul Teeninduse alused			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. liigitab toitlustusettevõttes pakutavaid jooke ning kirjeldab jookide valmistamist	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Õppija nimetab erinevate jookide päritolu ja valmistamisviisi- vesi, karastusjoogid, kääritatud ja destilleeritud joogid ✓ Õppija soovib toidu kõrvale sobiva joogi 	Iseseisev töö Moodle kursusel; Kõitev loeng, rühmatöö	Mitteeristav hindamine 1. HÜ Iseseisev töö- hindamis-ülesanded Moodle kursusel 2. HÜ rühmatöö- etteantud toitutele (menüüle) sobivate jookide leidmine 3. HÜ teoreetilise teadmiste test	JOOKIDE LIIGITUS alkoholivabad ja alkohoolsed joogid, jookide päritolu, valmistamisel kasutatava toorained, valmistamise tehnoloogia, JOOGIKAARDI KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED TOITUDE JA JOOKIDE SOBITAMISE PÕHIMÕTTED	A - 6 tundi P - 6 tundi I - 2 tundi
2. kirjeldab jookide serveerimistingimusi ja –põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Õppija nimetab erinevate jookide serveerimise temperatuure; kirjeldab erinevate jookide serveerimise tehnikaid ja eripärasid. ✓ 	Kõitev loeng, rühmatöö, probleemülesande lahendamine	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Intervjuu	JOOKIDE SERVEERIMINE kasutatavad serveerimisklaasid, nende valiku põhimõtted, jookide säilitamistingimused toitlustusettevõttes	A - 6 tundi P - 4 tundi I - 2 tundi
3. serveerib erinevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke vastavalt nende serveerimistingimustele	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Õppija kasutab kogu situatsiooni lahendamise jooksul klienditeeninduse põhimõtteid ✓ Õppija selgitab välja kliendi joogisoovi, pakub sellele vähemalt kahte alternatiivset lahendust ✓ Õppija iseloomustab pakutavaid jooke (kahte alternatiivset lahendust) ning vastab kliendi täpsustavatele küsimustele joogi päritolu ja valmistamise kohta Õppija serveerib kliendi valitud joogi järgides valitud joogi serveerimisele esitatavaid nõudeid ning toiduohutusest ja tööohutusest tulenevaid nõudeid. ✓ Jookide serveerimine, garneeringud, töövõtted. 	Praktiline töö, arutelu	Mitteeristav hindamine 1 HÜ praktiline situatsioonülesanne klienditeenindus-situatsiooni lahendamisest.	JOOKIDE SERVEERIMISE PRAKTLINE TÖÖ klienditeeninduse põhimõtted, jookide soovitamise, erinevatele jookidele sobivad lisandid, erinevate jookide serveerimine	P - 8 tundi I - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. Kirjeldab baari töövahendeid, liigitab kokteileid vastavalt nende valmistamisviisile; valmistab lihtsamaid alkoholivabu ja alkohoolseid kokteile erinevate meetoditega	✓ Õppija tunneb ja kasutab baari töövahendeid, liigitab kokteile, nimetab erinevaid kokteilide valmistamisvõimalusi, tunneb kokteilide valmistamise põhieegleid, valmistab kokteile erinevate meetodite abil juhendamisel.	Iseseisev töö Moodle kursusel, köitev loeng, rühmatöö, ideekaardid, praktiline töö	1 HÜ Teoreetiline teadmiste test 2 HÜ Praktiline töö õppeklassis (baaris) 3 HÜ Iseseisev töö- ülesanne Moodle kursusel	Töövahendid baaris Kokteilide liigitus vastavalt põhijoogile ja valmistusviisile Kokteilide valmistamise tehnikad Kokteilide serveerimine Klassikalised kokteilid Kokteilide praktiline valmistamine ja serveerimine	A - 8 P - 8
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine. ✓ Mooduli hindamise aluseks on iseseisvate tööde sooritamine, positiivsete teoreetiliste teadmiste testi tulemused, praktilise situatsioonülesande lahendamine. ✓ Praktiline situatsioonülesanne seisneb kliendi soovidele vastava joogi pakumises, tutvustamises ning serveerimise demonstreerimises. Iseseisev töö esitatakse vastavalt teemade käsitlemisele õpetaja poolt etteantud ajaks. ✓ Praktiline situatsioonülesanne lahendatakse mooduli praktilise töö tundides.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Stuart Walton/Norma Miller - Spirits & Liqueurs Maie Kotkas/Anne Roosipõld - Restoraniteenindus Teenindamisekunst Tiger - The dictionary of DRINK http://www.e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/tootearendus_meeskonnatna.html				

Moodul nr. 18 - LIHATEHNOLOGIA ALGKURSUS	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	8	38
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised sea, veise ja lamba lihakehade jaotustükkidest ning nende kulinaarsest kasutamisest, oskused tükeldada lihakehasid jaotustükkideks ning oskus valida kulinaarseks töötlemiseks sobiv jaotustükk			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Eve Klettenberg			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Nimetab vähemalt 5 erinevat veise-, sea- ja lambalihajaotustükki	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Täidab töölehe lihakehade jaotustükkidest; ✓ Kirjeldab nende jaotustükkide kulinaarseid omadusi ✓ Kalkuleerib liharoa tehnoloogilise kaardi 	<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Töölehed</p> <p>Rühmatöö</p>	Mitteeristav hindamine	<p>Sissejuhatus moodulisse</p> <p>Lihatehnoloogia</p> <p>enamkasutatavad lihloomad, liha omadused ja lihakehade erinevused;</p> <p>veise ja väikloomade lihakehade jaotustükid ning nende käitlemine</p> <p>Kalkulatsioon</p> <p>liharoa tehnoloogilise kaardi koostamine</p>	<p>A - 4 tundi</p> <p>P - 2 tundi</p> <p>I - 2 tundi</p>
2. Tükeldab lihakeha juhendamisel jaotustükkideks meeskonnatööna	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valib õiged töövahendid ✓ kasutab lihakeha tükeldamisel õigeid töövõtteid ✓ tükeldab lihakehast kvaliteetse ja õige jaotustüki juhendamisel ✓ käitleb liha lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest ✓ ladustab jaotustükid toiduvalmistamiseks ✓ korrastab töökoha 	<p>Praktiline töö</p> <p>Töölehtede täitmine</p> <p>Rühmatöö;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Töölehed</p>	<p>veise ja väikloomade lihakehade jaotustükid ning nende käitlemine</p>	<p>A - 2 tundi</p> <p>P - 14 tundi</p> <p>I - 2 tundi</p>
3. Valmistab jaotustükist sobiva roa	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valib õige kulinaarse töötlemise viisi etteantud jaotustükile ✓ koostab tehnoloogilise kaardi liharoa valmistamiseks ✓ valib liharoale lisandid ✓ käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest 	Praktiline töö	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Töölehed</p>	<p>Toiduvalmistamine</p> <p>Liharogade praktiline valmistamine ning serveerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ süldi ja pasteedi valmistamine õppetööstuses 	<p>P - 22 tundi</p> <p>I - 4 tundi</p>

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kasutab õigeid töövõtteid liharoa valmistamiseks ✓ valmistab ja serveerib roa etteantud ajaga ✓ korrastab töökoha 			<ul style="list-style-type: none"> ✓ liharoogade valmistamine ja serveerimine Iseseisev töö: liharoa retsepti otsimine ja kohandamine, lisandite valik	
Lävend	Sooritatud praktilised tööd lävendi tasemel Esitatud töölehed lävendi tasemel Esitatud iseseisevtöö				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodul hinnatakse mitteeristavalt				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Toiduainete töötlemine Õpik Õpiobjekt lihakehade tükeldamine Õpetaja jaotusmaterjal				

Moodul nr. 19 - MEISTRIKLASS	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	8	10	34
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused rahvusvaheliselt tuntud toiduainete käsitlemine ja nendest toitude valmistamine			
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): eriala õpetaja ja peakokad			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sobilike eel- ja kuumtöötlusmeetodite kasutamine ✓ Sobilike töövahendite kasutamine ✓ Jälgib ohutus- ning hügieenireegleid ✓ Oskab korraldada oma tööd ✓ Toidud serveeritakse õigeaegselt ✓ Toidud vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele 	Loeng Rühmatöö Ideekaart Arutelu Probleemülesande lahendamine Praktiline töö	Mitteeristav Praktiline töö Õpilane osaleb võistlusülesandes nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena	Eel-ja kuumtöötlusmeetodid Sobilike töövahendite ja seadmete valik ja kasutamine Töökorraldus Tootearendus innovaatiliste toitude valmistamisel ja serveerimisel koos sobilike lisanditega. Erinevad garneerimise võimalused.	A – 8 tundi P – 34 tundi I – 10 tundi
Iseseisvad tööd	Õpilane planeerib kokandusala võistluse jaoks innovaatilised tooted. Koostab toodetele tehnoloogilised kaardid, kaubatellimuse ja ajalise tööplaani				
Praktilised tööd	Valmistab ja serveerib innovaatilisi toite õpetaja/peakoka juhendamisel				
Lävend	õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde saavutamise eelduseks on iseseisvatöö esitamine lävendi tasemel ja hindamisülesande lahendamine võistlussituatsioonis. Mitteeristav hindamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011, kirjastus Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013, kirjastus Argo http://eope.eek.ee/toitlustustrendid/?7._Molekulaargastronoomia%3A_toiduvalmistamine_kui_teaduse_ja_toidu%0Akahek%C3%B5ne http://www.hkhk.edu.ee/aiali/				

Moodul nr. 20 - PEOTEENINDUS	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	10	6	36
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, toitlustamise alused, Teeninduse alused, Abikoka praktilise töö alused, Toiduvalmistamise alused ja Abikoka praktika			
Aine(d) ja õpetaja(d): erialaõpetajad			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
ÕV1 Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ul style="list-style-type: none"> - Koostab etteantud sündmuse menüü, arvestades klientide soove ja vajadusi juhendi alusel rühmatööna - Koostab sündmuse toitlustuse hinnapakkumise juhendamisel, kasutades digivahendeid - Vormistab sündmuse menüü ja hinnapakkumise juhendamisel, kasutades digivahendeid 	Probleemülesande lahendamine, rühmatöö, esitlus	1 HÜ Etteantud juhendi põhjal sündmuse menüü ja hinnapakkumise koostamine, vormistamine ja esitlemine rühmatööna	MENÜÜDE KOOSTAMINE -sündmuse menüüde koostamine KALKULATSIOON <ul style="list-style-type: none"> - Kalkulatsiooni-ja tehnoloogilised kaardid - Müügihind - Hinnapakkumine 	A - 10 I - 4 P - 4
ÕV2 Planeerib ja teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides; planeeri ja teostab järeltööd teenindussaalis	<ul style="list-style-type: none"> - Planeerib vajaminevad lauakatmis-ja teenindusvahendid vastavalt klientide arvule, sündmuse iseloomule ja menüüle juhendamisel rühmatööna - Teostab ettevalmistustööd- s.h lauakatmine ja teeninduse ettevalmistamine vastavalt koostatud plaanile rühmatööna juhendamisel - Teostab järeltööd teenindussaalis- koristamine, nõude pesemine ka poleerimine ja ladustamine, 	Probleemülesande lahendamine, rühmatöö, praktiline töö teenindussaalis	1 HÜ Etteantud juhendi põhjal teenindustöö planeerimine, teenindusvahendite ja nõude ettevalmistamine, laua katmine ja teeninduse ettevalmistamine (s.h laudade paigutamine, linutamine, lauakatmine), järeltööde teostamine teenindussaalis	TEENINDAMINE <ul style="list-style-type: none"> - teenindusvahendite ja tööaja planeerimine - eeltööde ja järeltööde teostamine ja planeerimine teenindussaalis - serveerimise tehnikad (s.h jookide serveerimine); eritehnikad 	P - 10
ÕV3 Valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid, teostab järeltööd köögis	<ul style="list-style-type: none"> - vastavalt koostatud kalkulasioonikaartidele ja juhendamisel roogade ja jookide valmistamine sündmuseks (s. h ettevalmistus- ja järeltööd) 	Praktiline töö köögis	HÜ Kalkulasioonikaartide põhjal toitute-ja jookide valmistamine vastavalt inimeste arvule, juhendamisel, järeltööde teostamine juhendamisel	PRAKTIINE TOIDUVALMISTAMINE <ul style="list-style-type: none"> - praktiliste tööde planeerimine - praktiline toiduvalmistamine vastavalt sündmuse eripäradele 	P - 12

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Teostab juhendamisel peoteenindust	Teostab peoteenindust	Praktiline töö	Klientide teenindamine	Teenindusviisid. Nõude kandmise võtted. Korrastustööd. Kliendikeskne teenindus. Töökorraldus restoranis	I - 2 P - 10
Hindamine	Mitteeristav				
Lävend	<p>Õppija planeerib menüüd ja koostab hinnapakumise</p> <p>Õppija valmistab planeeritud road ja joogid</p> <p>Õppija planeerib teenindus- ja köögitööd juhendamisel meeskonnatöona</p> <p>Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.</p> <p>Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) ja roogade serveerimistehnikaid vastavalt teenindusviisidele.</p> <p>Korraldab meeskonnatöona sündmuse lõppedes korrastustööd.</p> <p>Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</p>				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodulit hinnatakse mitteeristavalt.</p> <p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud moodulis olevad hindamisülesanded</p>				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010.</p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013.</p> <p>Eerik, R. Rekkor, S. Katame Laua, Tammeraamat, 2017</p> <p>Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011</p> <p>Salvrättide volmtimine https://sites.google.com/home/eelkate/salvraettide-volmtimine-videod</p> <p>Kelneriteenused www.waiter.ee</p> <p>Eeljoogilaud https://sites.google.com/home/lauakate-soomekeelne-materjal/eelkate</p>				

Moodul nr. 21 - VALIKPRAKTIKA	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	8	8	62
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija planeerib lähtuvalt oma õpitee eesmärkidest tööd toitlustusettevõttes ja täidab koostöös köögi meeskonnaga sihipäraselt tööülesandeid ettevõtte tootmisprotsessis			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud toiduvalmistamise ja praktilisetöö moodulid			
Aine(d) ja õpetaja(d): Eriala koordinaator, kursusejuhendaja, praktikajuhendaja			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise		Juhendi tutvustamine	Hindamisülesanne: iseseisev töö – praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine	EESMÄRGISTAMINE PRAKTIKADOKUMETATSIOON eesmärkide püstitamine, dokumentide koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtetega	A - 2 tundi P - 4 tundi I - 2 tundi
2. töötab praktikaettevõttes meeskonna aktiivse liikmena järgides ettevõtte töökorraldust		juhendatud praktiline töö ettevõttes, praktiline töö, kogemusõpe	Proovitöö	PRAKTIKA ETTEVÕTE ettevõtte struktuur, juhendaja, ettevõtte sisekorraeskirjad, töökorraldus, tööohutuse alane instrueerimine TOOTMISTÖÖS OSALEMINE tööülesanded ettevõttes, meeskonnatöö, tootmisprotsessiga seotud tööülesannete täitmine (sh toitade valmistamine ja serveerimine), tööohutus, säästlikkus, hügieeninõuded, ettevõttes kasutatav tootmisalane dokumentatsioon (mise en place, kalkulatsioonikaardid, tehnoloogilised kaardid, roakaardid, tellimuslehed, saatelehed, erinevad tootmistööks vajalikud dokumendid)	P - 58 tundi I – 2 tundi
3. annab omapoolse hinnangu proovitööle ja praktikale tervikuna		iseseisev töö, esinemine/ esitlus	Hindamisülesanne: enesehinnang praktika sooritamisele ja proovitööle, praktika eesmärkide saavutamise analüüs	PRAKTIKA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele	A – 6 tundi I – 4tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend	Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitteeristav hindamine Moodul hindamise aluseks on proovitöö toitlustusettevõttes. Proovitöö hindamiseks jälgib praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitöö lõpeb k hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilaseesitatud dokumentatsioonile.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Praktikajuhend Kehtivad praktikat reguleerivad koolis kehtestatud korrad Praktika dokumentatsiooni näidised				

Moodul nr. 22 - RESTORANITÖÖ KORRALDUS	Mooduli maht 4 EKAP / 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	12 tundi	12 tundi	80 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud toitlustamise ja praktilise töö moodulid			
Aine(d) ja õpetaja(d): erialaõpetajad			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Kirjeldab erinevate restorani äriideid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ võrdleb erinevate restorani tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest ✓ koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid 	Loeng Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod,	HÜ Juhendialusel ettevõtte äriidee ja pakutavate toodete ning teenuste analüüs	Erinevate restorani äriideed. Kooli õpperestorani äriidee ja teemapäevade valik	A – 4 tundi P I – 2 tundi
2. Rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise	<ul style="list-style-type: none"> ✓ planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona selvelaudades ✓ planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatöona osalise/täieliku teenindusega laudades ✓ kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades 	Teoreetiline ja praktiline õpe Õpperestoranisaalis. Ettevalmistustööd ja tööde jaotus Õpperestoranisaalis. Klientide teenindamine ja arveldamine ning koristustööd Õpperestoranisaalis.	HÜ Planeerib ja katab teemapäev ja laua, teenindab kliente, koristab saali.	Restoranis kasutatavad teenindusviisid. Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus ning teadmised, oskused ja hoiakud. Erinevad lauatuübid ja nende paigutamine restoranis. Lauapesu ja lauakaunistused. Lauanõud ja söögiriistad. Töö planeerimine saalis. Ettevalmistustööd õpperestoranisaalis sh teemapäeva kajastamine. Klientide teenindamine ja arveldamine. Koristustööd saalis	A – 2 tundi P I – 2 tundi
3. Planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatöona restoraniroogasid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest ✓ koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulasiooni-, tehnoloogilised – ja rookaardid ✓ korraldab juhendamisel restorani laomajandust ✓ valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed ✓ planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist 	Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt, ladustamine, tööde korraldamine, toitade valmistamine ja serveerimine ning	HÜ Rühmatöö: Teemapäeva menüü koostamine, tööplaneerimine köögis ja toitade valmistamine, serveerimine	Menüü koostamine teemapäevaks. Kalkulasiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Töö planeerimine köögis. Portsijontoitade valmistamine ja serveerimine ning koristustööd meeskonnatöona. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja)	A – 4 tundi P I - 4tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serverib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest ✓ töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatöele tagasisidet 	koristustööd õpperestoraniköögis			
4. Järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toidlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toidlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte ✓ arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid 	Teemapäeva toitude omahinna, müügihinna arvutamine ja päevatasuvuse analüüs.	HÜ Teemapäeva toitude kalkulatsioon	Toitude omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine. Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest.	A – 2 tundi P I – 4 tundi
Lävend	HÜ 1-4 hinnatud lävendi tasemel Sooritatud teemapäevade rühmatööd				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristuvalt				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“ S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Kulinaaria“ S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Önnela Muuga „Praktiline kulinaaria“				

Moodul nr. 23 - PRANTSUSE KEEL	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	46	6	
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija oskab lugeda ja mõistab <i>à la carte</i> toitudega seotud sõnavara prantsuse keeles.			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Katrin Kurvits			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Õppija tunneb ja oskab kasutada prantsuse keele foneetikat	<ul style="list-style-type: none"> ✓ loeb ja ütleb prantsuse keele toiduvalmistamise restoranitermineid foneetiliselt õigesti, ✓ loeb ja ütleb prantsuse keeles klassikalisi roogasid foneetiliselt õigesti, ✓ loeb ja ütleb prantsuse keele restorani teenindamisega seotud termineid foneetiliselt õigesti. 	Loeng Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod,	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Juhendi alusel toitude valmistamine 2 HÜ Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks mõistekaardid, kirjeldab ühe roa valmistamist, esitleb klassis	1. Foneetikakursus	A – 20 tundi
2. Õppija oskab kasutada enamlevinud viisakusväljendeid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kasutab elementaarseid viisakusväljendeid (aitäh, palun, vabandust, tere, head aega, kuidas läheb ...); ✓ loeb lihtsaid dialooge. 	Õppeülesannete lahendamine		2. Lihtne eneseväljendus <ul style="list-style-type: none"> ✓ enesetutvustus (mina olen ..., minu nimi on ...), ✓ viisakusväljendid (aitäh, palun, vabandust, tere, head aega, kuidas läheb ...) 	A – 8 tundi
3. Õppija oskab lugeda prantsuse keelseid numbreid ja hindu	<ul style="list-style-type: none"> ✓ teab ja saab aru numbrite lugemise loogikast; ✓ loeb numbreid ja toodete hindasid. 	tekstide / menüüde / retseptide lugemine ja tõlkimine,		3. Numbrid <ul style="list-style-type: none"> ✓ Numbrite lugemise loogika ✓ Rahaühikud ✓ Hulga ja mõõdu väljendamine retseptides Iseseisev töö: prantsuse keelsest meediast retsepti otsimine ja tõlkimine.	A – 6 tundi I – 2 tundi
4. Õppija oskab lugeda ja tõlgib prantsuse keelse	<ul style="list-style-type: none"> ✓ tõlgib sõnastiku abil menüü korrektseesse eesti keelde; 	menüüde otsimine juhendi abil	Praktiline õppeülesanne – 20 roast koosneva	4. Menüüde ja retseptidega seotud sõnavara, tõlkimine.	A – 12 tundi I – 4 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
menüü ning saab aru roakirjeldusest	✓ loeb prantsuse keelset menüüd koos hindadega.	prantsuse keelsest meediast	prantsuse keelse menüü koostamine Iseseisev töö: kokkuvõtva hinde saamiseks menüü koostamine, vormistamine. Soravalt lugema ja peast tõlkima õppimine.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ eelroad, põhiroad, magustoidud, joogid; ✓ À ja de kasutamine eesliitena roogade kirjeldamisel; ✓ <i>à la carte, table-d'hôte</i> ✓ roogade valmistamise tehnoloogiline sõnavara retseptides 	
Lävend	Peavad olema sooritatud positiivsele tulemusele õppeülesanded ja iseseisvad tööd.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristuvalt. 20st roast koosneva prantsuse keelse <i>à la carte</i> menüü koostamine, vormistamine. Lugemine ja tõlkimine ilma abivahenditeta.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ http://www.hkhk.edu.ee/aali/ ✓ http://www.cuisinealafrancaise.com ✓ http://apprendre.tv5monde.com/ 				

Moodul nr. 24 - ERIALANE INGLISE KEEL	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	32	8	12
Mooduli eesmärk: Erialase inglise keele õppimisega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks inglise keeles kasutades erialast terminoloogiat. Õppija mõistab tööga seotud tekste, selgelt esitatud erialast infot tööalases vestluses, vastab tööalastele küsimustele, osaleb arutlustes, edastab kirjalikke ja suulisi tööalaseid teateid, valmistab ingliskeelse juhendi alusel erinevaid roogasid.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Inglise keel on omandatud tasemel A2			
Aine(d) ja õpetaja(d): Reet Pärna			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab erialast teksti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ mõistab ingliskeelseid retsepte, tööjuhendeid, erialaseid artikleid ✓ kirjeldab juhendi alusel erinevate roogade valmistamist ✓ valmistab ingliskeelse juhendi alusel erinevaid roogasid 	Loeng Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod,	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Juhendi alusel toitude valmistamine 2 HÜ Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks mõistekaardid, kirjeldab ühe roa valmistamist, esitleb klassis	Toorained Tainad Toodete nimetused Mõõõtühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess	A – 10 tundi P – 6 tundi I – 4 tundi
Iseseisev töö					
Kasutades omandatud sõnavara ja mõisteid kirjeldab ühe roa valmistamist, esitleb klassis					
2. vestleb igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> ✓ suhtleb inglise keeles erinevates töösituatsioonides, ✓ teatab probleemidest, küsib abi valides sobiva suhtlusstiili ✓ edastab suulisi ning kirjalikke teateid 	Situatsioonide läbi mängimine Kuulamis-ülesanded, sõnavaraharjutused Mõistekaartide koostamine Paaristöö Rühmatöö	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Rollimäng: vestlus-arutlus 2 HÜ mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine 3 HÜ kirjalike teadete esitamine	Toorained Tainad Toodete nimetused Mõõõtühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess Töörõivad Tööhügieen Tööohutus	A – 14 tundi P – 4 tundi I – 2 tundi
3. mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning	<ul style="list-style-type: none"> ✓ tegutseb töökeskkonnas turva- ja hügieeninõudeid järgides; ✓ mõistab teemakohaseid silte ja teateid, 	Rühmatöö Paaristöö	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Mõistekaardid	Töökeskkond ja tööohutus Hügieen	A – 8 tundi P – 2 tundi I – 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
nõuandvaid silte, järgib neid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kirjutab vajadusel teate ✓ järgib hügieeninõudeid; ✓ kasutab töövahendeid ohutusnõudeid järgides; 	Suunatud vaatamine Harjutused	2 HÜ Kirjalikud teated		
Lävend	<p>Esitatud õpimapp koos iseseisvate töödega</p> <p>Sooritatud praktilised tööd lävendi tasemel</p>				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitteeristuvalt.</p> <p>Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ tuleb toime suhtlussituatsioonis (tööalane vestlus või arutus), edastab suulise või kirjaliku teate ✓ valmistab ingliskeelse juhendi alusel erinevaid roogasid ✓ esitab õpimapi, sealhulgas mõistekaartide kogu ja nimetab valikuliselt mõisteid 				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Professional Baking Gisslen, Wayne Wiley, John and Sons, Incorporated 2008 ✓ Glossary of baking terms www.pillsburybaking.com › ✓ Pastry-Equipment thebakingpan.com/baking-equipment/ 				

Moodul nr. 25 - ERIALANE SOOME KEEL	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	32	6	10
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb soome keelt kõnelevate toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): H.Aunap			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Õppija mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<ul style="list-style-type: none"> ✓ loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele ✓ koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt 	interaktiivne loeng paaris/rühmatöö rollimäng	Mitteeristav hindamine Esitlus enda tutvustamiseks	Erialase teksti mõistmine ja koostamine Enda suuline tutvustamine	A – 6 tundi P – 6 tundi I – 2 tundi
Iseseisev töö Kasutades omandatud sõnavara ja mõisteid kirjeldab ühe roa valmistamist, esitleb klassis					
2. Õppija vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> ✓ suhtleb klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt ✓ informeerib juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest ✓ suhtleb külastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 	interaktiivne loeng paaris/rühmatöö rollimäng	Mitteeristav hindamine Iseseisev töö: õpetaja toel paaris/rühmatöö projekt: rollimänguna situatsioonipõhine (video)esitlus	Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles Telefoniga suhtlemine	A – 10 tundi P – 4 tundi I – 4 tundi
3. Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> ✓ nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb erinevaid roogasid ✓ nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad ✓ tutvustab juhendi alusel külastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist 	interaktiivne loeng paaristöö (veebipõhised) õppemängud	Mitteeristav hindamine Iseseisev töö: menüü selgitus	Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia	A – 10 tundi P – 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. Mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine ✓ Iseseisev töö: kokkuvõtte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust) 	<p>õppevideote vaatamine</p> <p>veebipõhised/ajakirjad</p> <p>ade tekstid</p> <p>paaristöö; esitluse tegemine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Tööintervjuu koostamine</p>	<p>Tööle kandideerimine</p> <p>edukas tööintervjuu dokumentide koostamine</p>	<p>A - 6 tundi</p> <p>P – 2 tundi</p>
Lävend	mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb soome keelt kõnelevate toidlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete ja kontrolltööde koondtulemus				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Erialased veebilehed ja ajakirjad Soome ja vene keele grammatikaõpikud Õpilase konspekt				

Moodul nr. 26 - TERVIST TOETAV TOITUMINE JA LIIKUMINE	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	10 tundi	34 tundi	8 tundi
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija rakendab regulaarset liikumist, koostab tervisliku toitumise põhimõtteid arvestades menüü lähtudes inimese vajaduslikest eesmärkidest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Maire Vesingi, Andres Viksi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, lähtuvalt kliendi vajaduslikest eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest ✓ Arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest 	Loeng, rühmatöö, arutelu, praktiline töö	1 ÕV Praktiline töö: Toiteväärtuse arvutamine digivahendeid kasutades Menüü koostamine Kompleksülesanne: testide sooritamine (koormuse testid) oma füüsilise tundmaõppimiseks, füüsilise tervise hetkeolukorra defineerimine, soovitud eesmärkide seadmine Iseseisev töö: Menüü koostamine	TOITUMISÕPETUSE ALUSED (14 tundi): tervisliku toitumise põhimõtted; toidupüramiid; toitainete vajalikkus organismis; ainevahetus;menüüde koostamise põhimõtted sh tasakaalustatud menüü; toiduportsjoni koostamine.	A - 16 tundi I - 2 tundi
2. Koostab juhendi alusel treeningplaani kliendi vajaduslikest eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Koostab treeningplaani lähtudes regulaarse liikumisharrastuse vajalikkusest, füüsilise parandamise eesmärgist ja hea enesetunde saavutamiseks 	Loeng, rühmatöö, arutelu, praktiline töö	2 ÕV Praktiline töö: treeningplaani koostamine	KEHALINEAKTIIVSUS JA TERVISE SEOS (12 TUNDI): tervisenäitajad ja nende hindamine enesetunde 1-10 skaalal, positiivse elustiili reeglid: uni/p FÜÜSILINE TREENING: kehalise aktiivsuse mõju tervisele ja töövõimele, treeningprotsess ja selle mõju, erinevad treeningstiilid ja treeningu võimalused, vigastuste tekkimine ja ennetamine.	A - 20 tundi I - 4 tundi P - 16 tundi

Lävend	Õppija: ✓ Koostab juhendamisel menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest, kliendi soovidest ja vajadusest lähtudes toitumis- ja liikumissoovitustest. Annab hinnangu toidu põhitaitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta. Arvutab juhendamisel toidu põhitaitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest digivahendeid kasutades
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. ✓ Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded ja koostatud iseseisev töö sooritatud vähemalt rahuldaval/lävendi tasemel. ✓ Menüü koostamine ✓ Treeningplaani koostamine: Aeroobse treeningu kava. Jõu- ja venitusharjutuste kava. Kodukoha tervise spordivõimalused Padleti tahvlile. Liikumis- jatoitumispäeviku pidamine. Iganädalane analüüs
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	✓ Rekkor, S. Toitlustamise alused, Argo 2008 ✓ Erialane õppekirjandus www.toitumine.ee ✓ www.nutridata.ee ✓ www.tervisliktoitumine.ee www.liigume.ee

Moodul nr. 27 - VEINIÕPETUS (VEIN JA TOIT)	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	28 tundi	12 tundi	12 tundi
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomuomadusi ja sobivust toitudega.			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud toitlustamise praktilise töö moodulid			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska; Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Õppija mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ õppija kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid (viinamarja kasvatuskeskkond, kliima, kogemused, pinnas, geograafiline asukoht) ✓ kirjeldab valge ja punase veini valmistamise protsessi ✓ loeb veinipudeli sildilt olulist informatsiooni ✓ degusteerimisel kirjeldab veini iseloomu, värvi, aroomi ja maitset 	loeng, diskussioon, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö		✓ veini kasvatamise keskkond, veini valmistamine, veini sildi lugemine, veini degusteerimine	A – 4 P – 4
2. Õppija iseloomustab viinamarja sorte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ oskab nimetada tuntumaid viinamarjasorte ✓ oskab iseloomustada ja maitse järgi eristada viinamarja sorte ✓ oskab menüüsse järjestada veine viinamarja sortide järgi 	diskussioon, rühmatöö, praktiline töö, test		✓ viinamarja sordid, menüü koostamine, veinide iseloomustamine	A – 8 P - 4
3. Õppija sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ soovib etteantud menüü juurde veinikaardilt sobiva veini ja põhjendab valikut ✓ koostab menüü alusel mitmekäigulise menüü valides juurde veinikaardilt veine õiges järjekorras 	praktiline töö degustatsioon, esitlus, arutelu		✓ Toidu ja veini sobitamine, söögikorra õhtusöögi toidumenüü sobitamine veinidega	A – 8 P - 2
4. Õppija soovib kliendile tema maitse eelistusele sobivat veini ja serveerib seda kasutades asjakohaseid töövõtteid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ suhtleb kliendiga ja esitab suunavaid küsimusi kliendi veinieelistuste väljaselgitamiseks ja veini serveerimisel. ✓ valib ja kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid veini serveerimiseks ✓ dekanteerib veini õigesti juhendi alusel. 	rollimängud ja praktiline töö	HÜ Iseseisev töö: 1. kogutud materjal viinamarja sortide ja veinide iseloomustus, õhtusöögi mitme käigulise menüü koostamine (toidud koos veinidega)	✓ veini soovitamine kliendile, veini serveerimiseks vajalikud vahendid, dekanteerimine	A – 8 P – 2 I - 12

Lävend	Esitaud iseseisev ja tunnitööd
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodulit hinnatakse mitteeristavalt.</p> <p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ suuline esitlus (valminud õhtusöögi menüüd koos põhjendusega; veini sildi lugemine) ✓ dialoog (veini soovitamise, serveerimise ning dekanteerimise rollimäng) ✓ test ja enda koostatud õppematerjal (viinamarjasordid ja nende iseloomustus) ✓ rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) ✓ praktiline töö (degustatsioonid koos viinamarja sortide iseloomustustega)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; ✓ Andrew Jefford, Veinikursus, Varrak, 2009; ✓ K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus 2006.

Moodul nr. 28 - TOOTE JA TEENUSEDISAIN	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	12	20
Mooduli eesmärk Õppija arendab olemasolevat või loob uue teenuse/toote teenuse disaini protsessi alusel.			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Sandra Urvak; Alar Ani			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Kasutab teenusedisaini meetodeid toote või teenuse arendamisel või loomisel.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Juhitud loov protsess toote või teenuse osas ✓ Uue või olemasoleva toote disainimine 	<p>Meeskonnatöö</p> <p>Arutelu</p> <p>Rollimäng</p> <p>Paaristöö</p> <p>Esitlus</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Esitlus</p> <p>Disainiprotsess</p> <p>I etapp – informatsiooni kogumine</p> <p>II etapp – lahenduste leidmine</p> <p>III etapp – tööprotsesside muudatuste disainimine ja kirjeldamine</p> <p>IV etapp – piloteerimine ja tulemuste analüüs</p> <p>HÜ uue toote või teenuse loomine/olemasoleva toote või teenuse arendamine konkreetsele sihtrühmale ja oma töö esitlemine tuues esile teenusedisaini protsessi etappe.</p>	<p>TEENUSE DISAIN</p> <p>Disaini liigid</p> <p>Teenuse ja toode</p> <p>Loovmõtlemise arendamine</p> <p>TEENUSEDISAINI PROTSESS, ETAPID JA MEETODID</p> <p>Teenusedisaini protsessi kirjeldavad mudelid</p> <p>Teenusedisaini protsessi etapid ja neis rakendatavad meetodid</p> <p>Teenuste pakkumise protsessi visualiseerimine (klienditeekond, teenindusplaan jt)</p>	<p>A – 20 tundi</p> <p>P – 20 tundi</p> <p>I – 12 tundi</p>

Lävend	Kompleksülesande sooritamine lävendi tasemel ja esitlus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete ja esitlus
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Erialased veebilehed ja ajakirjad

Moodul nr. 29 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	10	6	36
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija oskab fotografeerida tooteid ning turundada veebilehe kaudu			
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Sandra Urvak, Alar Ani			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Pildistab tooted ja töötleb fotosid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tunneb fotograafia põhimõisteid (säriaeg, ava, ISO-arv, valgetasakaal, teravussügavus, erinevad failitüübid jne) ning oskab neid vastavalt oma kaamera kasutamisel rakendada. ✓ Kasutab toidustilistika erinevaid võimalusi ja põhimõtteid oma toodete ja teenuste presenteerimisel ja fotografeerimisel (valgus, kangad, taustad, aksessuaarid, taimeseaded, köögitarvikud jne). ✓ tunneb pildi kompositsiooni põhitõdesid ning oskab nendega arvestada foto teostamisel; ✓ tunneb tootefoto spetsiifikat ning oskab lihtsamate vahenditega (ilma kallimate ja spetsiifilisemate abivahenditeta) ✓ omavalmistatud tooteid pildistada, seejuures silmas pidades, et fotod on tehniliselt korrektsed, toote/toodete värvi ja konsistentsi edastavad ✓ oskab fotosid elementaarsel tasemel arvutis järeltöödelda kasutades seejuures vabavaralisi fototöötlusprogramme; 	Loeng, arutelu, meeskonnatöö, praktiline- ja iseseisevtöö	HÜ: Õpimapp töödeldud fotodega	Fotografeerimine	A – 6 tundi P – 18 tundi I – 4 tundi
2. Koostab veebilehe	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toote turundamine: sihtgrupi määratlemine, pakend, tooteinfo, hind, konkurentsi analüüsimine, toodete esitlemine (tootefoto, näitus, väljapanek). ✓ kavandab turundustegevusi vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turundustingimustele 	Loeng, analüüs, esitlus, ja iseseisevtöö	Kujundatud toote- või veebileht	Turundamise alused Veebilehe või tootelehe kujundamine	A - 4 P - 18 I - 2

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	✓ leiab võimalusi oma toote ja/või teenuse veebipõhiseks müügiks, oskab hinnata müügikanali sobivust toote turundamiseks;				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristuv (A/MA). Läveni tasemel sooritatud teoreetilised ja praktilised tööd				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	M.Freemann Fotograafipilk: digitaalsete fotode kompositsiooni ja kujunduse parendamine Tänapäev Tln. 2011 C.Gathum Algaja fotograafi käsiraamat Varrak 2014 L.Frost 500 kompositsioonivõtet ja nõuannet fotograafidele: lihtne käsiraamat kõigile, kes tahavad teha paremaid pilte Tln. Digipraktik				

Moodul nr. 30 - VEGAN- ja TAIMETOIT	Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	10	8	34
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused ettevõttele sobiliku tasakaalustatud taimetoidu ja veganmenüü koostamiseks ja teostamiseks			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud toiduvalmistamise alused			
Aine(d) ja õpetaja(d): Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Kohandab ja koostab taimetoidu-ja veganmenüüsid ning korraldab laomajandust	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kohandatud menüü vastab kliendi oodustele ja vajadustele. Kohandatud menüü on tasakaalustatud ja tervislik. ✓ Koostatud menüü on vastavuses eale omase keskmise toiduenergia ja muude toitainete vajadusega. Koostatud menüü arvestab riiklikke toitumissoovitusi. 	Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Rühmatöö	Mitteeristav hindamine Kohandada tavamenüü sobivaks veganile	TAIMETOIDU ERIVORMID, VEGANLUSE JA FLEXITARIANISMI PÕHIMÕTTED Retseptide kohandamine lähtudes taimetoidu-ja veganklientidest ROCK THE GREENS HUB MÄRGIS JA PÕHIMÕTTED TAIMSED ASENDAJAD Muna asendamine Piima-ja piimatoodete asendamine Liha-ja lihatoodete asendamine Želatiini asendamine TERVISLIKU JA TASAKAALUSTATUD MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED erinevad tervislikkuse aspektid ja võimalikud terviseriskid loomsete toitainete asendamisel täisväärtusliku toidu tagamine (täisväärtuslike valkude-, oomega 3-rasvhapete-, kaltsiumi ja vitamiinide D-, B12-, B2-, B6 defitsiit) RIIKLIKUD TOITUMISSOOVITUSED JA ÕIGUSAKTID TOIDUAINETE TARNEAHEL, TELLIMISPROTSESS, TOIDUAINETE NÕUETEKOHANE LADUSTAMINE JA SÄILITAMINE	A – 10 tundi P – 4 tundi I - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
				Erinevad varustamiskanalid ja tarnijate võrk (kohalik talutoodang, mahetoodang, asendustoodete hulgimüügikanalid jne) Optimaalsete laokoguste tagamine vastavalt turu nõudlusele Ladustamise nõuded TÖÖVAHENDITE-JA SEADMETE, PAKKEMATERJALIDE VALIKU PÕHIMÕTTED	
2. valmistab taimseid ja vegan eelroogasid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asenduste tulemusena on tavamenüüs olevad eelroad kohandatud sobilikeks taimetoitlastele ja veganitele. Valmistatavad toidud vastavad tehnoloogilistele kaartidele, hügieeninõuetele ja arvestavad toidutrende ✓ Taimetoitu ja vegan eelroogade valmistamine 	Praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine Taimetoitu ja vegan eelroogade valmistamine	VEGAN EELROOGADE VALMISTAMISE TEHNIKAD/ERIPÄRAD TOIDUHÜGIEEN KLASSIKALISED TAIMSED JA VEGAN EELROAD TOIDUTRENDID	P - 10 tundi I – 2 tundi
3. valmistab taimseid ja vegan pearoogasid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asenduste tulemusena on tavamenüüs olevad pearoad kohandatud sobilikeks taimetoitlastele ja veganitele. Valmistatavad toidud vastavad tehnoloogilistele kaartidele, hügieeninõuetele ja arvestavad toidutrende. 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine Pearoogade valmistamine taimetoitlastele ja veganitele	VEGAN PEAROOGADE VALMISTAMISE TEHNIKAD/ERIPÄRAD TOIDUHÜGIEEN KLASSIKALISED TAIMSED JA VEGAN PEAROAD TOIDUTRENDID	P -10 tundi I – 2tundi
4. valmistab taimseid ja vegan järelroogasid	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asenduste tulemusena on tavamenüüs olevad järelroad kohandatud sobilikeks taimetoitlastele ja veganitele. Valmistatavad toidud vastavad tehnoloogilistele kaartidele, hügieeninõuetele ja arvestavad toidutrende 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine Järelroogade valmistamine taimetoitlastele ja veganitele	VEGAN JÄRELROOGADE VALMISTAMISE TEHNIKAD/ERIPÄRAD TOIDUHÜGIEEN KLASSIKALISED TAIMSED JA VEGAN JÄRELROAD TOIDUTRENDID	P – 10 tundi I – 2 tundi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud lävendi tasemel mooduli kirjalikud iseseisvad tööd ja praktilised tööd. Mooduli kokkuvõtva hinde aluseks on mitte-eristavalt hinnatud kirjalik aruanne ja selle praktiline teostus				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ www.vegantoit.ee ✓ www.eritoitumine.ee 				

Moodul nr. 31 - VÄLITOITLUSTUS	Mooduli maht 1 EKAP / 26 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6		20
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab välitoitlustuse pakkumise erinevaid etappe, planeerib juhendamisel välitoitlustuse ja teenindab välitoitlustamise kliente			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): eriala õpetaja			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise vastavalt klienditellimusele	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Töötab meeskonnas, järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid, valib õiged toiduained ja töövõtted, koostab menüü, planeerib tööde käigu, teenindab ja osaleb koristus- puhastustöödel ✓ Osaleb juhendamisel meeskonnaliikmena väliürituse ettevalmistamisel ja läbiviimisel 	Loeng Rühmatöö/ paaristöö Harjutusülesanded	Mitteeristav hindamine Test Ülesanne/harjutus Paaristööna välitoitlustusürituse korraldamine etteantud juhendi alusel. Test teooriaosa kohta, mis hõlmab ka hügieeni ja välitoitlustuse pakkumise nõuete teemasid	VÄLITOITLUSTUS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Välitoitlustuse olemus ja erinevad liigid. ✓ Erinevad üritused, mida saab korraldada väliüritusena kus pakutakse välitoitlustust. ✓ Seadusandlus välitoitlustuse pakkumise kohta. ✓ Kokkulepped klientidega, tänapäevased digivahendid ja võimalused kokkulepeteks. ✓ Sündmuste eripära ja ilmastikuoludega arvestamine. ✓ Tööde planeerimine. ✓ Välitoitlustuskoha majanduspaik ehk tagala. ✓ Inventar, vahendid ja seadmed. ✓ Sobilikud menüüd vastavalt üritusele. TÖÖKORRALDUS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tööohutusnõuded. ✓ Pakendamine transpordiks. ✓ Nõuded transpordiks ja säilitamiseks. ✓ Hügieen ja enesekontrolliplaan. 	A - 4 tundi P – 10 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
				✓ Väritingimustes toitlustuse ja teeninduse koha ettevalmistamine sõltuvalt menüüst ning ilmastikuoludest.	

2. Teenindab vastavalt menüüle kliente välitoitlustamise tingimustes	✓ Töötab meeskonnas, järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid, valib õiged toiduained ja töövõtted, koostab menüü, planeerib tööde käigu, teenindab ja osaleb koristus- puhastustöödel		Praktiline töö Osaleb juhendamisel meeskonnaliikmena väliürituse ettevalmistamisel ja läbiviimisel. Praktilistes töödes osalemine vajalik 100 % ulatuses	TÖÖKORRALDUS ✓ Vajalikud vahendid ja seadmed. ✓ Nimekirja koostamine vastavalt üritusele ja pakutavale menüüle. ✓ Ettevalmistustööd välitoitlustuse pakkumiseks. ✓ Ettevalmistustööd toidu valmistamiseks ja serveerimiseks. ✓ Pakkimine transpordiks. TOIDUVALMISTAMINE VÄLITINGIMUSTES ✓ Toiduvalmistamine lõkkel ja erinevate seadmetega. ✓ Toitude säilitamine. ✓ Toitude serveerimine ja pakkumine. KLIENTIDE TEENINDAMINE ✓ Teenindamine välitingimustes. ✓ Kliendile toidu kaasa pakkimine. JÄÄTMEKÄITLUS ✓ Prügi sorteerimine. ✓ Pakendamine ja transport. ✓ Välitoitlustamise koha korrastamine. ✓ Puhastus- ja korrastustööd.	A – 2 tundi P – 10 tundi
Lävend	Pakib juhendamisel transpordiks tooraine, toidu, joogid ja muud vajalikud vahendid, järgides menüüd, sündmuse eripära, ilmastikuolusid, töökorraldust ja enesekontrolliplaani. Valmistab juhendamisel ette välitingimustes toitlustuskoha ning teeb ettevalmistusi toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks, lähtudes menüüst ja töökorraldusest. Abistab toidu valmistamisel välitingimustes, vajadusel kasutades ohutult lõket ja välitoitlustuse seadmeid, järgides töökorraldust. Tutvustab ja serveerib toite ning jooke. Teenindab külastajaid meeskonnaliikmena. Koristab juhendamisel kasutatud toidunõud ja ülejäänud toidu, pakib need transpordiks. Käitleb jäätmeid ning korrastab toitlustuskoha.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud vajalikud teoreetilised õppeülesanded ja test ning osaletud 100 % ulatuses praktilisel tööl. Mitteeristav hindamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	S. Rekkor, Selvelauad Avita, 2000, S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo 2018, S. Rekkor jt, Teenindamise kunst, Argo 2013, A. Roosipõld, M.Kotkas, Restoraniteenindus, Argo 2010, M. Kitsnik, Koka ja kelneri erialane eesti keel, Argo 2009, gatering-ettevõtete koduleheküljed				

Moodul nr. 32 - ÜLDKEHALINE ETTEVALMISTUS	Mooduli maht 3 EKAP / 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	2	20	56
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab terveid eluviise, kasutab regulaarset liikumist ja sportimist teadlikult oma tervise tugevdamiseks ja üldise töövõime parandamiseks			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Andres Viksi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. ✓ Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi 	Juhendi tutvustamine rühiharjutused õpetaja juhendamisel Praktiline rühivaatlus	Mitteeristav hindamine Ülesanne/harjutus Iseseisev töö: esitab koordinatsiooni-harjutuse	Võimlemine Rühiharjutused Jõu-, venitusharjutused ÜKE	A – 2 tundi P – 6 tundi I – 8 tundi
2. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega,	<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 ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi. 	Treeningkava koostamine Jõuharjutused Venitusharjutused Vastupidavuse treenimine Motoorsete oskustetäiustamine Miniloeng füüsilisevormi saavutamiseks miniloengergonoomilistest töövõtetest.	Mitteeristav hindamine Praktiline töö Ülesanne/harjutus Praktiline tegevus (treeningkava teostamine) Treeningkava tutvustamine õpilase poolt Erialatööksoobilike ergonoomiliste harjutuste loend	ÜKE Fit-pallid Harjutamine jõusaalis Ohutustehnika Harjutamine kardiomasinatel Ergonoomia	P – 12 tundi I – 4 tundi
3. arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööskest ja	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama. 	Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika	Mitteeristav hindamine Ülesanne/harjutus	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall Saalihoki sulgpall	P – 12 tundi I – 4 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
distsipliini;		täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine			
4. õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides	✓ - Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine	Mitteeristav hindamine Praktiline tegevus (treeningmäng) Ülesanne/harjutus	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall	P – 12 tundi I – 4 tundi
5. arendab kutsetöök vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus, jms)	✓ Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid ✓ Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini	• Ideekaart tervisespordi võimaluste kohta • Rekreatiivsed liikumisharrastused • Arutelu rekreatiivsete tegevuste kohta.	Mitteeristav hindamine Praktiline tegevus Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta Praktiline töö Analüüs	Kehaline aktiivsus Kehalise aktiivsuse vajalikkus Lihashooldus Treeningu ülesehitamise erinevad viisid Ohutusnõuded	P – 10 tundi I – 4 tundi
Lävend	Oskab harrastada erinevaid sportmänge . Oskab doseerida kehalist koormust. Oskab valida sobiva liikumisharrastuse tervise tugevdamiseks . Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordinatsiooni, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on omandanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Õppematerjal: R. Jalak „ Tervise treening“; Liikumise ja spordi ABC I osa; Liikumise ja spordi ABC II osa; L. Thool „ Treening tervele kehale“.				

Moodul nr. 33 - INDIVIDUAALNE VALIKÕPING	Mooduli maht 1 EKAP 26 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse õpilase kutseoskuste laienemist või täienemist	
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad	
Aine(d) ja õpetaja(d): valitud valikõpingu õpetaja	

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Individuaalse valikõpingu õpiväljundid on kirjeldatud valitud mooduli rakenduskavas	✓ tulenevad individuaalseks valikõpinguks valitud mooduli rakenduskavast	tulenevad individuaalseks valikõpinguks valitud mooduli rakenduskavast	tulenevad individuaalseks valikõpinguks valitud mooduli rakenduskavast	tulenevad individuaalseks valikõpinguks valitud mooduli rakenduskavast	26 tundi
Lävend	Sooritatud 26 tunni ulatuses valikõpingut				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sootitatud valikõping Mitteeristav hindamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	on kirjeldatud individuaalseks valikõpinguks valitud mooduli õppematerjalide juures				

ÜLDÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. Ü1 - KEEL JA KIRJANDUS		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		6	Anu Kivi, Paavo Matsin
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses.</p> <p>2. Arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal.</p> <p>3. Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates.</p> <p>4. Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.</p> <p>5. Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga.</p> <p>6. Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. • Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. • Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutades saadud teavet eesmärgipäraselt suuliselt esinemises või enda loodud tekstides. • Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi. • Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut. • Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. • Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. • Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. • Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. 		
Teemad, alateemad	<p>Keel kui suhtlusvahend (20) Suulise ja kirjaliku suhtluse erinevused (2). Keelekasutuse normid ja keelendite valik (10). Kirjakeel ja kõnekeel (4). Keeleline etikett (4)</p> <p>Eesti sõnavara (20) Sõnavara koostis (2). Võõrsõnad, tsitaatsõnad (8). Sõna tähendus (6). Ilukirjanduslik tekst (4)</p> <p>Meedia ja mõjutamine (20) Meedia (6). Meediažanrid (8). Meedia ja mõjutamine (6)</p> <p>Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine (20) Kirjutamise eesmärk, tekstide ülesehitus, arutlev tekst (12). Stiiliõpetus (8)</p> <p>Ilukirjandus kui kunst (40) Ilukirjanduse põhiliigid ja žanrid (8). Ajastu mõju (4). Eesti kirjandus (12). Teksti tõlgendamine (10) Lemmikraamat ja noorsookirjandus (6)</p>		
sh. iseseisev töö (1 EKAP)	<p>Teemad ja tegevused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keelekontaktid (4) I kursus • Sõnavara rikastamise viisid (6) I kursus • Telemeedia uudiste võrdlus/analüüs (6) II kursus • Teabeotsing (info leidmine ette antud eesti kirjanike kohta) (4) • Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine (2+2) I ja II kursus • Kahe ilukirjandusteose lugemine (12) III kursus 		
sh. praktika	Puudub		

Õppemeetodid	Rollimäng, praktiline harjutus, analüüs, loovharjutus, tekstiloome, tekstiliikude eristamine ja analüüs, rühmatöö, ajurünnak, mõistekaart
Hindamine	<p><i>I õppeaasta ülesanne:</i> Hindamisülesanne ortograafia kohta</p> <p><i>II õppeaasta ülesanne:</i> Variant I: Erialase ajalehe koostamine (erialane terminoloogia) Variant II: Meedia ja mõjutamine</p> <p><i>III õppeaasta</i> Ilukirjandusteose analüüs</p>
sh. hindekriteeriumid	<p>Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel. Õpiväljundid on kirjeldatud lävendi tasemel.</p> <p>Hinne „3“ (rahuldav) - osalemine 50% ulatuses kontakttundides, et tagada õpilase keeleline areng erinevatel osaoskustel ning kohene tagasiside lävendi omandamise osas, õpetajapoolne abistamine. Suulisest vastusest selgub, et õpilane mõistab loetut rahuldavalt, mõistab loetut osaliselt, ülesanne on lahendatud osaliselt. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud on esitatud osaliselt. Käsitlus on pealiskaudne ja/või laialivalguv. Mõtted on kohati ebaselged ja/või esineb sisulisi küsitavusi.</p> <p>Vastuse ülesehituses on vastuolusid ja/või vormistuses on puudujääke.</p> <p>Hinde „4“ (hea) saamiseks kasutab õpilane eesmärgipäraselt eesti keelt ja ei tee olulisi õigekirjavigu, teabekirjanduse kasutamisel vajab mõningast juhendamist, näitab üles soovi saada uusi teadmisi, on viibinud vähemalt 60% ulatuses kontakttundides, on esinenud mõningane kõrvalekalle tähtaegadest kinnipidamisel. Suulisest vastusest selgub, et õpilane mõistab loetut hästi, mõistab loetut selle pea- ja üksikasjades, kuid vastuses on väiksemaid puudusi. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist. Mõtted on esitatud selgelt, vastuse ülesehitus on üldiselt loogiline, kuid vastuse vormistamisel esineb väiksemaid puudusi.</p> <p>Hinne „5“ (väga hea) eeldab arengut õppimise käigus, 75% ulatuses tundidest osavõttu ning iseseisvust keeleharjutuste lahendamisel, juhendamist mittevajavat toimetulekut teabekirjanduse kasutamisel, keelelist kompetentsust erinevatel osaoskustel, on peetud kinni tähtaegadest. Suulistest vastusest selgub, et õpilane mõistab loetut väga hästi. Õpilane mõistab loetut detailselt ja põhjalikult. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist ning on ammendavad. Mõtted on esitatud selgelt ja veenvalt. Vastuse ülesehitus on loogiline ja terviklik.</p>
sh. hindamisülesanded ja meetodid	<p>Arutelu ja analüüs, etteantud ülesannete lahendamine, praktiliste tööde sooritamine.</p> <p><u>Keel kui suhtlusvahend</u> Venni diagramm (sarnasuste ja erinevuste leidmine), teksti analüüs, kontrolltöö.</p> <p><u>Eesti sõnavara</u> -Praktiline harjutus, kontrolltöö, tekstiloome, tekstiliikude eristamine ja analüüs, loovtöö.</p> <p><u>Meedia ja mõjutamine</u> -Meediateksti koostamine, arvamuseartikli kirjutamine, reklaamteksti analüüs.</p> <p><u>Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine</u></p> <p>Teksti koostamine ja pealkirjastamine, referaadi või stendiettekande koostamine, vormistamine ja ettekandmine, analüüs</p> <p><u>Ilukirjandus kui kunst</u></p> <p>Ilukirjandusteksti (loetud raamatu) analüüs, alusteksti põhjal arutluse kirjutamine, retsensiooni koostamine</p>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite 1...6 hindamiskriteeriumides märgitud tegevuste hindamine teoreetilise ja iseseisva töö ning praktiliste harjutuste kaudu. Õppeprotsessi käigus rakendatakse kujundavat hindamist, mooduli kokkuvõttev hinne on mitmeeristav. Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.
Õppematerjalid	Internet, virtuaalsed keeleabi allikad (www.eki.ee, www.keelev.ee jne) "Eesti keele käsiraamat", "Eesti keele sõnaraamat", "Võõrsõnaleksikon"

V. Maansoo "Keeleviit" T. Erelt "Eesti keele ortograafia" ; L.Villand "Eesti kirjandse lätteil"; V.Hennoste "Eesti kirjandus tekstides" M. Kalda "Tuglasest Ristikivini" M. Rebane "Eesti kirjandus kutseõppeasutustele" (õpik, töövihik) Leht, Ojamaa "Väliskirjandus " R. Neithal "Mis on mis kirjanduses" Hennoste "Eesti romantism" Annus, Epner, Süvalepp "20. sajandi 1. poole eesti kirjandus" Nahkur "Kirjandus antiigist renessansini" Nahkur "Kirjandus barokist romantismini" "Maailmakirjandus. Antiik. Keskaeg. Renessanss" e-kursused
--

Moodul nr. Ü2 - VÕÕRKEEL		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		4,5	Reet Pärna, Marjel Einulo, Tiiu Viisut
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeletekasutajana.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeletekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</p> <p>2. Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>3. Kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeeles õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeelesõpet elukestva õppega.</p> <p>4. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.</p> <p>5. On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt • Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes • Väljendab end/suhtleb keeletekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) • Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/ekaaslast • Koostab oma kooli (lühilise) tutvustuse • Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks • Hindab oma võõrkeeles oskuse taset • Põhjendab võõrkeeles õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega • Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust • Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades • Võrdleb sihtkeele /emakeele* maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme • Arvestab sihtkeele kõneleja kultuurilise eripäraga • Tutvustab (oma ekaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta • Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles • Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi • Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga • Sooritab näidistööintervjuu vastavalt juhistele. 		
Teemad, alateemad	<p>1.Mina ja maailm (34) Enesetutvustus (sh virtuaalsed sõbrad, võõrkeeles vajalikkus minu elus) (6) Kooli tutvustus (sh sõpruskool) (10) Regiooni tutvustus (6) Infootsingu võimalused, allikad ja usaldusväärsus - läbiv teema Eesti Vabariik (6) Välisriikide tutvustused (6)</p> <p>2.Keskkond ja tehnoloogia (42) Toitlustamine ja rahvusköök (9) Majutus/ hotelli broneerimine (9)Transport/ piletautomaadid (6) Tee küsimine ja juhatamine võõras linnas (6) Liiklus (liiklusõnnetused, traumad, liiklusmärgid, kliima jne) (12)</p> <p>3.Haridus ja töö (41) Töökuulutused, CV, avaldus ja motivatsioonikiri (14) Intervjuu ülesehitus, riietus, kehakeel, viisakus jne (10) Töötamine välismaal (5) Telefonivestlused (8) Kuupäevad, kellaajad, nädalapäevad, tähtpäevad (4) Kõik teemad sisaldavad ka grammatikaõpet</p>		

<p>sh. iseseisev töö (1 EKAP)</p>	<p>Teemad ja tegevused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oma kooli tutvustus, Eesti ja 1 teise Euroopa riigi võrdlus (4) • Kooli tutvustus (2) • Regiooni tutvustus (2) • paaristöö, situatsioonülesanne: "Mida peab eestlane silmas pidama, kui ta läheb välismaale?" : • Tööintervjuu (6) • Töökuulutused, CV, avaldus ja motivatsioonikiri (2) • (Läbiv teema: info otsimine teabeallikatest, grammatika)
<p>sh. praktika</p>	<p>Puudub</p>
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Paaristöö, grupitöö, rollimängud ja suhtlussituatsioonid, info selekteerimine, võrdlus, esitlus, analüüs, intervjuu, abimaterjalide nagu (elektroonilised) sõnastikud ja teatmikud kasutamine, juhendatud iseseisev töö.</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel. Õpiväljundid on kirjeldatud lävendi tasemel.</p> <p><i>I õppeaastal</i> Hindamisülesanne Individuaaltöö. Koostab kirjalikult ja esitab individuaalselt suuliselt: Oma kooli tutvustus, Eesti, ja 1 teise Euroopa riigi võrdlus käsitledes järgnevaid teemasid: -enda ja töөрühmaliikmete tutvustus -regiooni, kus kool asub, lühitutvustus -võrdleb kahe riigi elanikkonda (rahvaarv, rahvuslik koosseis, keeled, usundid) ja kultuuritraditsioone</p> <p><i>II õppeaastal</i> Hindamisülesanne (2.aasta) Paaristöö. Situatsioonülesanne „Mida peab eestlane silmas pidama, kui ta läheb välismaale?“ - koostab paaristööna temaatilise rollimängu. Iseseisva tööna otsib loetletud teemade kohta materjali ühe vabalt valitud riigi kohta (keel, söök, kliima, raha, riigikord, liikluskord (0 tolerant), haigused, vaktsiinid, vaatamisväärsused). Kasutab erinevaid teabeallikaid.</p> <p><i>III õppeaastal</i> Hindamisülesanne (3.aasta) Loevad erinevaid töökuulutusi ja valivad välja endale sobivaima, kirjutavad CV, avalduse ja motivatsioonikirja, lepib kokku tööintervjuu kasutades erinevaid suhtluskeskkondi. Paaristöö Valmistatakse tööintervjuuks Mõlemad valmistuvad nii intervjuerija kui intervjueritava rolliks ja esitavad rollimänguna Kui võimalik, siis filmitakse ettevalmistusperioodi ja siis analüüsitakse oma arengut.</p>

<p>sh. hindekriteeriumid</p>	<p>„<i>rahuldav</i>“ – õpilane orienteerub sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab üheselt mõistetavaid lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel õpetaja abi ning abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses ning kirjaõppes, kuid need vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab abimaterjalidega või lisaküsimusi esitades aru lihtsatest suulistest lausetest, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara.</p> <p>„<i>hea</i>“ – õpilane tunneb suurt osa sõnavarast ja orienteerub õppematerjalides moodustades üheselt mõistetavaid ning enamasti korrektseid lauseid. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel kohati abimaterjale. Esineb mõningasi vigu häälduses ning kirjaõppes, sõnavara kasutus on lausetes korrektne. Häälduse ning ortograafia vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab aru suulisest tekstist, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara, esitades täpsustavaid küsimusi.</p> <p>„<i>väga hea</i>“ - õpilane tunneb sõnavara ning moodustab üheselt mõistetavaid ning valdavalt korrektse grammatikaga lauseid. Moodustab iseseisvalt ja ilma abimaterjalideta ka keerulisema konstruktsiooniga lauseid. Esineb väga vähe vigu häälduses ning kirjaõppes, sõnavara kasutus on lausetes korrektne. Häälduse ning ortograafia vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad ning enamasti grammatiliselt korrektsed. Saab enamasti inglise keelsest suulisest tekstist aru ilma täpsustavaid küsimusi esitamata, kui on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara.</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel (<i>rahuldav</i>).</p> <p>„<i>rahuldav</i>“ – õpilane orienteerub sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab üheselt mõistetavaid lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel õpetaja abi ning abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses ning kirjaõppes, kuid need vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab abimaterjalidega või lisaküsimusi esitades aru lihtsatest suulistest lausetest, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Bill Mascull (2006): Business Vocabulary in Use. Elementary. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Stuart Redman, Ruth Gairns (2003): Test Your English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Stuart Redman, Ruth Gairns (1997): English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Bill Mascull (2002): Business Vocabulary in Use. Intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Raymond Murphy (1985,1994): English Grammar in Use. A self-study reference and practice book for intermediate students with answers. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Raymond Murphy (1990): Essential Grammar in Use. A self-study reference and practice book for elementary students with answers. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Liz and John Soars (2011): New headway. Elementary. Student’s Book. Oxford University Press.</p>

Moodul nr. Ü3 - MATEMAATIKA		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		5	Anne Saarva
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>2. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>3. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>4. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>5. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. • Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. • Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. • Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust. • Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid. • Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. • Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. • Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. • Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. • Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. • Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. • Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. • Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente. • Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske. • Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid. • Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta. 		
<p>Teemad, alateemad</p> <p style="text-align: right;">I kursus 2,5 EKAP</p>	<p>Arvutamine Tehted ratsionaalarvudega; arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R). Ümardamine. Arvu absoluutväärts (mõiste ja geomeetriline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur). Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju. Arvutamine taskuarvutiga. Ühend ja ühisosa kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine. Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p> <p>Mõõtühikud Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. Ühikute teisendamine teabeallikate kasutamisega. Interaktiivsed testid.</p> <p>Näitlikustamine (pinna, mahu jms ühikutevahelistest seostest, näitlikke jooniseid võivad õpilased ka ise koostada). Kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks) õppimisoskuse arendamiseks.</p> <p>Avaldised. Võrrandid ja võrratused Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine. Võrdeline suurendamine ja vähendamine (mõõtkava, plaan). Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandisüsteem. Arvtelje erinevad piirkonnad.</p> <p>Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratuste süsteem. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>		

	Protsent Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.		
sh. iseseisev töö (0,75 EKAP)	Teemad ja tegevused: Arvude ümardamine, astendamine, arvu standardkuju Teisendab mõõtühikuid Vabalt valitud kaardi mõõtkava arvutus ja ülesannete tegemine kaasõpilastele e-poodide toodete käibemaksu ja hinnamuutuste protsendi arvutamine		
Õppemeetodid	Loeng arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö mõõtkava või plaani kasutamise kohta. Infootsing internetist, interaktiivsed testid, peast arvutamine		
Hindamine	Eristav Arvutamine: kontrolltöö. Avaldised, võrrandid ja võrratused: kontrolltöö. Protsent ja mõõtühikud: kontrolltöö		
sh. hindekriteeriumid	Arvutamine		
	„3“	„4“	„5“
	Arvutab reaalarvudega peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid	Arvutab reaalarvudega peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.	Arvutab reaalarvudega peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu
	Mõõtühikud		
	„3“	„4“	„5“
	Teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.	Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule.	Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid.
	Avaldised. Võrrandid ja võrratused.		
	„3“	„4“	„5“
	Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruut-võrrandeid . Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tekstülesandeid lahendab konspekti või näidete abil.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid . Lahendab lineaar-võrratusi ja võrratuse-süsteeme. Lahendab iseseisvalt ja elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.
	Protsent		
„3“	„4“	„5“	
Arvutab protsenti (osa) tervikust.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded).	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab	

	Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres) Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.												
Teemad ja alateemad	II kursus 2 EKAP														
	Trigonomeetria Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. Jooned tasandil Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi. Planimeetria Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, ümbermöödud ja pindalad. Elulise sisuga tekstülesanded. Stereomeetria Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.														
sh iseseisev töö (0,5 EKAP)	Eluliste ülesannete koostamine kaasõpilastele, jooned igapäevaelus- foto ja sellelt joonte leidmine. Geogebra tasapinnaliste geomeetriliste kujundite tegemine.														
Õppemeetodid	Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine. Test (teooria tundmine), õpiring (ülesannete lahendamine ja koostamine), praktiline töö programmiga Geogebra ja wiris.														
Hindamine	Eristav Trigonomeetria: kontrolltöö. Jooned tasandil: kontrolltöö. Planimeetria ja stereomeetria: kontrolltöö														
sh. hindekriteeriumid	Trigonomeetria <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:33%; text-align:center;">„3“</th> <th style="width:33%; text-align:center;">„4“</th> <th style="width:33%; text-align:center;">„5“</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid.</td> <td>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Liigitab tasandilisi kujundeid, oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.</td> <td>Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Liigitab tasandilisi kujundeid ja teab elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.</td> </tr> </tbody> </table> Jooned tasandil <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:33%; text-align:center;">„3“</th> <th style="width:33%; text-align:center;">„4“</th> <th style="width:33%; text-align:center;">„5“</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil.</td> <td>Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt.</td> <td>Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate.</td> </tr> </tbody> </table>			„3“	„4“	„5“	Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid.	Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Liigitab tasandilisi kujundeid, oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.	Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Liigitab tasandilisi kujundeid ja teab elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.	„3“	„4“	„5“	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil.	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt.	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate.
„3“	„4“	„5“													
Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid.	Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Liigitab tasandilisi kujundeid, oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.	Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Liigitab tasandilisi kujundeid ja teab elementidevahelisi seoseid, ümbermöödu ja pindala valemid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.													
„3“	„4“	„5“													
Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil.	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt.	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate.													

	Oskab leida võrrandi järgi sirge, parabooli, ringjoone ja joone järgi võrrandi.	Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab konspekti abil sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks.	Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks, võrrandiks tõusu ja algordinaadi järgi.
	Planimeetria		
	„3“	„4“	„5“
	Teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.	Teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektelt.	Teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria - ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.
	Stereomeetria		
	„3“	„4“	„5“
	Lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab mõnele esitatud küsimusele	Lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele	Lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab põhjaliku lahenduskäigu, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust. Esitleb iseseisva töö mis on sooritatud programmiga geogebra ja vastab kõigile esitatud küsimustele
Teemad ja alateemad	III kursus 0,5 EKAP Tõenäosusteooria ja statistika Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskvärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus. Majandusmatemaatika elemendid Raha ja valuuta. Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud Töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.		
sh. iseseisev töö (0,04 EKAP)	Diagrammide koostamine excelis - lõiming sotsiaalainetega - teemad: majandus ja rahvastik, pere eelarve koostamine, hindade võrdlus e-poodides, kiiralaenufirmade võrdlus.		
Õppemeetodid	Loeng-arutelu, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, ülesannete lahendamine ja koostamine		
Hindamine	Eristav. Tõenäosusteooria ja statistika: kontrolltöö. Majandusmatemaatika elemendid: iseseisev töö + kontrolltöö		

sh. hindekriteeriumid	Töenäosusteooria ja statistika		
	„3“	„4“	„5“
	Lahendab töenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske.	Lahendada töenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, lahendab statistika ülesandeid excelis.	Lahendab töenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid. Koostab statistika ülesandeid excelis (diagrammidega)
	Majandusmatemaatika elemendid		
„3“	„4“	„5“	
Teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi; käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.	Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme.	Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Lahendab probleemülesandeid. Esineb avalikult ja kaitseb oma seisukohti.	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.		
Õppematerjalid	<p>Matemaatika e-kursus Moodle https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=8075</p> <p>Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011. 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.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Töenäosus ja statistika. Avita, 2012.</p> <p>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, 2. osa Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Koolibri, 2005.</p> <p>Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998.</p> <p>Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995.</p> <p>Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996.</p>		

Moodul nr. Ü4 - Ü7 - LOODUSAINED (Ü4 - Keemia; Ü5 - Füüsika; Ü6 - Bioloogia; Ü7 - Geograafia)		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		6	Endla Pesti, Elina Sarv, Ülle Toots, Annika Kala, Oskar Noorkõiv
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteadlikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest, reaalsete objektide kirjeldamisest</p> <p>2. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamise.</p> <p>3. Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele.</p> <p>4. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele.</p> <p>5. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. • Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid. • Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe. • Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe). • Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi. • Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid. • Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid. • Iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi. • Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi. • Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsuse seaduspärasusi. • Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel. • Selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga. • Nimetab majandustegevusega kaasnevat looduskeskkonna probleeme. • Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme. • Võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid. • Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi. • Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid. • Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi. • Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale. • Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast. • Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust. • Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest. • Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks. • Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme. • Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. • Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid. • Kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud ülesannetele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Teostab õigesti arvutused, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.
Teemad, alateemad	<p>Universum ja selle kujunemine. Maakera kui süsteem (G), universumi evolutsioon (B;G), astronoomia, kehad, nende mõõtmed ja mõõtühikute süsteemid ja teisendamine (F)</p> <p>Mikromaailm ja aineehitus. Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid (K B), Mikromaailma ehitus (K F), Organism kui tervik. Orgaanilised ained eluslooduses (B K), organismide ehitus ja talitus (B),</p> <p>Loodusteaduste rakendusvõimalused. Loodusteaduste rakendusvõimalused tehnoloogias ja majanduses (B K).</p> <p>Keskkond ja keskkonnakaitse. Majanduskeskkond (G). Elukeskkond, selle süsteemida ja kaitse (B G). Tehnoloogiline ehk tehiskeskkond (K F)</p>
sh. iseseisev töö (1 EKAP)	<p>Teemad ja tegevused:</p> <p>Koostab ülevaate oma kodukoha elusloodusest ja selle eripärast arvestades bioloogilisi ja geograafilisi aspekte.</p> <p>Arvutusülesannete lahendamine mehaanika ja elektromagnetismi kohta.</p> <p>Tänapäeva puhastusvahendite kasutamine, nende koostis ja mõju tervisele.</p>
sh. praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, demonstratsioon, referaat, õppekäik, arutus, essee, ülesannete lahendamine, paaristöö, rühmatöö, test, probleemõpe, video, esitlus, kaaslaste hindamine, enesehindamine.
Hindamine sh hindamisülesanded ja-meetodid	<p>MITTEERISTAV</p> <p>Rühmatöö; esitlus; kontrolltöö; aruande koostamine</p> <p>Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine Õppeprotsessis toimub läbivalt kujundav hindamine.</p> <p>Hindamisülesanne 1 I kursus Esitluse koostamine ja esitlemine: Maakera ja elu teke ning areng</p> <p>Hindamisülesanne 2 I ja II kursus Kombineeritud kontrolltöö mehaanika ja elektromagnetismi kohta</p> <p>Hindamisülesanne 3 I ja II kursus Koostab ja esitab meeskonnatöona kokkuvõtte, kuidas kliimatilised tingimused ja keskkond mõjutavad tehnoloogilist arengut ning inimeste toitumist ja tervist</p> <p>Hindamisülesanne 4 III kursus Osalemine õppekäigul prügilasse ja koostab aruande jäätmete liikidest (plastik, klaas, paber, ehitusmaterjal, elektroonika ja muu kodutehnika, kemikaalid, biojätmed) ja nende edasistest kasutusvõimalustest lähtudes loodusressursside piiratusest</p>
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne on mitteeristav. Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, sh täidetud iseseisvad tööd. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.
Õppematerjalid	Füüsika õpik kutsekoolidele. E.Pärgmäe Tartu 2002 Füüsika käsiraamat. K.Tarkpea, H.Voolaid Tln. 2002 Füüsika tehnikumidele. L.Zdanov. Tln. 1980 Füüsika (ruum, aeg, aine, jõud). T.Lukki Tln. 2001 Koolifüüsika käsiraamat. O.Kabardin Tln. 1986 Kleines Formellexikon. Ing. A.Arndt Berlin 1977 Schülerduden. Die Physik. Mannheim

1989 Füüsika ülesannete ja küsimuste kogu tehnikumidele Tln. 1985 Füüsika ülesannete kogu keskkoolile. M.Kask, M.Reemann Tln. 1992 Ülesandeid füüsikast. B.Kogan Tln. 1976 Füüsika põhikursus. D.Halliday, R.Resnick, J.Walker Clevelandi Osariigi Ülikool 2008/ tõlge eesti keelde 2012

„Üldmaateadus gümnaasiumile” 2004; Üldmaateaduse töövihik 2004; kogumik

„Geograafia riigieksamiks”; Loodusgeograafia I, II, III ja IV ; „Planeet Maa sinu taskus” 2008; ajakiri „Geo”; ajakiri „Eesti Loodus”; Regio õppemapid, erinevad atlase kaardid; National Hurricane Center kodulehekül; Google Earth programm; U.S Geological Survey kodulehekül; Vulkaanide maailma kodulehekül;

<http://sklaos.onepagefree.com/?id=2440&onepagefree=7kq3kit3glob8eil28l3ha61k3> ; http://geograafia.mgm.ee/?page_id=43 ; www.koolielu.edu.ee; www.geo.ut/kooligeograafia; <http://et.wikipedia.org/wiki>; <http://geoportaal.maaamet.ee/>; <http://inspire.maaamet.ee/>; <https://maps.google.ee/>; <http://www.maakaart.ee/index.php/component/content/article/47-eestikeelne-maailmakaart> ;

„ Keemia õpik kutseõppeasutusele” E. Külanurm 2003; „ Üldine keemia ” H. Karik 1994; „ Orgaaniline keemia 11. klassile” A. Tuulemets 1998; „Keemia lühikursus gümnaasiumile ” N. Katt 2003; „Keemia töövihik kutseõppeasutusele” E. Kõo 2004; „Üldine ja anorgaaniline keemia10. klassile” V. Past 1997 www.cemicum.com 101 keemia katset; Google leheküljed: <http://et.wikipedia.org/wiki/orgaaniline-keemia>; <http://et.wikipedia.org/wiki/anorgaaniline-keemia>; www.koolielu.ee/info/uldine-ja-anorgaaniline-keemia

Bioloogia: õpetaja koostatud õppematerjalid; “Bioloogia ja geograafia raudvara” Lars Trunin 2012; „Keskonnakaitse” Vello Keppart 2006, “Suurest paugust inimeseni” Koolibri 1997; „Evolutsioon” Koolibri 2001; Bioloogia lühikursus gümnaasiumile Avita 2003 Bioloogia gümnaasiumile I-III osa Eesti Loodusfoto 2006; Bioloogia I Avita 2002; Bioloogia III -1 Avita 2008; Bioloogia III - 2 , Avita 2009; ajakiri „Eesti Loodus”, ajakiri „Imeline teadus”, ajakiri „National Geographic” www.koolielu.ee/info/uldine

Moodul nr. Ü8 - Ü13 - SOTSIAALAINED (Ü8 - Ajalugu; Ü9 - Ühiskonnaõpetus; Ü10 - Inimeseõpetus; Ü11 - Kehaline kasvatus; Ü12 - Inimgeograafia; Ü13 - Riigikaitse)		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		7	Katrin Kurvits, Vello Aleksejev, Andres Viksi, Endla Pesti
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalnormidest ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.</p> <p>2. Omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust.</p> <p>3. Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi:</p> <p>4. Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas. • Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus. • Nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi. • Tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, trennides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. 5.Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. • Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti. • Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi. • Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta. • Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel. • Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel. • Selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs. • Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust. • Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse. • Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde. 15.Põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust. • Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse. • Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike. • Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolist, vanuselist struktuuri. • Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti. • Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel. • Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna. • Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid. • Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid. • Nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi. 		
Teemad, alateemad	Mina ja tervis Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju. Koormuse arvestamine kehalisel tegevusel. Vigastuste vältimine sportimisel, ohutusnõuded erinevate spordialade puhul. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. Mitmekülgse arendamine spordis. Kehaliste võimete		

	<p>arendamine. Taastumise vajalikkus. Taastumine spordis. Kalorid ja tervislik toitumine, terviseriskid. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. Suhted. Suhete areng. Seksuaalkasvatus. Konfliktid ja nende lahendamine. Minapilt, enesehinnang ja vaimne tervis. Inimese areng ja elukaar. Ealised iseärasused. Inimestevahelised erinevused. Teiste rahvaste kombed, traditsioonid.</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena - erinevad riigid ja ühiskonnakorraldused Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. Nüüdisühiskonna kujunemine.</p> <p>Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. Arengumaad ja arenenud riigid. Taasiseseisvumisjärgne Eesti. Tänapäev Eesti ühiskonnakorraldus. Poliitilised ideoloogiad. Demokraatliku riigi valitsemiskorraldus. NATO, EL ja ÜRO ning Eesti seotus nende organisatsioonidega.</p> <p>Minu perekond/sugulased/tuttavad taasiseseisvunud Eestis Perekonna mõiste ja kujunemine. Perekonna ülesanded ja vormid. Soorollid perekonnas. Perekonna roll ühiskonnas. Kooselu ajalugu ja nüüdisaegse perekonna kujunemine. Eluolu nõukogude perioodil, taasiseseisvunud Eestis ja tänapäeval. Üleminek plaanimajanduselt turumajandusele, omandireform perekonna kontekstis. Muutused kultuurivaldkonnas.</p> <p>Minu õigused ja kohutused Inimõiguste olemus ja vajalikkus, tähenduse muutumine 20.-21. sajandil. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt seadusandlusest (põhiseadus, lastekaitse seadus jt seadused, kooli sisekorra- ja õppekorralduseeskiri jne). Õigusriigi põhimõtted. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete vajadused ja väärtused. Eesti Vabariigi põhiseadus ja riigiaparaadi ümberkujundamine. Erakondade teke ja areng ning erisused.</p> <p>Teekond läbi aja Ajaloo periodiseerimine. Euroopa ja maailma ajalugu. Ajalooallikad ja allikakriitika. Arheoloogia ja ajaloo teadus. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. Eesti muinasaeg. Eesti keskaeg.</p> <p>Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). Eesti erinevate riikide võimu all (Poola aeg, Rootsi aeg, Vene aeg). Eesti vabariigi tekkimine ja areng II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused Nõukogude okupatsioon. Taasiseseisvumine.</p> <p>Majandus ja rahvastik Rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. Üleilmastumine. Immigratsioon. Tööhõive. Riigi ja maailma majandus Jätkusuutlik areng. Üksikisik turumajanduskeskkonnas. Kaardi kasutamine. Asukoha määramine kaardil.</p> <p>Riigikaitse teemapäevad Ajateenistus. Esmaabi Kaitseväge üldfüüsiline test Riigikaitse institutsioonid (sh Kaitsepolitsei, Naiskodukaitse, noorteorganisatsioonid). Riigikaitse taastamine. Vabadussõda, I maailmasõda, II maailmasõda. ÜRO, NATO, ja EL asutamise põhjused ja funktsioonid tänapäeval. Riigikaitsestrateegia ülesehitus ja ressursid.</p> <p>Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused</p>
<p>sh. iseseisev töö (1,5 EKAP)</p>	<p>Teemad ja tegevused:</p> <p>Mina ja tervis Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine</p> <p>Minu perekond Tabeli täitmine ja analüüs</p> <p>Riigikaitse Õpimapi koostamine</p> <p>Mina ja tervis Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine</p> <p>Minu õigused ja kohustused Essee ja/või mõistekaart Teekond läbi aja Rühmatööna lauamäng, töö tekstidega</p> <p>Mina ja tervis Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena Projekti koostamine rühmatööna</p> <p>Majandus ja rahvastik Graafikute koostamine</p>
<p>sh. praktika</p>	<p>Puudub</p>
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Praktilised harjutused, arutelu, juhtumianalüüs, liikumismängud, rollimäng, rühmatöö, paaristöö, intervjuu, loeng, teksti analüüs, õppefilmide vaatamine ja analüüsimine</p>

<p>Hindamine</p> <p>sh hindamisülesanded ja-meetodid</p>	<p>I kursus</p> <p>Mina ja tervis Koostatud elustiile kajastav treeningpäevik 4 päeva kohta. Päevikule lisatud järeldused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks.</p> <p>Minu perekond Täidetud tabel erinevate nähtuste kohta ühiskonnas kindlatel aastatel. 3-4 tabelis esitatud mõõdiku puhul on eraldi välja toodud, miks asjad on muutunud (põhjendused vormuvad klassi arutelu käigus). Lisatud on kirjeldus õpilase sündimise päeval Eestis toimunud sündmustest ühe ajalehe põhjal. (Analüüsitud on isiklikku/mina ja perekonna rolli ühiskonnas.)</p> <p>Teekond läbi aja Rühmatööna valmib lauamäng, risttabel, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani. Rühmatöö tulemis on rõhutatult välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktide. Rühmatöö tulemi valmimise tegevuste kohta on igal õpilasel individuaalne logiraamat või blogi, soovitatult elektroonilisel kujul, kust nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena. Koostamisel on kasutatud erinevaid allikaid, kasutatud allikad on viidatud.</p> <p>II kursus</p> <p>Riigikaitse Koostatud on õpimapp, mille vahel on töölehed ja eneseanalüüs, mida ma õppisin. Osalemine laagris</p> <p>III kursus</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena Rühmatööna valminud projekt „Mina teise ühiskonna liikmena“, selle esitlus. Esitluses on läbivalt kajastunud võrdlus Eestiga (mis on meil hästi, mis meil võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Kasutatud vähemalt 5 erinevat allikat.</p> <p>Majandus ja rahvastik Rühmatööna graafikute koostamine Eesti ja võrdlusena ühe Euroopa riigi rahvastikuprotsesside kohta. Graafikutel kajastuvad Eesti ja valitud riigi olulisemad rahvastiku muutuse trendid viimase saja aasta jooksul ning järgmise kolmekümne aasta perspektiivis. Koostatud 5 ettepanekut vastava ala ministrile rahvastikupoliitika ja majandusprotsesside muutmiseks ühiskonnas tulenevalt rahvastiku muutumise trendidest</p> <p>Minu õigused ja kohustused Essee valitud kaasuse põhjal, kus kõikidele kaasuse põhjendustele ja selgitustele on leitud õige seadus ja selle paragrahvid; essee pikkus on vähemalt 1 A4. Õpilane on osalenud näidisprotsessi ettevalmistamisel ja läbimängimisel. Koostatud on mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”, kus iga analüüsitud rolli puhul on välja toodud vähemalt viis õigust ja viis kohustust. Rollid: laps, õpilane, Eesti riigi kodanik, tulevane lapsevanem (tulevane töövõtja/tööandja).</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>Puuduvad</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne on mitmeeristav. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu. Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, sh täidetud iseseisvad tööd</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Mina ja tervis Perekonnaõpetus. Gümnaasiumi inimeseõpetuse õpik. Inger Kraav, Katrin Kullasepp, Margit Kagadze. “Turvalise armastuse nimel” metoodiline õppematerjal noortega töötavatele spetsialistidele. Tervise Arengu Instituudi poolt koostatud toitumisalased <u>brošüürid</u> http://www.toitumine.ee; http://www.terviseinfo.ee,http://www.alkoinfo.ee http://www.narko.ee <u>Lühifilm „Mõtteaine“ – lisainfo filmist</u> <u>Lühifilm „Suits“ – lisainfo filmist</u></p>

Film Nime poolest võitja (2001) Peep Vehm Rääkimata lugu – üksteist aastat hiljem

Pink, A. ja Pink, J. 2006. Kodune kaloriraamat. Kerge on olla kerge

Kokassaar, U; Lill, A; Zilmer, M. 2012. Normaalse söömise kursuste käsiraamat. Harro, J. 2005. Uimasti ajastu.

Jalak, R.2006. Tervise treening.

Jalak, R.2006. Enesetestimise käsiraamat.

Weineck, J. ja Jalak, R. 2008. Kehalised võimed ja organism.

Teekond läbi aja

Usundid (Silmaringi Teatmik), Philip Wilkinson, Varrak, Tallinn 2009

Maailma Usundid. Christopher Partridge, Eesti Entsüklopeediakirjastus, 2006 Maailmareligioonid. Markus Hattstein, Koolibri, 2007

Religioonide Atlas. Brigitte Dumortier, Madelaine Rouvillois, Tänapäev, 2010

Eesti kultuuriloo õppematerjal (2013)

11 000 aastat hiljem. Tasane tulek (2008)

Ajalik ja ajatu. Tule ja mõõgaga, 2 (2006)

Saatesari Eesti aja lood

Film „Sinimäed“ (2006)

Film „September“ (2010).

Eesti Muuseumide Infokeskus

Rahvusarhiiv

Mina teise ühiskonna liikmena – erinevad riigid ja ühiskonnakorraldused Kodaniku raamat. Heiki Raudla. Tallinn 2002 Siseministerium.

Ühiskonnaõpetus Gümnaasiumiõpik. Katrin Olenko ja Anu Toots, Koolibri, 2005

Ühiskonnaõpetus. Maidu Varik, Koolibri, 2006

Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks Ülesanded. Mai Kahru, Ilo, 2009

Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks Raudvara. Mai Kahru, Ilo, 2009

Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks 2011. Mai Kahru, TEA Kirjastus, 2010 <http://filmikogu.maailmakool.ee/>

Koostöös MTÜ Mondoga valminud Vikerraadio saateid “Mõistes ilma ja inimesi” saab järele kuulata - <http://mondo.org.ee/kuula-huvitajat-2/>

Minu õigused ja kohustused

Riigikohtu kaasuskonkursi 2013. aasta kogumik

Riigikohtu kaasuskonkursi 2012. aasta kogumik

Riigikohtu kaasuskonkursi 2010. aasta kogumik

Maailma konstitutsioonide veebileht

Eesti Vabariigi Põhiseadus

Riigi Teataja

Võtmekompetentsused ühiskonnaõpetuses. Käsiraamat keskkoolile

Maailma majandus ja rahvastik

Rahvastiku võimalikud arengutrendid 2012-2030 <http://pub.stat.ee/px-web.2001/Database/Majandus/databasetree.asp> <http://pub.stat.ee/px-web.2001/Database/Rahvastik/databasetree.asp>

https://www.eesti.ee/est/riik/rahandus_ja_riigieelarve/ [http://www.fin.ee/riigieelarve-ja-majandusulevaated/?searchCurrent=Globaliseeruv maailm:](http://www.fin.ee/riigieelarve-ja-majandusulevaated/?searchCurrent=Globaliseeruv%20maailm) <http://1maailm.ee/gm/> <http://www.maailmakool.ee/>

<http://www.maailmakool.ee/>

Riigikaitse nädal

Riigikaitseõpik (2012) Riigikaitseõpetus

Hädaolukorra seadus

Moodul nr. Ü14 - Ü15 - KUNSTIAINED (Ü14 - Kunst; Ü15 - Muusika)		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		1,5	Piret Tõnisson-Särk, Agnes Kurg
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi elukvaliteedi tõstmiseks ning isiksuse mitmekülgseks arendamiseks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Omab ettekujutust kunstiliikidest ja muusikažanritest.</p> <p>2. Tunneb kunsti ja muusika paigutumist ajateljele.</p> <p>3. Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga.</p> <p>4. Analüüsib oma suhet kultuuriga lähtudes kogemuslikust eelistusest.</p> <p>5. Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks</p> <p>6. Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid. • Määrab kunsti ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel. • Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid. • Uurib ja kirjeldab kunsti ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta . • Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti“, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda. • Kirjeldab kogetud kunsti ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi. • Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale. 		
Teemad, alateemad	<p>Kunstiliigid ja muusikažanrid Kehakunst, graffiti, tegevuskunst, elektrooniline kunst, disain. Muusikamaastik minevikus, tänapäeval, tulevikus. Audio- ja visuaalse kunsti seosed. Kultuur elukvaliteedi tõstjana. Rahvakunst ja –muusika identiteedi kujundajana.</p> <p>Vanaajast tänapäeva Muusika ja kunsti roll inimkonna arengus. Ajastud ja kultuurilugu. Gootika Eestis. Mitmehäälsuse kujunemine, noodikiri. Renessanss. Trükipress ja maadeavastused, arhitektuur. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Barokk kunstis ja muusikas. Klassitsism ja romantism. Instrumentaalmuusika areng. Rahvuslikkus. 19. ja 20. Sajand meil ja mujal. Eesti kunst ja muusika</p>		
sh. iseseisev töö (0,25 EKAP)	Koostab õpimapi - illustreeritud leksikoni - kogu läbitud teemade lõikes ,mis on õpilase eneseanalüüsi osaks.		
sh. praktika	Puudub		
Õppemeetodid	visuaal- ja audioesitlusega loeng; praktiline tegevus (muusika kuulamine); kontsertesitluse kuulamine vaatlus; jalutuskäik-seminar tutvustamiseks ajastute ilminguid keskkonnas; arutlus		
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Eelduseks mooduli hinde kujunemisel on õpilase osalemine õppetöös</p> <p>Hindamisülesanne 1 Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon</p> <p>Hindamisülesanne 2</p>		

	Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiliigi ja muusika stiili näitel, kasutades audio- visuaalset esitlust võimaldavaid IKT vahendeid
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh hindamismeetodid	Õpimapp, esitlus
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb tunnist osavõtu, õpimapi esitamise ja esitluse ettekandmise tulemuse järgi. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.
Õppematerjalid	<p>Muusikaõpetuse õppematerjalid:</p> <p>K.Spence "Raamat muusikast";</p> <p>J.Jürisson "Vanast muusikast" , "Palestriinast Bachini; I.Kull "Muusikaajalugu", M.Kaldaru „Muusikaajalugu gümnaasiumile“</p> <p>T.Siitan" Õhtumaade muusikaajalugu".</p> <p>Kunstiõpetuse õppematerjalid:</p> <p>Leesi, L. Kunstilugu koolidele. Avita 2001</p> <p>Õpetaja koostatud PowerPoint esitlused üldise kunstiajaloo kuulsamatest teostest, kaasaegsest kunstist. Näiteid YouTubest erinevate vahendite ja tehnikate kasutamisest.</p>