

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
Õppekava kood EHS-es		215644				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava Haridus- ja teadusministri 19.06.2014 määrus nr 38. Redaktsiooni jõustumise kp: 12.07.2019 Kutseharidusstandard 26.08.2013. VV määrus nr 130 https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013?leiaKehtiv Kutsestandard „Kokk, tase 4“ 04-09112017-1.3/9k https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10668013						
Õppekava õpiväljundid: Pärast õppekava läbimist õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripäradest; • korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; • järgib töö-, tule-, keskkonnaohutuse- ja hügieeninõudeid; • õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonna tööd; • väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; • väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv; • mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalasel selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; • mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid; • kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialasel kui elus edukalt toimetulekuks; • mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; • mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; • väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi; • kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. 						
Õppekava rakendamine: Koka õppekava sihtrühmaks on põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. Statsionaarne (koolipõhine või töökohapõhine) ja mittestatsionaarne õpe.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava moodulite õpiväljundite saavutamisel on õppija omandanud kutsele „Kokk, tase 4“ vastavad kompetentsid.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Lõpetamisel väljastatakse õpilasele Pärnumaa Kutsehariduskeskuse lõputunnistus koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (109 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused		2 EKAP		mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest,		

kokkulepetest ja käitumise heast tavast
kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist
kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi

Toitlustamine	14 EKAP	planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Menüü planeerimine	6 EKAP	koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Praktiline töö suurröögis	11 EKAP	planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8 EKAP	koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Toiduvalmistamine	14 EKAP	planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Praktiline töö restoranis	13 EKAP	planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Praktika	36 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurröögis või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist

praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande

Õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP

kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja töölaseid võimalusi ning piiranguid
mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi
kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses
mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Keel ja kirjandus

6 EKAP

väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulisel kui ka kirjalikus suhtluses;
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal;
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid;
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga;
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Loodusained

6 EKAP

mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel;
mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel;
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Kunstiained

1,5 EKAP

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

Võõrkeel

4,5 EKAP

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

Sotsiaalsained

7 EKAP

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

Matemaatika

5 EKAP

kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust

kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Valikõpingute moodulid (41 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Erialane vene keel	5 EKAP	mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .
Värvusõpetus ja kompositsioon	1 EKAP	õpilane kasutab värviopetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid)
Suurköögitöö korraldus	4 EKAP	eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi korraldab juhendamisel suurköögi laomajandust koostab meeskonnatööna suurköögi eripäralt vastava menüü planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile valmistab juhendi alusel suurköögi toite ja jooke planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Eesti keel võõrkeelena	3 EKAP	kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut eripära, toob välja enda individuaalsust iseloomustavaid omadusi kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid arutleb erialastel teemadel kasutab aruteludes erialast sõnavara kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste koostab ja saadab erialaseid e-kirju eestikeelne meediaruum
Toitlustusalane võõrkeel	3 EKAP	mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõteteid ja suurköögi sektioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara
Praktika. Kokatöö praktika	12 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärgi tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Mittealkohoolsed joogid	1 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele

võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid

Alkohoolsed joogid	1 EKAP	kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke
Pagari- ja kondiitritöö	5 EKAP	selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Ettevõtluse alustamine	2 EKAP	tunneb Eesti toitlustus-majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Kutsealane arvutiõpetus	2 EKAP	koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile koostab ja kujundab tabeleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid leiab internetist õppetöök sobivad materjalid, hindab kriitiliselt leitud infot, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti
Õpioskuste kujundamine	1 EKAP	analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge jälgib Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist leiab õppetöök vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas
Etikett	1 EKAP	selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollide mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsu abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
Grillimine	1 EKAP	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemist ja hügieeni põhimõtteid

		<p>koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest</p> <p>planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine</p> <p>valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid</p> <p>valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid</p>
Restoranitöö korraldus	4 EKAP	<p>kirjeldab erinevate restoranide äriideid</p> <p>rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise</p> <p>planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid</p> <p>järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid. õigusakte</p>
Peoteenindus	2 EKAP	<p>planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele</p> <p>suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles</p> <p>teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides</p> <p>valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid</p> <p>teenindab juhendamisel peoteenindust</p>
Fruktodisain	0,5 EKAP	<p>õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid</p> <p>õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid</p>
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP	<p>õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid</p> <p>õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke</p> <p>õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid</p> <p>õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele</p>
Toitlustusalane soome keel	3 EKAP	<p>mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste</p> <p>vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest</p>
Kutsealane liikumine	2 EKAP	<p>hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada</p> <p>tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid</p> <p>arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööskest ja distsipliini</p> <p>õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides</p> <p>arendab kutsetöökõks vajalikke tahteomadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)</p>
Restoranitöö praktika	10 EKAP	<p>planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid</p> <p>tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <p>töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid</p> <p>teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest</p> <p>koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p>

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingute moodulid koostab kool, lähtudes põhiõpinguid täiendavatest või laiendavatest kutseoskustest, võtme pädevuste või lähedaste erialade kutsestandardites esitatud üksikkompetentsidest.

Valikõpingute kohustuslik maht koka eriala õppekavas on 41 EKAP.

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

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

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 36.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Taisi Talviste

kutseõpetaja

Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=448

https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=448&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	109	41	35	33
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	2		
Toitlustamine	14	14		
Menüü planeerimine	6	6		
Praktiline töö suurköögis	11	6	5	
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8		4	4
Toiduvalmistamine	14		7	7
Praktiline töö restoranis	13		5	8
Praktika	36	12	12	12
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	1	2	2
Üldõpingute moodulid	30	12	9	9
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Kunstained	1,5	1,5		
Võõrkeel	4,5	1	1,5	2
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
Valikõpingute moodulid	41	7	16	18
Erialane vene keel	5			
Värvusõpetus ja kompositsioon	1			
Suurköögitöö korraldus	4			
Eesti keel võõrkeelena	3			
Toitlustusalane võõrkeel	3			
Praktika. Kokatöö praktika	12			
Mittealkohoolsed joogid	1			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Alkohoolsed joogid	1			
Eritoitlustus	2			
Pagari- ja kondiitritöö	5			
Ettevõtluse alustamine	2			
Kutsealane arvutiõpetus	2			
Õpioskuste kujundamine	1			
Etikett	1			
Esmaabi	1			
Grillimine	1			
Restoranitöö korraldus	4			
Peoteenindus	2			
Fruktodisain	0,5			
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2			
Toitlustusalane soome keel	3			
Kutsealane liikumine	2			
Restoranitöö praktika	10			

Kokk

Seosed kutsestandardi „Kokk,tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							Valikõpingute moodulid																									
	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	Toitlustamine	Menüü planeerimine	Praktiline töö suursöögis	Menüü koostamine ja kalkultatsioon	Toiduvalmistamine	Praktiline töö restoranis	Praktika	Õpitee ja töö muutvas keskkonnas	Erialane vene keel	Värvusõpetus ja kompositsioon	Suursöögitöö korraldus	Eesti keel võõrkeelena	Toitlustusala vene keel	Praktika. Kokatöö praktika	Mittealkohoolsed joogid	Alkohoolsed joogid	Eri toitlustus	Pagari- ja kondiitritöö	Ettevõtluse alustamine	Kutsealane arvutiõpetus	Õpioskuste kujundamine	Etikett	Esmaabi	Grillimine	Restorani töö korraldus	Peoteenindus	Fruktodisain	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Toitlustusala soome keel	Kutsealane liikumine		
B.2.1 Töö planeerimine Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele.		x		x		x	x	x				x							x														
B.2.2 Puhastus- ja koristustööd Tegevusnäitajad: 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustööd vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;		x		x		x	x	x				x						x	x							x	x	x					

kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmistamise vastavalt plaanile.																																																							
B.2.6 Teenindamine Tegevusnäitajad: 1. loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; 2. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.		x		x	x	x	x	x						x																											x	x													
B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents Tegevusnäitajad: 1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava; 2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Taisi Talviste, Janne Ojala, Heili Västriku, Hevelin Antsmäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
22 t	18 t	12 t	
Teemad ja alateemad	<p>Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Õpiväljundite ülene info. Eriala kutsestandardiga tutvumine. Kutsealaste infokanalitega tutvumine. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus. Õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus. Erinevad õppemeetodid. Õpistiilid. Õpioskused. Õpilase õigused ja kohustused, õpilast puudutav dokumentatsioon. Õppija saab ülevaate tunniplaanist, tundide aegadest, akadeemilisest kalendrist, õppekorralduseeskirjast, sisekorra eeskirjast, ettevõtte praktika graafikust. Esmane tööohutusala juhendamine. Orienteerumine ümber kooli. Tagasiside.</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 7 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 13	selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest	Toitlustus- ja turismivaldkonna sisu	Praktiline töö. Õppekäik	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Uurimustöö	

Lävend
Esitatud on raport õppekäigu kohta. Õpimapp on loodud digivahendeid kasutades
Iseseisvad tööd
Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse, õppekäigu kohta koostada raport etteantud lähteülesande põhjal, raporti koostamisel rakendada kirjalikele õpilastöödele esitatavaid nõudeid
Praktilised tööd
Õpimapi koostamiseks koha loomine interneti keskkonnas

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 9	leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära	Pärnumaa Kutsehariduskeskuse (PKHK) õppekorraldus Tutvumine koka eriala õppekavaga	Meeskonnatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Orienteerumise töölehtede täitmine

Hindamismeetod:
Rühmatöö

Lävend
Orienteerumise töölehed on täidetud rühmatööna
Iseseisvad tööd
Leida digivahendeid kasutades PKHK sisekorra eeskiri ja tutvuda sellega
Praktilised tööd
Orienteerumine koolimajas

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid

kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist	Erialaga tutvumine Õpioskused Õppemeetodid	Praktiline töö, arutelu, meeskonnatöö
Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö			
Praktilised tööd			
Õppevideo loomine. Õpilane loob meeskonnatööna õppevideo õpitavast erialast. Õpilane kirjeldab, mis on õpitaval erialal oluline.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid	Eesti keel Arvutiõpetus Esitluse loomine Microsoft PowerPointiga Moodle keskkond Microsoft Word Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhend	Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Meeskonnatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esitlus PowerPointiga "Mina töömaailmas".			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
PowerPoint on esitletud kogu rühmale.				
Praktilised tööd				
Luu PowerPoint teemal "Mina töömaailmas"- kasutades kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit.				

Lõimitud teemad	Eesti keel 1 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija koostab lähtuvalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhendile (https://www.hariduskeskus.ee/images/oppekorraldus/Lputde_koostamine.pdf) oma lemmiktoitude kolmekäigulise menüü.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õppekirjandus Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Roosipõld, A. (2008). Toitlustuse alused.

H.Tooman; 2010; Argo; Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused

E-õppematerjalid

Sissejuhatus reisimise, turismi ja vaba aja veetmise valdkonna kutseõpingutesse. koostajad: S.Rekkor, M.Konno, A.Kana <https://cmsimple.e-ope.ee/turism/index.html>

Õigekirjutus- ja sõnavaraharjutused koka erialale, Merle Zibo, HKHK, http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kokkade_eesti_kee/

Pärnumaa KHK kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhend: https://www.hariduskeskus.ee/images/oppekorraldus/PKHK_kirjalike_tde_juhend_2015.pdf

Kokk, tase 4 kutsestandard: <https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10668013>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustamine	14	Taisi Talviste, Allan Lorents, Annely Raev, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
147 t	183 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 51 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 6 kokku: 62	õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööhutusnõuetest kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile	Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Töö planeerimise alused toitlustusettevõttes, ergonomika. Köögijäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus. Tööhutus. Meeskonnatöö. Toiduhügieen. Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid (kutsealane bioloogia). Toidumürgitused ja -nakkused. Esmaabi 16T	Praktiline töö. Probleemülesande lahendamine. Õppekäik. Arutelu.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hindekriteeriumid: õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis. Toiduhügieeni teemas lahendab õppija testi positiivsele tulemusele. Esmaabi teemas lahendab õppija testi ning annab juhendi alusel esmaabi.	Test Probleemsituatsiooni lahendamine
--	--

Lävend

Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis.
Hindekriteeriumid: õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis. Õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest.
Toiduhügieeni teemas lahendab õppija testi positiivsele tulemusele.

Iseseisvad tööd

Toiduhügieeni tähtsus toitlustusettevõttes.
Töö planeerimine ja ajastamine.

Praktilised tööd

Töökoha planeerimine juhendamisel. Toiduhügieeni testi lahendamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 86 praktiline töö: 155 iseseisev töö: 28 kokku: 269	käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitoõ tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid	Toiduvalmistamise alused, teoreetiline töö. Kulinaarse töötlemise põhiviisid, kuum- ja külmtootlemine. Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Köögitöö tehnikad. Toiduvalmistamise alused, praktiline töö õppekõrgis (120Pr) Toiduainete õpetus 15T 15Pr 5I (lõiming geograafiaga- kliimavööndid) Põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedi- ja säilitamisnõuded. Töövahendid ja seadmed. Töövahendid ja nende materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega. Töövahendite ja seadmete õige hooldamine. Puhastustööd (sh tööriiete õige pesemine, triikimine). Eesti rahvusköök (5T, 30Pr,5I)	Praktiline töö. Õppekäik. Näitlikustatud loeng. Arutelu. Rühmatöö töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesande lahendamine. Iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, õppefilmid, e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	Eristav

Hindamisülesanne: Oskuste demonstratsioon. Õppija valib ja käitleb õppekõrgis toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Õppija valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Õppija valmistab ja serveerib õppekõrgis kaks toitu ja ühe joogi juhendamisel. Õppija presenteerib toite ja jooki. Õppija töötab säästlikult ja järgib toidu- ja tööohutuse nõudeid. Õppija puhastab töökoha. Õppija annab oma tööle hinnangu.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Praktiliste tundide hindamiskriteeriumid on õppekava lisas.	Praktiliste tundide hindamiskriteeriumid on õppekava lisas.	Praktiliste tundide hindamiskriteeriumid on õppekava lisas.
Iseseisvad tööd		
Eestimaise tooraine kasutusvõimalused toiduvalmistamises.		
Praktilised tööd		
Praktilised tunnid kooli õppekõrgis. Töö planeerimine. Valmistatavad roagrupid: puljongid, supid, vormitoidud, teravilja- ja köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad road lihast. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid. Roogade serveerimine. Puhastustööd. Tagasiside tundidele. Õppija hinnangud oma tööle ja meeskonnale. Õppija on kohustatud osalema 100% kõikides praktilise töö tundides. Puudunud tunnid tuleb järgi vastata.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele	Toitude serveerimine Tehnoloogiline kaart Töökoha planeerimine	Praktiline töö.
Praktilised tööd			
Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest Jaotus tundides:	lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles	Teeninduse alused. Klienditeeninduse ülesanded. Teenindaja roll ja ülesanded. Teeninduse tähtsus ja vajalikkus.	Meeskonnatöö. Interaktiivne loeng. Arutelu. Praktiline töö. Rollimäng.	Mitteeristav

teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 3 kokku: 13	Kliendikeskne teenindus. Lauakatmis- ja serverimisvahendid. Nõude poleerimine. Teenindamise põhitehnikad. Suuline eneseväljendus. Mooduli kokkuvõte ja tagasiside.		
Hindamisülesanne: Test: teeninduse alused. Rollimäng		Hindamismeetod: Praktiline töö Test	
Lävend			
Testi positiivsele tulemusele sooritamine. Osalemine rollimängus. Õppija teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles.			
Praktilised tööd			
Probleemülesande lahendamine.			

Õppemeetod	E-õpe, loeng, rühmatöö, esitlus- nii digitaalselt kui ka paber kandjal
Lõimitud teemad	Eesti keel 1 EKAP Matemaatika 2 EKAP Massi- ja mahuühikud, teisendamine, protsentarvutused. Toiduainete kaalumise, mõõtmine Loodusained 1 EKAP Bioloogia Viirused, bakterid, seened (ehitus, eluviisid, paljunemine), nende poolt tekitatavad haigused Normaalsest mikrofloora Helmintoosid Geograafia Kliimavõtmed Põllumajandus (agrokliimaatilised näitajad, vegetatsiooniperiood jms.)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on 100% osavõtt praktilistest tundidest. Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded. Moodulis kasutab õpetaja muuhulgas kujundavat hindamist. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks sooritab õppija oskuste demonstratsiooni. Õppija valib ja käitleb õppekõõgis toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile. Õppija valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Õppija valmistab ja serveerib õppekõõgis 2 toitu ja 1 joogi juhendamisel. Õppija töötab säästlikult ja järgib toidu- ja tööohutuse nõudeid. Õppija koostab digitaalse õpimapi juhendamisel. Õpimapis peavad sisalduma: hügieeni test sooritatud praktilised tööd (töölehtedel), õppekäigu raport, lahendatud ülesanded.

	Mooduli peab tagama tervikpildi loomise toitlustus- majutusvaldkonnast, köögitööst erinevat tüüpi toitlustusettevõtetes.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Õppekirjandus</p> <p>Toitlustuse alused. Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, 2014, Argo kirjastus Toiduvalmistamine suurröögis; S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu, ARGO kirjastus, Tallinn 2010 Toitumisõpetus, I.Kalbri; 2007, Ilo Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo Eesti rahvusköök, Kersna, Anne; Rekkor, Sirje; Piiri, Reet; Aarma, Dina; Aavik, Öile; Luigas, Inara; Vendla, Elli; Rego, Inge; Koha, Tiit; Koha, Mare; 2006. Tallinn; Maalehe Kirjastus. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008, Ilo</p> <p>E-õppematerjalid</p> <p>Vesi, Pille Alekand;http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ Toitlustuse alused, S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits; 2009; https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?Avaleht%20TOITLUSTUSE%20ALUSED; Innove Tootmistöö korraldus toitlustusettevõttes, 2011, TKHK; https://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/ Toiduhügieeni algkursus, Mati Roasto. Eesti Maaülikool. http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et Toitlustusettevõtte seadmed, ettevalmistusseadmed, Silvi Pihlakas; 2010; Vanker, https://cmsimple.e-ope.ee/ettevalmistusseadmed/, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool,http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ Eesti toidukultuur, Aili Tervonen, http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ Esmamulje teeninduses, S.Rekkor; M.Konno, http://cmsimple.e-ope.ee/esmamulje_teeninduses/?Avaleht Teeninduskett, S.Rekkor; M.Konno, https://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ Juhend digimapi koostamiseks</p>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Menüü planeerimine	6	Taisi Talviste, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom, Mati Mettus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
90 t	41 t	25 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 41 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 16 kokku: 77	koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest põhjustab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi	Tervislik toitumine. Tervisliku toitumise põhimõtted. Toidupüramiid, Toitained. Põhitoitainete leidumine toiduainetes, nende ülesanded inimorganismis. Taldrikureegel. Söögikorrad. Menüü koostamise alused. Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd. Menüüde koostamise põhimõtted. Hommikusöögimenüüd. Lihtsa menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast. Erialane eesti keel, õigekiri.	Meeskonnatöö. Interaktiivne loeng. Arutelu. Praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjustab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi.			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü	Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü	Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü		

<p>lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Õppija töös esineb puudujääke.</p>	<p>lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Õppija töö vastab nõuetele, aga on esitatud tähtajast hiljem.</p>	<p>lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Õppija põhjendab ja selgitab ettevõtte eripärasest lähtuvalt menüü koostamist. Õppija kirjeldab valitud kliendisihtrühma toitumiseripära. Õppija vormistab töö kasutades digivõimalusi, tähtajaliselt.</p>
Iseseisvad tööd		
Minu toidupüramiid ja liikumisharjumused. Enda toidupüramiidi ja kehalise aktiivsuse võrdlemine riiklikult kehtivate toitumis- ja liikumissoovitustega.		
Praktilised tööd		
Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>arvutab retsepti alusel toitumise koostise ja toiteväärtuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 24</p>	<p>arvutab retsepti alusel toitumise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitumise keemilise koostise andmebaase koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest</p>	<p>Toitumise koostamine, toiteväärtus. Toitainete vajaduse arvutamine kasutades toitumise keemilise koostise andmebaase. Toitumist reguleerivad õigusaktid. Riiklikult toitumis- ja liikumissoovitused. Menüüde koostamine ja kohandamine erinevatele kliendisihtrühmadele.</p>	<p>Praktiline töö. Probleemõpe. Meeskonnatöö. Digiõpe. Õppekäik.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: 1. Õppija arvutab retsepti alusel toitumise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitumise keemilise koostise andmebaase. 2. Õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine Tööleht</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Hindamisülesanded on esitatud. Õppija põhjendused toidu koostise arvutuste ja menüü kohandamise kohta on ebapiisavad.</p>	<p>Hindamisülesanded on esitatud. Hindamisülesannetes esineb vigu.</p>	<p>Hindamisülesanded on koostatud õigesti ja tähtajaliselt. Õppija põhjendab toidu koostist ja toiteväärtust lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumissoovitustest.</p>		
Praktilised tööd				
<p>Õppija arvutab retsepti alusel toitumise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitumise keemilise koostise andmebaase. Õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.</p>				

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

koostab juhendamisel põhisoõgikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 21 praktiline töö: 11 iseseisev töö: 3 kokku: 35	koostab juhendamisel põhisoõgikordade toitudele tehnoloogilised kaardid vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötluste digivahendeid	Tehnoloogilised kaardid. Kalkulatsioonikaardi mõisted Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi koostamine Külm- ja kuumtöötlemise kaod Probleemsed toorained ja vesi kalkulatsioonikaardil Võileiva, salati, supi ja prae kalkuleerimine Retseptide kohandamine vastavalt kliendile, lähtuvalt riiklikest tootumissoovitustest Erialane matemaatika- mahu ja massi teisendamine, protsentarvutused	Probleemõpe, rühmatöö, digiõpe.
Iseseisvad tööd			
Koostada supi, salati ja prae tehnoloogiline- ja kalkulatsioonikaart.			
Praktilised tööd			
Kalkulatsioonikaardi koostamine, kasutades digivahendeid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 kokku: 20	arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust	Retseptide kohandamine- suurendamine ja vähendamine Tooraine vajaduse arvutamine, lähtuvalt toidukorrast, menüüst, ja klientide arvust, kasutades vormistamiseks digivahendeid	Digiõpe, probleemõpe.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.			Hindamismeetod: Arutus Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust				

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 2 EKAP Matemaatika 1 EKAP Sotsiaalsed sh kehaline 0,5 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli teemade kokkuvõtavad positiivsed tulemused. Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel. Õppeprotsessis kasutatakse kujundavat hindamist.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õppekirjandus Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008, Ilo

E-õppematerjalid

Toitumisõpetuse alused, Allan Lorents, Pärnumaa Kutsehariduskeskus,
<http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus?AVALEHT>

Menüü koostamise alused, 2011, TKHK; http://eope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/menyy_koostamise_alused/

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

Toitumisprogramm <https://tap.nutridata.ee/et/toidupaevik>

Riiklikud toitumis- ja liikumissoovitused https://intra.tai.ee/images/prints/documents/149019033869_eesti%20toitumis-%20ja%20liikumissoovitused.pdf

Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis <https://www.riigiteataja.ee/akt/120042012008?leiaKehtiv>

Suhkruviktoriin <https://toitumine.ee/kuidas-tervislikult-toituda/toidusoovitused/magusad-ja-soolased-naksid/suhkur-ja-magusained#viktoriin>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Praktiline töö suurkõrgis	11	Taisi Talviste, Allan Lorents, Annely Raev, Heli Hinrikson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul toitlustamise valdkonna ja õpingute alused, toidu- ja tööohutuse teemad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurkõrgitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Praktiline töö	
19 t		267 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib suurkõrgis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 20 kokku: 26	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	Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Tööplaani koostamine ja töökohta planeerimine. Töövahendid ja seadmed. Toiduohutus. Toiduainete, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine. Meeskonnatöö.	Praktiline töö, meeskonnatöö, arutelu.	Eristav
Hindamisülesanne: Ülesandest lähtuv tööplaani koostamine, töökohta planeerimine ja töötamine toiduohutuse nõudeid järgides.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Hindamise eelduseks on tööplaani esitamine. Ülesandest lähtuv juhendamisel tööplaani koostamine, töökohta planeerimine. Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele; kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab enamasti iseseisvalt ja loovalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline.		
Praktilised tööd				
Töökohta planeerimine ja praktiline töö suurkõrgis.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 50 kokku: 52</p>	<p>eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid</p> <p>käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani</p> <p>serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid</p> <p>valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes</p>	<p>Tööohutus.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid.</p> <p>Suurköögitoidude valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Töökorraldus köögis.</p> <p>Toidu- ja isiklik hügieen.</p> <p>Seadmed ja töövahendid.</p> <p>Enesekontrolliplaan</p> <p>Meeskonnatöö.</p> <p>Ergonoomia pikaajalise töövõime tagamiseks.</p>	<p>Juhendamine töökohal.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Probleemõpe.</p> <p>Arutelu.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Praktiline töö. Õppija valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel suurköögitoidu ja -jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.</p> <p>Kujundava hindamise käigus antakse õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendatakse üldjuhul sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtet hindamist.</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Valmistab ja serveerib pideval juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p> <p>Käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgmisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline.</p>		<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab enamasti iseseisvalt ja loovalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline.</p>	
Praktilised tööd				
<p>Suurköögitoidude valmistamine kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid.</p> <p>Suurköögitoidude serveerimine.</p>				

Töökorralduse analüüs ja enesehinnang.
 Sobivate seadmete ja töövahendite kasutamine.
 Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel.
 Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaris tööna.
 Meeskonnatöö analüüs

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 50 kokku: 52</p>	<p>teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani</p> <p>käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi</p>	<p>Puhastusplaan. Puhastus-, koristustööd. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Nõudepesu. Prügi käitlemine.</p>	<p>Juhendamine. Praktiline töö. Probleemõpe. Arutelu.</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite puhastamine, töökoha korrashoid. Puhastus- ja koristustööd. Nõudepesu. Prügi käitlemine.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija teeb juhendamisel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ning hoiab korras oma töökohta. Õppija puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab enamasti iseseisvalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline.</p>		
Praktilised tööd				
<p>Puhastus- ja koristustööd. Nõudepesu. Prügi käitlemine.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 80 kokku: 86</p>	<p>teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles</p>	<p>Teeninduse ettevalmistamine väljastusletis. Kliendikeskne teenindus. Meeskonnatöö köögiga. Teeninduse järeltoimingud. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööle.</p>	<p>Juhendamine töökohal. Meeskonnatöö. Praktiline töö. Arutelu.</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Klientide teenindamine väljastusletis.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	

		Probleemsituatsiooni lahendamine
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel: õppija loob positiivse kliendikontakti lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektset eesti keelt ja erialaseid termineid; korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest; serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides; valib sobiva teeninduslase sõnavara ja kehakeele; väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles.</p>	<p>Õpiväljund saavutatud lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline.</p>	<p>Õpiväljund saavutatud lävendit ületaval tasemel ning suudab oma tegevusele hinnangut anda. Töötab enamasti iseseisvalt ja loovalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline.</p>
Praktilised tööd		
<p>Praktiline töö teenindussituatsioonis. Väljendab end arusaadavalt eesti keeles. Informatsiooni vastuvõtmine ja edastamine lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest Probleemsituatsiooni lahendamine. Suuline tagasiside.</p>		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 praktiline töö: 67 kokku: 70</p>	<p>vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukorda</p>	<p>Töö planeerimine ja ajastamine. Töökorralduse põhimõtted köögis. Meeskonnatöö. Säästlikkus köögitöös. Ergonoomilised töövõtted. Kehaline aktiivsus, koka töö eripärad. Hinnang enda ja meeskonnatööle. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.</p>	<p>Juhendamine töökohal. Praktiline töö. Arutelu.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö. Õppija töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. Õppija annab oma tööle hinnangu. Kujundava hindamise käigus antakse õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendatakse üldjuhul sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtvat hindamist</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Juhtumi analüüs</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab meeskonnas ja on koostöövõimeline.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab enamasti iseseisvalt ja loovalt. Töötab meeskonnas ja on koostöö- ja algatusvõimeline. Annab oma tööle hinnangu.</p>		

<p>eelnevalt koostatud tööplaanile; töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet; arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast; kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p>		
Iseseisvad tööd		
<p>Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale. Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile.</p>		
Praktilised tööd		
<p>Töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet.</p>		

Õppemeetod	E-õpe, loeng, rühmatöö, esitlus- nii digitaalselt kui ka paber kandjal
Lõimitud teemad	<p>Loodusained 1 EKAP Keskonnakaitse II kursusel Keskonnakaitse (ökoloogilised tegurid, toiduahel jms.) Keskonnakaitse (miks seda vaja on ning miks on oluline rahvusvaheline koostöö selleks) Jäätmed, jäätmekäitlus, taaskasutus Ökoloogiline jalajälg Sotsiaalsed sh kehaline 0,5 EKAP</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks on 100% osavõtt praktilistest tundidest. Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpetab hinde "5" saamiseks hindamisülesanne: meeskonnatööna suurköögi kolme päeva menüü koostamine, tööde planeerimine, roogade valmistamine, serveerimine, klientide teenindus väljastusletis, hinnang tööle. Hinde "4" ja "3" õpiväljundite saavutamise lävendi tasemel. Õppeprotsessi jooksul kasutatakse hindamisel muuhulgas kujundavat hindamist.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Suurköögi tehnoloogilised kaardid</p> <p>Õppekirjandus Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. (2010). Toiduvalmistamine suurköögis Praktiline Kulinaaria, Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö. 2013; Tallinn: Argo Kirjastus.</p> <p>E-õppematerjalid Mineraalained, Pille Alekand, HKHK http://www.hkhk.edu.ee/vanker/mineraalained/ Vesi toidus, organismis ja keskkonnas, Pille Alekand, HKHK, http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ Riis ja teised teraviljad, Tiina Sootalu, HKHK, http://www.hkhk.edu.ee/vanker/riis/ Piim ja piimatooted, Heli Nõupuu, HKHK, http://www.hkhk.edu.ee/vanker/piim/</p>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	Taisi Talviste, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul menüü planeerimine.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
87 t	98 t	23 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest ja ning õigusaktide nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 72	koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiaid, taimetoitlus) klientidele annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest	Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Menüü koostamise põhimõtted. A la carte menüü. Eritoitumine. Toidutalumatused. Taimetoitlus. Toiduallergiaid. Tehnoloogiliste kaartide koostamine toitumiseärasustega klientidele. Toitude toitaineline koostis. Toitude toiteväärtus. Riiklikud toitumis- ja liikumissoovitused.	Praktiline töö. Probleemõpe. Iseseisev töö. Meeskonnatöö. Õppekäik. Arutelu.	Eristav

Hindamisülesanne:

Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus.
 Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid.
 Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat.
 Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi.
 Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele.
 Õppija annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
 Praktiline töö
 Analüüs
 Ettekanne/esitlus
 Probleemsituatsiooni lahendamine

liikumissoovitustest. Õppija annab hinnangu oma tööle.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudelis.	Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudelis.	Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudelis.
Iseseisvad tööd		
Temaatilise 5-käigulise a la carte menüü koostamine digivõimalusi kasutades. Ettekanne teemal toitumiseärasustega kliendi toitumine.		
Praktilised tööd		
Õppija koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 48 iseseisev töö: 7 kokku: 85	koostab juhendi alusel toitumise tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara	Tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine juhendi alusel. Tehnoloogiliste kaartide vormistamine. Erialane eesti keel.	Praktilised tööd. Probleemõpe. Suuline esitlus.	Eristav
Hindamisülesanne: Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitumise toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab suulise hinnangu oma tööle.			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Kompleksülesande hinde kriteeriumid hindamismudelis.	Kompleksülesande hinde kriteeriumid hindamismudelis.	Kompleksülesande hinde kriteeriumid hindamismudelis.		
Iseseisvad tööd				
Tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine juhendi alusel.				
Praktilised tööd				

Tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine juhendi alusel.
Tehnoloogiliste kaartide vormistamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 37 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 51	tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi	Menüü vormistamine. Menüü digitaalne vormistamine. Õigekiri. Erialane inglise keel (lõiminguna). Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	Probleemülesannete lahendamine. Praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Temaatilise menüü vormistamine, kasutades digivõimalusi. Tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Enesehindamine	
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamismudelisi.		Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamismudelisi.	Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamismudelisi.	
Iseseisvad tööd				
Temaatilise menüü vormistamine, kasutades digivõimalusi.				
Praktilised tööd				
Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab hinnangu oma tööle.				

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus1 EKAP Matemaatika 3 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Kunstiained 1 EKAP
Praktilised tööd	Tehnoloogiate ja menüüde tõlkimine. Võõrkeelne tähestik, hääldamine, sõnavara, retseptide tõlkimine, menüüde koostamine võõrkeeles. Õppija vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus, kasutades digivahendeid, Moodle-õpikeskkonda. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Lähtub menüü koostamisel

	<p>restoraniköögi trendidest.</p> <p>Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat.</p> <p>Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi.</p> <p>Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele.</p> <p>Õppija annab menüüs olevate toitade toitaonelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.</p> <p>Õppija annab oma tööle suulise hinnangu (avalik töö kaitsmine).</p> <p>Õppeprotsessis kasutatakse kujundavat hindamist.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Õppekirjandus</p> <p>Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo</p> <p>E-õppematerjalid</p> <p>Kalkulatsioonikaardi koostamine, A-L.Tilk, K.Varik, Õ.Aavik; Kuressaare Ametikool, http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</p> <p>Probleemsete toiduainete kalkuleerimine, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/</p>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamine	14	Sven Jürgenson, Taisi Talviste, Marina Madisson, Anne Metsmaa
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
54 t	301 t	9 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 36	planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid	Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Töö planeerimine. Tööohutus, tööohutusala juhendamine. Toiduhügieen.	Meeskonnatöö. Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Õppija koostab tööplaani lähtuvalt menüüst.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni reegleid. Õppija koostab tööplaani lähtuvalt menüüst.				
Iseseisvad tööd				
Töö planeerimise erinevused ja sarnasused suurköögis ja restoraniköögis.				

Praktilised tööd

Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 praktiline töö: 148 iseseisev töö: 3 kokku: 187</p>	<p>eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid</p> <p>valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid</p> <p>valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <p>valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <p>valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <p>valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <p>valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <p>valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</p> <p>valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <p>soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid</p> <p>valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi</p>	<p>Toiduvalmistamine restoraniköögis.</p> <p>Toiduained ja trendid restoraniköögis (lõiming geograafiaga).</p> <p>Kutsealane geograafia (restoraniköögi toorainete päritolu),</p> <p>Restoraniköögi seadmed.</p> <p>Kutsealane keemia.</p> <p>Praktiline töö restoraniköögis.</p>	<p>Praktiline töö.</p> <p>Interaktiivne loeng.</p> <p>Probleemõpe.</p> <p>Projektõpe. Õppekäik (restoranid, Farwelli Kaubanduse OÜ, Metos AS, mahetootjad jt).</p>	<p>Eristav</p>

<p>Hindamisülesanne: Toiduvalmistamine restoraniköögis- testidele vastamine, arutelu. Toiduained ja trendid restoraniköögis- tehnoloogilistel kaartidel olevate toorainete päritolu uurimine. Restoraniköögi seadmed ja töövahendid. Õppija tunneb ära restoraniköögis kasutatavad töövahendid ja seadmed ning kirjeldab nende tööpõhimõtteid. Õppija demonstreerib seadmete kasutust.</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Praktiliste tööde hindamiskriteeriumid on õppekava lisas.	Õppija valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Praktiliste tööde hindamiskriteeriumid on õppekava lisas.	Õppija valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. Õppija on loov, omaalgatuslik, kohusetundlik ja annab oma tööle asjakohase hinnangu. Praktiliste tööde hindamiskriteeriumid on õppekava lisas.

Praktilised tööd

Õppija eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid. Õppija valmistab erinevate roarühmade toite, põhitähtsatest toitudest, jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile.
Õppija valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 121 kokku: 121	serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele	Toidu serveerimine vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele	Praktiline töö. Projektõpe. Meeskonnatöö. Õppekäik.

Hindamisülesanne:
Hindamine toimub praktilise töö tundides koos teiste mooduli õpiväljundite hindamisega.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid	Restoraniköögi seadmed ja töövahendid. Seadmete ja töövahendite puhastamine. Puhastustöövahendid ja puhastusained. Puhastusplaan. Hinnangu andmine enda ja meeskonnatööle. Mooduli kokkuvõtte, tagasiside.	Praktiline töö. Probleemõpe.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Puhastustööde hindamine toimub koos mooduliiga praktiline töö restoranis.

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õppija kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid.
Õppija kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid

Õppemeetod	E-õpe, loeng, rühmatöö, esitlus- nii digitaalselt kui ka paber kandjal.
Lõimitud teemad	Eesti keel 1 EKAP Matemaatika 2 EKAP Võõrkeel 2 EKAP Võõrkeele kasutus tehnoloogiliste kaartide tõlkimisel ja külalistega suhtlemisel Loodusained 1 EKAP Geograafia II kursusel Loodusvõõndid Mullastik Taime- ja loomakasvatuse geograafia Vesiviljelus (vetikate, karpide, vähkide ja kalakasvatus) Bioloogia III kursusel Biotehnoloogia (funktsionaalne toit; pro- ja prebiootikumid.) Geneetilisel muundatud toit, GMO (GM-taimed – vajadus, erinevad põlvkonnad jms.; GM-loomad - vajadus) Tüvirakud Vetikad Kutsealane keemia Toiduainetes toimuvad keemilised muutused
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on mooduli teemade positiivsed tulemused. II kursuse hindeline ülesanne. Praktiline individuaalne töö õppekõrgis. Õppija valmistab ja serveerib juhendi alusel kahekäigulise einekorra (praad ja magusroog), kasutades õigeid töövõtteid ja -vahendeid ja tagades toiduohutuse. Õppija planeerib töö, koostab tööplaani vastavalt menüüle, teeb puhastustöid. Õppija presenteerib toite ja annab hinnangu oma tööle. III kursuse hindeline ülesanne. Praktiline töö õppekõrgis. Õppija valmistab ja serveerib juhendi alusel kolmekäigulise einekorra (eel-, pea- ja magusroog), kasutades õigeid töövõtteid ja -vahendeid ja tagades toiduohutuse. Õppija planeerib töö, koostab tööplaani vastavalt menüüle, teeb puhastustöid. Õppija presenteerib toite ja annab suulise hinnangu oma tööle. Õpetaja kasutab õppeprotsessi vältel muuhulgas kujundavat hindamist.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Õppekirjandus Kulinaaria, Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Aarma, D.; Aavik, Ö.; Kärblane, E.; Kruuda, Ü.; Animägi, L. 2011, Argo E-õppematerjalid Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale, Kristel Sepp Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/?TOIDU_PAIGUTAMINE_TALDRIKULE , Kristel Sepp, Pärnumaa kutsehariduskeskus, Värvusõpetus ja kompositsioon https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Praktiline töö restoranis	13	Taisi Talviste, Herkki Ruubel
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
36 t	296 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8	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	Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Töökorraldus restoraniköögis. Meeskonnatöö. Tööohutus. Ergonoomika. Säätlikkus	Interaktiivne loeng. Probleemõpe. Projektõpe.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamine viiakse läbi praktilistes tundides. Õppija planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele. Õppija valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest.			Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele. Õppija valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.				
Praktilised tööd				
Õppija planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele. Õppija valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>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</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 198 iseseisev töö: 6 kokku: 224</p>	<p>valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile</p> <p>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</p> <p>hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist</p>	<p>Restoraniköögi toitute ja jookide valmistamine. Toiduainetes toimuvad keemilised protsessid toiduvalmistamise protsessis. Kutsealane füüsika.</p> <p>Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Toitute ja jookide valmistamise ajastamine vastavalt tööplaanile.</p> <p>Restoraniköögi seadmed ja töövahendid, nende puhastamine, lähtudes juhendist. Materjaliõpetus, kasutamine, hooldus. Koostöö Metos AS, Farwelli Kaubanduse OÜ esindajatega.</p> <p>Hinnangu andmine valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.</p> <p>Töökoha korrashoid, lähtudes hügieeninõuetest.</p>	<p>Praktiline töö. Interaktiivne esitus. Õppekäik. Projektöpe.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Õppija valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile. Õppija kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Õppija annab hinnangu valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Õppija hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest. Õppija puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtuvalt juhendist. Puhastustööde hindamine toimub koos mooduliiga toiduvalmistamine.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus Enesehindamine</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Õppija valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Õppija ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile. Õppija kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale.</p> <p>Õppija annab hinnangu valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Õppija hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest. Õppija puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist.</p>	<p>Õppija saavutab lävendi juhendaja abil.</p>	<p>Õppija saavutab lävendi juhendi alusel. Õppija on omaalgatuslik, suhtub vastutustundlikult töösse ja töökeskkonda.</p>		
Iseseisvad tööd				
Restoranipäeva planeerimine				
Praktilised tööd				
Restoraniköögi toitute ja jookide valmistamine.				

Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist.
 Toitude ja jookide valmistamise ajastamine vastavalt tööplaanile.
 Restoraniköögi seadmed ja töövahendid, nende puhastamine, lähtudes juhendist.
 Hinnangu andmine valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.
 Töökoha korrashoid, lähtudes hügieeninõuetest.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 kokku: 24	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 vastavalt etteantud ülesandele inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele	Kauba vastuvõtt, kontrollimine ja ladustamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Kauba kvaliteedi kontrollimine igapäevaselt, juhendi alusel, realiseerimisaegade jälgimine. Olemasoleva kaubakoguse jälgimine ja tööks vajaliku tooraine tagamine vastavalt etteantud ülesandele. Laoseisu inventeerimine vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele.			Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele.				
Praktilised tööd				
Õppija võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Õppija kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu. Õppija hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele. Õppija inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist Jaotus tundides: praktiline töö: 26 kokku: 26	käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist	Prügi, pakendite, taara käitlemine vastavalt juhendile. Restoraniruumide puhastus- ja koristustööde tegemine vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Puhastusvahendi lahuse valmistamine, lähtudes juhendist. Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesu, lähtudes juhendist.	Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.	
Praktilised tööd	
Õppija käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile. Õppija teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid. Õppija valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 52 kokku: 56	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 kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid	Praktiline teenindustöö. Kliendikeskne teenindus. Kutsealane eesti keel (lõiming). Kutsealane võõrkeel (lõiming). Probleemsituatsioonide lahendamine teenindusprotsessis. Erineva teenindustüübiga laudade katmine ja teenindamine. Tagasiside kogumine, analüüsimine. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	Praktiline töö. Õppekäik. Projektõpe.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija katab lähtuvalt menüüst laua kahele ja demonstreerib teeninduse põhitehnikaid. Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija katab selvelaua meeskonnatööna õppetöö käigus. Õppija teeb puhastus- ja koristustöid.		Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs		
Lävend				
Õppija katab lähtuvalt menüüst laua kahele ja demonstreerib teeninduse põhitehnikaid. Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija katab selvelaua meeskonnatööna õppetöö käigus. Õppija teeb puhastus- ja koristustöid.				
Praktilised tööd				
Õppija nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles. Õppija lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires. Õppija katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest. Õppija kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid.				

Lõimitud teemad	Võõrkeel 3 EKAP Kutsealane võõrkeel Loodusained 1 EKAP Kutsealane füüsika Kutsealane keemia Kunstiained 1 EKAP Sotsiaalsed sh kehaline 1 EKAP Ergonoomika
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on osalemine kooli kutsevõistlusel. II kursus Paaristööna restoranipäeva planeerimine. Menüü planeerimine, menüü kujundamine, reklaam, turundamine. Tooraine kalkuleerimine, tellimine. Töö planeerimine. Praktiline töö õppekõrgis, puhastustööd. Suuline ja kirjalik tagasiside. Tulude ja kulude analüüs. III kursus Individuaalne restoranipäeva planeerimine. Menüü planeerimine, menüü kujundamine, reklaam, turundamine. Tooraine kalkuleerimine, tellimine. Töö planeerimine. Praktiline töö õppekõrgis, puhastustööd. Suuline ja kirjalik tagasiside. Tulude ja kulude analüüs. Enda ja meeskonnatöö analüüs. Õppeprotsessis kasutatakse kujundavat hindamist.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Õppekirjandus Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.;Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Ö.(2013). Praktiline kulinaaria. Teenindamise kunst. Toitlustamine. Vastuvõtude korraldamine. Rekkor,S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). Tallinn: Argo Kirjastus E-õppematerjalid Veaolukorrad teeninduses, S.Rekkor; M.Konno; H.Tooman, http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ Klientide rühmitamine, S.Rekkor; M.Konno; H.Tooman, http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/?Avaleht Michelin Stars The Madness of Perfection ://www.youtube.com/watch?v=0f-j1ctaQqw Ergonoomia https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/ergonoomia/

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Praktika	36	Taisi Talviste, Karin Torin
Nõuded mooduli alustamiseks	Praktikale suunamise eelduseks on kõikide erialaste õppeõlgnevuste puudumine.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktika		
48 t	888 t		
Teemad ja alateemad	Praktika. Ohutusala juhendamine töökohal, kasutatavad seadmed ja töövahendid, nende puhastamine, toiduhügieeni reeglid toitlustusettevõttes, enesekontrolliplaan, säästlik töötamine, töö planeerimine, ergonoomia, meeskonnatöö, eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, toitude ja jookide valmistamine juhendamisel, toitude ja jookide serveerimine, toiduainete koguste arvutamine, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine, puhastusplaan.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktika: 4 kokku: 28	koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid	Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Ettevõttepraktika planeerimine, eelleping. Praktikapäeviku täitmine. Praktikaaruande planeerimine. Praktika dokumentide ettevalmistamine.	Arutelu, iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Materjali koostamine praktikale asumiseks juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid.				

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööhutusnõudeid Jaotus tundides: prakтика: 202 kokku: 202	töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks	Koka praktika ettevõttes. Töö- ja tervishoiualane juhendamine. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel. Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks.	Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. Õppija on omaalgatuslik.	Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. Õppija on omaalgatuslik ning väga hea meeskonnatöö tegija.		
Praktilised tööd				
Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks				
Praktika				
100% praktika.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid Jaotus tundides: prakтика: 175 kokku: 175	järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi	Koka praktika ettevõttes. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan.	Praktiline töö, kogemusõpe.	Eristav

Hindamisülesanne: Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.	Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija on omaalgatuslik.	Õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija on säästlik, omaalgatuslik ning hea meeskonnatöö tegija..
Praktika		
100% praktika.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurröõgi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitehnikaid Jaotus tundides: praktika: 298 kokku: 298	arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale	Koka praktika ettevõttes. Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltöötlus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid. Eesti rahvustoidud. Säästlikkus.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale.	Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on omaalgatuslik.	Õppija arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel. Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Õppija on väga kohusetundlik, omaalgatuslik, loov, hea meeskonnaliige.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid Jaotus tundides: praktika: 200 kokku: 200	peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile	Puhastusplaan. Puhastustööd. Saali- ja toiduvalmistamisnõude pesemine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Enesekontrolliplaan. Prügi käitlemine.	Mitteeristav

Lävend

Õppija peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust. Õppija korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Õppija käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktika: 9 kokku: 33	analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid	Praktikaaruande koostamine. Lõimitud võtmepädevused: keel ja kirjandus, õigekeel, õigekiri, dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded. Kutsealane eesti keel. Tagasisidest lähtuv töö analüüs. Õppija hinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande esitlemine digivahendi abil (avalik esitlemine, kaasatud on praktikaettevõtete esindajad, eriala õpetajad, praktikajuhendaja, kaasõppijad). Kokkuvõtte moodulist, tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Praktiline töö.	Eristav

Hindamisülesanne:

Õppija analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande. Suuline praktikaaruande esitlemine.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Suuline esitus
Enesehindamine
Analüüs
Ettekanne/esitus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. Praktikaaruande hindekriteeriumid on kirjeldatud õppekava lisas.	Õppija analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. Praktikaaruande hindekriteeriumid on kirjeldatud õppekava lisas.	Õppija analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes. Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. Praktikaaruande hindekriteeriumid on kirjeldatud õppekava lisas.

Iseseisvad tööd
Praktikaaruande koostamine. Praktika kaitsmiseks esitluse koostamine digivahendiga.
Praktilised tööd
Praktikaaruande koostamine. Praktika kaitsmiseks esitluse koostamine digivahendiga. Praktika kaitsmine- suuline esitus eesti keeles.

Õppemeetod	Praktika.
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 2 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on praktikal sooritatavad proovitööd ning praktika kogu mahus läbimine.</p> <p>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) esitamine.</p> <p>Moodulit kokkuvõtva eritava hindamise eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>Õpilane koostab iseseisva tööna praktikaaruande, digitaalse esitluse ning esitleb seda suuliselt avalikul praktikakaitsmisel.</p> <p>Õppeprotsessis kasutatakse kujundavat hindamist.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktikajuhend õppijale</p> <p>Praktikaaruande koostamise juhend</p> <p>Tööohutuse ja töötervishoiualased juhendmaterjalid</p> <p>Praktikaleping, praktikapäevik</p> <p>Tagasisideleht praktika juhendajalt</p>

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

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

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

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

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

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 52	analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/ või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid selgitab tegureid, mis mõjutab tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas	II kursusel Enesejuhtimine, eneseregulatsioon, refleksioon ja reflektiivne mõtlemine. Eesmärkide seadmine. Kuidas seada motiveerivaid eesmärke. III kursusel Infoallikad koolitus-, praktika- ja töökoha leidmiseks. Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, kaaskiri). Tööintervjuu. Tööjõuturg ja selle muutumine. Lõimingu võimalused: Praktika mooduliga.	Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu. Esitlus. Iseseisev töö arvutis. Harjutused. Praktiline töö.	Mitteeristav

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

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel. Õpetaja kasutab õppeprotsessi hindamise ajal muuhulgas kujundavat hindamist.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Tööinspektsiooni trükised: https://www.ti.ee/est/teavitustegevus-statistika/teavitustegevus/trukised/ Tööelu portaal: https://www.tooelu.ee/</p>

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

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

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

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

Praktilised tööd

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

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

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

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus. Tunneb olulisemaid meediatekste, on teadlik meediateksti vastuvõtu eripäradest.	Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetilise ja asjakohane edastamine.	
Hindamisülesanne: Meediatekstide ja tähtsamate infokanalite tundmine läbi meediatekstide sõnastamise.		Hindamismeetod: Kontrolltöö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega, nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Töös võib esineda 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.	
Iseseisvad tööd			
Meediateksti loomine- intervjuu läbiviimine, arvamuskirjeldus päevasündmustest			
Praktilised tööd			
Mõistekaart: meediateksti liigid ja tunnused. Rühmatöö: ajalehe koostamine ja esitus. Kirjutab uudise päevasündmustest.			

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

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

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

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

Iseseisvad tööd

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

Praktilised tööd

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

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

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

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

Iseseisvad tööd

Loeb läbi vähemalt kaks teost eesti või maailmakirjandusest.

Praktilised tööd

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

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalseste objektide kirjeldamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53	1 kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. 14. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme 15. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid 26. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel. 21. nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid	1. Maakera kui süsteem. (Maa sfäärid ja mudelid). 2. Loodus ja sotsiaalkeskkonna omavahelised suhted. (kliima, mullastik, taimestik, loomastik.) 3. Loodusteadus ja tehnoloogia (Positiivne ja negatiivne ilming).	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, esitlus	Eristav
Hindamisülesanne: rühmaülesanne			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1 kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. 14. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme 15. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja	1 kirjeldab ja selgitab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. 14. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme	1 kirjeldab ja selgitab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. analüüsib loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme.		

loomastiku omavahelisi seoseid 26. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel. 21 nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid	15. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid 26. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel. 21. nimetab ja toob näiteid loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid	15. võrdleb ja põhjendab erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid 26. analüüsib loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel. 21. nimetab ja toob näiteid loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid
Iseseisvad tööd		
-		
Praktilised tööd		
-		
Praktika		
-		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaeltu probleemide lahendamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	2 kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid 3 kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe. 4. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 5. iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi 12. selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga 6. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusid ja mõisteid 7. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nende vahelisi seoseid 8. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi 9. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi 13. nimetab majandustegevusega kaasnevat looduskeskkonna probleeme 16. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi 22. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste,	1. Looduslikud tegurid ja organismid (Abiootilised ja biootilised tegurid. Aine ja energiavahetus, organismide ehitus, paljunemine) 2. Mehaanika- kinemaatika, dünaamika, staatika (kiirus, kiirendus, jõudude liigid ja nende mõjud- nende iseloomustamine ja mõõtmine). Elektromagnetilised nähtused ja nende seosed. Soojusenergia olemus, muutmise viisid ja soojuslikud nähtused. Optilised nähtused. Valguse tehe, levik ja kasutamine. 3. Majandustegevus ja looduskeskkond. (Looduslikud materjalid, tehismaterjalid, loodusteadus, tehnoloogia , ühiskond)	loeng, rühmatöö, iseseisev töö, ülesannete lahendamine, õppekäik, probleemipõhine õpe	Eristav

	tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 25. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid		
Hindamisülesanne: test, küsimused, esitluse koostamine		Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
3 kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe. 4. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 6. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid 7. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid 8. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi 9. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi 13. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme 16. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi 22. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 25. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid	3 võrdleb abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe. 4. võrdleb organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 6. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid 7. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid 8. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi 9. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi 13. selgitab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme 16. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi 22. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 25. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid	3 analüüsib abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe. 4. selgitab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 6. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid 7. eristab ja analüüsib korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid 8. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi 9. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi 13. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme 16. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi 22. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 25. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid	
Iseseisvad tööd			
referaat, töölehed			
Praktilised tööd			
praktilised tööd mehaanikast			
Praktika			
-			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja	11. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite	1. Elementide perioodilisuse tabel. Ained (orgaanilised ja anorgaanilised ained), molekulaarmudelid. Tuumareaktsioonid ja radioaktiivsus.	loeng, referaat, õppekäik,	Eristav

<p>inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53</p>	<p>molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 10. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 19. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 17. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 18. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 20. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 24. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 24. kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks</p>	<p>2. Tervislik toitumine, tervise hoid. 3. Elukoha keskkond. Keskkonnakaitse.</p>	<p>probleemipõhine õpe, mõistekaardi koostamine, esitlus, ülesanne/harjutus jne.</p>	
<p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö perioodilisustabeli kohta, iseseisev töö tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>11. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 10. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 19. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 17. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 18. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 20. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 24. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme</p>	<p>11. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 10. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 19. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 17. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 18. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 20. võrdleb inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 24. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme</p>	<p>11. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 10. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 19. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete ohustavat toimet inimestele ja keskkonnale ja toob näiteid. 17. analüüsib tervisliku toitumise põhimõtteid ja toob näiteid. 18. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi ja toob näiteid. 20. analüüsib inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 24. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme ja teeb ettepanekuid probleemide lahendamiseks.</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>töölehed tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta</p>				
<p>Praktika</p>				
<p>-</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	27. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. 28. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärst. 31. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmodeli ning fikseerib otsitavad suurused 32. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt. 30. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 29. koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.	Loodusteaduslike teabeallikate kasutamine ja nende usaldusväärsus. Mõõtühikute süsteemid. Tabelite, graafikute koostamine.	loeng, mõistekaart, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Probleemülesanne - etteantud teema kohta info leidmine erinevatest allikatest

Hindamismeetod:

Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

27. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel.
 28. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärst.
 31. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmodeli ning fikseerib otsitavad suurused
 32. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.
 30. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme
 31. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmodeli ning fikseerib otsitavad suurused
 32. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.
 30. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme
 29. koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.

Iseseisvad tööd

erinevate teabeallikatega tutvumine

Praktilised tööd

Erinevate infoallikate põhjal tabelite, graafikute koostamine

Praktika

-

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli õpiprotsessi hindamine on nii eristav kui ka mitteeristav. Mooduli kokkuvõttev hinne on eristava hindamisega ning see kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumite saavutamisel.

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p> http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodus http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnakaitse/ http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/ http://opik.obs.ee/ </p> <p> Ainsaar, A. (1996) Füüsika XII klassile. Tallinn: Koolibri Jaaniste, J. (1999) Füüsika XII klassile. Kosmoloogia. Tallinn: Koolibri (http://opik.obs.ee/) Kalamees, Külli. 1992. Bioloogia XI klassile. Tallinn, Koolibri. Karolin, Liina. 2000 „Orgaanilise keemia ülesanded”. Tallinn, Avita. Kask, M., Reemann, M. (1997) Füüsika ülesannete kogu gümnaasiumile. Tallinn: Koolibri Katt, Neeme. 2003 "Keemia lühikursus gümnaasiumile", Tallinn, Avita. Kokassaar, U.; Vihalemm, T.; Zilmer, M. 1999.a. "Õige toit", Tartu Käämbre, H. (1998) Füüsika XII klassile. Aatom. Molekul. Kristall. Tallinn: Koolibri Mart Viikmaa, Urmas Tartes. 2008. Bioloogia gümnaasiumile, II osa, 3. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto. Miles, L., Smith, A. (1999) Astronoomia&Kosmos. Tallinn: Koolibri Peil, I. (2003) Füüsika X klassile. Mehaanika. Tallinn: Koolibri Pärgmäe, E. (2002) Füüsika õpik kutsekoolidele. Tartu Sarapuu, T., Viikmaa, M., Puura, I. 2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa, 4. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto. Sarapuu, Tago. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu. Susi, J., Lubi, L. (2003) Füüsika X klassile. Soojusõpetus. Tallinn: Koolibri Tarkpea, K. (1997) Füüsika XI klassile. 1. osa. Elekter ja Magnetism. Tallinn: Koolibri Tarkpea, K. (2008) Füüsika XI klassile. 2. osa. Elektromagnetism. Tallinn: Koolibri Tuulemets, Ants 2006. Orgaaniline keemia I osa. Õpik gümnaasiumile. Avita Antero Tenhunen, Juha Venäläinen, Elmar Hain, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Mervi Holopainen; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, I kursus. Bioloogia kui teadus. Organismid. Rakuõpetus. Tallinn: Avita. Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Kai Haldre, Kaire Tsaro; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, II kursus. Organismide energiavajadus, areng ja regulatsioon. Tallinn: Avita. Tanel Tenson, Niilo Kaldalu, Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, III kursus. Molekulaarbioloogia. Viirused ja bakterid. Pärilikkus. Tallinn: Avita. Päivi Happonen, Mervi Holopainen, Hannu Sariola, Panu Sotkas, Antero Tenhunen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Juha Venäläinen, Riinu Rannap, Hanno Zingel, Elmar Hain, Tuul Sepp; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, IV kursus. Evolutsioon. Ökoloogia. Keskkonnakaitse. Tallinn: Avita. Voolaid, H. (2008) Füüsika XI klassile. Optika. Tallinn: Koolibri Voolaid, H. (2008) Geomeetriline optika. Tartu </p>

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

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

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

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

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

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

Lävend

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.

Lävend

Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.

Praktilised tööd

Joonistab või maalib muusikapala saatel oma emotsioonid kas graafiliselt või värvide abil paberile.

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitsab erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 kokku: 25</p>	<p>kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).</p>	<p>1.1. Suhete loomine</p> <p>1.1.1. tervitamine</p> <p>1.1.2. Viisakus</p> <p>1.1.3. Pöördumine kõnes ja kirjas</p> <p>1.2. Igapäevane suhtlemine</p> <p>1.2.1. Rutiin</p> <p>1.2.2. Olme</p> <p>1.2.3. Vaba aeg ja hobid</p> <p>1.3. Reisimine</p> <p>1.3.1. Tee küsimine ja juhatamine</p> <p>1.3.2. Reisi korraldamine</p> <p>1.3.3. Majutus</p> <p>1.3.4. Transport</p> <p>1.3.5. Vaatamisväärsused</p> <p>1.3.6. Väljas söömine</p> <p>1.4. Keskkond ja ilm</p> <p>1.4.1. Maa ja linn</p> <p>1.4.2. Geograafia</p> <p>1.4.3. Taime- ja loomaliigid</p> <p>1.4.3. Ilmanähtused ja ennustamine</p> <p>1.5. Loodushoid ja keskkonnaprobleemid</p> <p>1.5.1. Lokaalsed ja globaalsed keskkonnaprobleemid</p>	<p>Lugemis-, kirjutamis- ja kuulamisülesanded, intervjuu, dialoog, vestlus, informatsiooni otsimine ja edastamine, töö tekstiga, grammatika- ja sõnavaraharjutused</p>	<p>Eristav</p>

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

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

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

Iseseisvad tööd
Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine

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

Hindamisülesanne: Töölehe täitmine teabeallikat kasutades. Eneseanalüüs essee vormis.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Essee
---	--

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

Iseseisvad tööd
Töö teabeallikaga. Informatsiooni otsimine ja edastamine

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

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

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

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

Iseseisvad tööd
Oma kodukoha tutvustamine välismaalasele

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 5 kokku: 15	kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles; tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga; sooritab näidistööintervjuu.	5.1. Tööpraktika 5.2. Tööturg 5.2.1. Töö otsimine 5.2.2. Töötus 5.3. Elukestev õpe 5.3.1. Erinevad õppimisvõimalused (kõrg- ja kutsekoolid, kursused, õpiränne) 5.3.2. Õppimine välismaal 5.4. Tööle kandideerimine 5.4.1. Töökuulutused 5.4.2. Sooviavaldus ja kaaskiri (motivatsioonikiri) 5.4.3. CV 5.4.4. Europassi dokumendid 5.5. Tööintervjuu 5.6. Ametialane kirjalik ja suuline suhtlemine	sõnavaja- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine	Eristav

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Arvestustöö
Ülesanne/harjutus
Ettekanne/esitlus

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

Iseseisvad tööd

Intergeeritud ajalugu+kehaline kasvatus
Matk ajaloolises Pärnus
Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

Praktilised tööd

Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Arvestustöö
Tööleht

Lävend

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

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

Iseseisvad tööd

Integreeritud iseseisev töö: kehaline kasvatus+riigikaitse
Riigikaitsepäev

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	https://www.riigiteataja.ee/ Ajaloootlas gümnaasiumile, 2000. Lähiajalugu I : gümnaasiumi tööraamat. Kilumets, Tiina, Avita, 2008 Lähiajalugu II osa. Gümnaasiumi tööraamat. Piibur, Björn, Avita, 2009 Maailma ajalugu (Weltgeschichte. Eesti keeles.). Mai, Manfred, Koolibri, 2004

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

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

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

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

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

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

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

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid

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

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

Iseseisvad tööd
Ülesannete lahendamine ja koostamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäeva elust. 8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. 9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. 11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.	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. TRIGONOMEETRIA. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded	Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine.	Eristav

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

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

Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge parabooli.

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

Hindamisülesanded

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

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

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

Hindamisülesanded

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

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

Mathema, 1998.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Värvusõpetus ja kompositsioon	1	Taisi Talviste, Kristel Sepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad. Moodul algab II kursuse I õppeperioodis.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse ja kompositsiooni võtteid praktilises töös toidu paigutamisel taldrikule, menüü kujundamises ning laua üldmulje kujundamisel.		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
20 t	6 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kasutab värviopetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel Jaotus tundides: praktiline töö: 5 iseseisev töö: 3 kokku: 8	Õpilane koostab värvilahenduse ruumile värviharmonia reegleid arvestades.	Kujundamine ja loovus. Värv ja vorm. Värviopetuse põhialused. Soojad ja külmad värvid. Neutraalsed värvid. Värviharmonia. Värvikontrastid.	Paaristöö Praktiline töö. Loovusülesanded.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kavandab a la carte toidu kujunduse taldrikule arvestades tasakaalus kompositsiooni põhireegleid, kasutades kompositsiooni loomise võtteid.		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio		
Lävend				
Õpilane esitab kavandi toidu paigutamise kohta taldrikule.				
Praktilised tööd				
Värviringi koostamine. Soojade ja külmade värvide segamine.				

Harmoniliste värvilahenduste koostamine.
Kontraste värvilahenduse loomine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Õpilane paigutab vaagnale ja taldrikule toidu arvestades kompositsiooni üldreegleid ja kujundaise võtteid.	Kujund. Erinevate toitude kujud kompositsiooni elementidena. Kompositsiooni kui terviku loomine. Kompositsiooni võtted. Rütm. Dominant. Kontrast. Sümmeetria ja asümmeetria kasutamine taldrikul ja vaaganal.	Paaristöö Praktiline töö. Loovusülesanded.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kavandab kujunduse taldrikule arvestades tasakaalus kompositsiooni põhireegleid, kasutades kompositsiooni loomise võtteid.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane esitab kavandi toidu paigutamise kohta taldrikule ning teostab selle praktilise tööna õppekõrgis.				
Iseseisvad tööd				
Kavandada kaks erinevat kujundust suupistete paigutamisel vaagnale.				
Praktilised tööd				
A la carte toidu paigutamine taldrikule (kavand). A la carte toidu paigutamine taldrikule (praktilise tööna õppekõrgis).				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid) Jaotus tundides: praktiline töö: 5 iseseisev töö: 3 kokku: 8	Õpilane kujundab menüükaaned ja menüü siselehe arvestades menüü sobivusega laual ning kompositsiooni-ning värvi üldreeglitega.	Menüü. Kasutatavad materjalid. Kaunistusvõtted. Ornamenti kasutamine kaunistamisel. Teksti paigutus ja kirjastiil. Arvutiprogrammi kasutamine menüü kujundamisel. Menüükaante valmistamine käsitööna.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arvutil kujundatud menüü. Menüükaaned käsitööna. Mooduli lõpphinne kujuneb portfoolio praktilistest töödest.			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	

Lävend
Hindamisjuhendile vastava menüü ja menüükaante esitlemine praktilise tööna.
Iseseisvad tööd
Teksti ja ornamendikaunistuste paigutamine.
Praktilised tööd
Menüü kujundamine arvutil. Menüükaante kujundamine käsitööna.

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Suurköögitöö korraldus	4	Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab juhendamisel oma tööd suurköögis, koostöös köögimeeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
18 t	75 t	11 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 5 kokku: 7	Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid.	Sissejuhatus moodulisse. Toitlustusettevõtete äriideed. Suurköökide kliendirühmad. Toitlustusettevõtete ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus.	Praktiline töö, näitlikustatud loeng, arutelu, õppekäik.
Praktilised tööd			
Õppija loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 1 kokku: 3	Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.	Toitlustusettevõtte köögitöö ja teeninduse korraldus.	Rühmatöö. Arutlus. Probleemülesande lahendamine.	Mitteeristav

Lävend
Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurröõgi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjustab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.
Iseseisvad tööd
Toitlustusettevõtte teeninduse korraldus.
Praktilised tööd
Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurröõgi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjustab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale.

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab meeskonnatööna suurröõgi eripärale vastava menüü Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja	Suurröõgi menüü koostamine.	Praktiline ülesanne. Rühmatöö. Praktiline töö.	Mitteeristav

iseseisev töö: 2 kokku: 8	võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid.		
Hindamisülesanne: Praktiline töö. Õppija arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend			
Õppija arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid.			
Iseseisvad tööd			
Meeskonnatööna 5- nädalase suurköögimenüü koostamine lähtuvalt kliendi sihtrühmast.			
Praktilised tööd			
Suurköögimenüü planeerimine lähtuvalt juhendist.			

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

Lävend
<p>Õppija valib meeskonnatöona tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused.</p> <p>Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed.</p> <p>Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule.</p> <p>Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele.</p> <p>Koostab juhendamisel suursöögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.</p>
Praktilised tööd
Suursöögi roogade valmistamise ja serveerimise planeerimine vastavalt suursöögi tootmissüsteemile.

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

Eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmtootlemise tehnoloogilisi võtteid. Kasutab asjakohaseid kuumtootlemise tehnoloogilisi võtteid, lähtuvalt retseptuurist.

Käitleb toitu hügieeninõudeid järgides.

Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult.

Klientide teenindamine.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 5 kokku: 5	Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.	Suurköögitöö planeerimine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Suurköögitöö planeerimine ja korraldamine meeskonnatööna.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse. Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.				

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivad õigusakte Jaotus tundides: praktiline töö: 3 kokku: 3	Järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivad õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.	Toitlustusettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid. Töötasu, igapäevaelu kulud ja tulud. Tagasiside, mooduli kokkuvõte.	Praktiline töö. Probleemülesannete lahendamine.
Praktilised tööd			
Õpiülesanne juhendamisel. Toitlustusettevõtete tööd reguleerivad õigusaktid. Juhendamisel neto- ja brutopalka arvutamine.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on 100% osalemine meeskonnaliikmena "Suurköögi päeval". Juhendi alusel suurköögi päeva planeerimine ja teostamine peakoka rollis. Mooduli hinne kujuneb praktilise töö käigus saadud õpetajalt tagasisidest, sooritatud esitlusest ja esitatud enesehinnangust.
--	---

	<p>Hindekriteeriumid:</p> <p>õppija:</p> <p>valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt retseptuurist, valib toiduainete käsitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, retseptist lähtudes, eeltötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmütöötlemise tehnoloogilisi võtteid, kasutab asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, lähtuvalt retseptuurist, käitleb toitu hügieeninõudeid järgides, kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult.</p> <p>Õppeprotsessis kasutatakse kujundavat hindamist.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu Toiduvalmistamine suurköögis. 2010 kirjastus Argo

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Eesti keel võõrkeelena Estonian as a Foreign Language	3	Taisi Talviste, Heili Västriik
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppur on omandanud eesti keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele B1.		
Mooduli eesmärk	Eesti keelt teise keelena õppides kujundatakse ainepädevus, mis sisaldab keelepädevust, väärtushinnanguid ja -hoiakuid ning õpioskusi. Õppes on jätkuvalt oluline õpioskuste arendamine, mis toetab edasisi keeleõpinguid ning paneb aluse elukestvatele õppele.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t	30 t	18 t	

Õpiväljund 1	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut eripära, toob välja enda individuaalsust iseloomustavaid omadusi kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Sissejuhatus moodulisse. Mina, minu perekond, minu kodumaa. „Haridus ja töö“, „Inimene ja ühiskond“ – elukestev õpe ja karjääri planeerimine	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus		
Lävend		
Õpilane esitab iseseisva töö ja osaleb arutelus.		
Iseseisvad tööd		

"Haridus ja töö".

Õpiväljund 2	Teemad/alateemad	Hindamine
arutleb erialastel teemadel kasutab aruteludes erialast sõnavara Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Ühe toitlustuskoha tutvustus, menüü kirjeldus, valiku põhjendus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ühe toitlustuskoha tutvustus, menüü kirjeldus, valiku põhjendus		Hindamismeetod: Arutlus Ülesanne/harjutus
Lävend		
Õpilase esitatud töö vastab etteantud nõuetele. Õpilane suhtleb aktiivselt tundides, koostab ja vormistab vastava teksti.		

Õpiväljund 3	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste koostab ja saadab erialaseid e-kirju eestikeelne meediaruum Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Info leidmine ja info usaldusväärsus. Info kasutamine õppeülesannete täitmiseks. Erialase teksti koostamine. Esitluste loomine. e-kirjavahetus, e-kirjade koostamine ja saatmine. Mooduli kokkuvõtte, tagasiside.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus Suuline esitus Analüüs		
Lävend		
Õpilane koostab etteantud teemal iseseisva töö ja esitleb seda rühmas, analüüsib esitatud töid.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks: 100% osavõtt tundidest. Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Toitlustusalane võõrkeel	3	Taisi Talviste, Sirje Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppur on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele A2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsa erialase teksti ja mõttevahetuse tuuma, kasutab aktiivselt kokanduse põhisõnavara ning suhtleb arusaadavalt ja viisakalt teenindussituatsioonides võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
60 t	18 t		

Õpiväljund 1	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõteteid ja suurköögi sektsioone ja varustust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Toitlustusettevõtted. Suurköögi ülesehitus ja sektsioonid. Köökipersonal. Suurköögi seadmed ja tarvikud.	Teksti analüüs. Arutlus. Dialoog ja paaristöö. Rollimäng. Uuring.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rollimäng - restorani köögi sisustamine. Õpimapi 1. osa. Sõnavara test.		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus	
Lävend			
Õppija mõistab ja kasutab suulises ja kirjalikus suhtluses korrektset suurköögi sektsioonide, seadmete ja personaliga seotud sõnavara			
Iseseisvad tööd			
Erialase sõnavara omandamine.			

Suurköögi põrandaplaan.
Koka õpimapi sissejuhata osa.

Praktilised tööd

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse suurköögi tutvustus võõrkeeles.

Õpiväljund 2	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb tootlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Restoran. Laudade eelkate. Serveerimisnõud ja söögiriistad. Menüü ülesehitus; roagrupid ja joogid. Erimenüüd. Klienditeenindus.	Lugemise toetamine Arutelu Võrdlemine Rollimäng Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rollimäng "Restoranis", kasutab enda koostatud menüüd. Hommikusöögilaua eelkate; nimetab lihtsamad serveerimisnõud ja söögiriistad. Õpimapi 2.osa.		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend			
Õppija sooritab arusaadavalt ja viisakalt klienditeenindaja ülesande rollimängus "Restoran"			
Iseseisvad tööd			
Erialase võõrkeelse sõnavara omandamine. Võõrkeelse menüü koostamine rõhuasetusega kohalikele roogadele. Õpimapi 2.osa.			
Praktilised tööd			
Tagasiside audiovisuaalsetele ülesannetele. Menüü lugemine ja koostamine. Menüüs olevate toitade tutvustamine; selgitused ja soovitusel.			

Õpiväljund 3	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Toiduainete tellimine ja säilitamine. Toiduainete grupid. Toiduvalmistamise põhilised tehnikad. Retseptid. Toiduohutus. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	Teksti analüüs. Juhtumiuuring. Mäng. Koosõpe.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Põhisõnavara kontrolltöö. Õpimapp (1. - 3. osa).	Hindamismeetod: Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio
Lävend	
Põhisõnavara kontrolltöö vähemalt rahuldav sooritamine ning õpimapi esitamine.	
Iseseisvad tööd	
Erialase sõnavara omandamine Erialase sõnavara õpimapi 3.osa koostamine Tõlge - konkreetse roa retsept	
Praktilised tööd	
Rollimäng. Ettekanne/esitlus.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel Sooritatud peavad olema kõik iseseisva töö ülesanded
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008 English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Tourism and Catering Workshop Neil Wood, Oxford University Press 2003 Excellent! by Catrin Elen Morris Food Service by Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008 E-kursus "Koka erialane inglise keel", autor Sirje Tamm BBC Magazine "Good Food" Youtube Videos on Cooking Skills

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Praktika. Kokatöö praktika	12	Taisi Talviste, Marina Madisson, Heli Hinrikson, Heili Västriku, Sergei Tšekmarjov, Ingrid Ploom, Kaire Evert, Urmas Einbaum
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained
10 t	2 t	312 t	14 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib isiklike praktika eesmärgid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 10	Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Sissejuhatus moodulisse. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktikapäeviku koostamine. Praktikaaruande planeerimine. Praktika dokumentide ettevalmistamine.	Analüüs, arutelu, iseseisev töö juhendi alusel.
Hindamisülesanne: Materjali koostamine praktikale asumiseks juhendi alusel.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Iseseisvad tööd			
Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktika juhendist. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.			
Praktilised tööd			

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

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 74 kokku: 74	Orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitute ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sissekorraeeskirju.	Koka praktika ettevõttes (kooli suuredkõrgis). Ettevõtte sissekorraeeskirjad. Toorained. Toiduainete kulinaarse töötlemise võtted. Töö planeerimine. Ergonoomia. Meeskonnatöö.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitute ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.		

Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.		
Praktika		
100% praktika.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 80 kokku: 80	Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha.	Koka praktika ettevõttes (kooli suursöökis). Väikevahendid ja seadmed. Isikukaitsevahendid. Tööohutus. Puhastus- ja korrastustööd. Enesekontrolliplaan.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel- väikevahendite ja seadmete tundmine, ohutu töö nendega; tööhügieen, isikukaitsevahendite kasutamine; puhastustööd.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib tööd tehes tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha.				
Praktika				
100% praktika.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid Jaotus tundides: praktika: 106 kokku: 106	Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.	Koka praktika ettevõttes (kooli suursöökis). Toiduainete koguste arvutamine. Toiduainete eeltöötlus. Säästlikkus. Toitude valmistamine juhendi alusel. Seadmed ja töövahendid. Enesekontrolliplaan. Puhastusplaani. Puhastustööd toitlustusettevõttes.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Eristav

	Ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.		
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õppija arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.	
Praktika			
100% praktika kooli suurköögis.			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktika: 48 kokku: 48	Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	Koka praktika ettevõttes (kooli suurköögis). Klienditeenindus. Toitude ja jookide soovitamine. Toitude ja jookide õige terminoloogia. Toitude ja jookide serveerimine. Meeskonnatöö. Kliendikeskne teenindus. Enesehinnang. Hinnang meeskonnatööl.	Kogemusõpe, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Hindamise eelduseks 100% tundides osalemine.				
Õppija teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat.				

Serverib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.
Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16	Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Koostab, kirjutab ja esitleb aruande. Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande esitlemine (avalik esitlemine, kaasatakse praktikaettevõtte esindajad). Kokkuvõtte moodulist, tagasiside mooduli. Mooduli hindamine. Õppija enesehinnang.	Analüüs, iseseisev töö, esitlus, enesehindamine.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine juhendi alusel ja esitlus. Enesehinnang.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Koostab, kirjutab ja esitleb aruande. Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui ja IT-lahendusi kasutades. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	Hinde kriteeriumid õppekava lisas.	Hinde kriteeriumid õppekava lisas.		
Iseseisvad tööd				

Praktikaaruande koostamine.

Praktika	Praktika. Kokatöö praktika on planeeritud kahele õppeaastale, kooli suurtööpraktika sooritamiseks.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit kokkuvõtva eristava hindamise eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb aruannet suuliselt.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja tervishoiualased juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006 Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010 Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004

[LISA 1 : Moodul](#)

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Mittealkohoolsed joogid	1	Taisi Talviste, Peep Peetersoo
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade mittealkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab mittealkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib mittealkohoolseid jooke.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
8 t	16 t	2 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 1 kokku: 9	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad Kuumad joogid Alkoholivabade jookide serveerimine Joogikaardi koostamise põhimõtted	Näitlikustatud loeng. Õppekäik	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test			Hindamismeetod: Test	

Lävend

Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.
 Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.
 Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.
 Kirjeldab meeskonnatöona karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.
 Kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.
 Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.
 selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Joogikaardi koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.	Kaubatellimuse vormistamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite planeerimine. Praktiline töö			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Lävend

Õppija koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.
 Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.
 Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel.
 Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.

Praktilised tööd

Jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite planeerimine

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

tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: praktiline töö: 2 kokku: 2	Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest	Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted	Interaktiivne loeng, probleemõpe	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.				
Praktilised tööd				
Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 2 kokku: 2	Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.	Klienditellimuse vormistamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: Tellimuse selgitamine, vastu võtmine ning vormistamine juhendamisel			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtub vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Tellimuse selgitamine, vastu võtmine ning vormistamine juhendamisel				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 2 kokku: 2	Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest	Töövahendite ja joogikomponentide tundmine Seadmete tundmine Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.				
Praktilised tööd				
Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 1 kokku: 5	Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel	Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine Seadmete ja töökoha puhastamine Mooduli kokkuvõte	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamine praktilise töö käigus. Praktiline töö: Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine Seadmete ja töökoha puhastamine			Hindamismeetod: Praktiline töö Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend			
Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.			

Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.
Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Tee- ja kohvijooigid

Praktilised tööd

Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine
Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine
Seadmete ja töökoha puhastamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2014 kirjastus Argo TTP OÜ T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 kirjastus Argo M.Kotkas, A. Roosipõld Restoraniteenindus 2010 kirjastus Argo SA Innove https://www.innove.ee/ SA Kutsekoda https://www.kutsekoda.ee/

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Alkohoolsed joogid	1	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
6 t	18 t	2 t	

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

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke.	Praktiline töö Arutus Suuline esitus
---	--

Lävend

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

Praktilised tööd

Õppija tutvustab ja soovib juhendamisel kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.				
Praktilised tööd				
Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.				

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

hügieeninõudeid.

Hindamisülesanne:

Praktiline hindamisülesanne juhendi alusel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.
Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.
Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks.
Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid.
Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.
Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.

Praktilised tööd

Õppija valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hinne kujunemise eelduseks on iseseisva töö esitamine.
Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks sooritab õppija praktilise töö:
Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.
Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.
Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks.
Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid.
Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.
Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010
Kaubandusalane toidukaupade õpik http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf
Veinetikett http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/index.html
Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid http://www.eope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Eritoitlustus	2	Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	26 t	6 t	

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

Hindamisülesanne: Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Esitluse loomine ja suuline ettekanne teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine" ning osalemine teemal vastavasisulisel arutelul. Enesekontrollitist internetis.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Arutlus Suuline esitus
---	--

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

Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.
 Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.
 Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.
 Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.
 Lahendab internetipõhise enesekontrollitesti positiivsele tulemusel.

Iseseisvad tööd

Esitluse loomine ja suuline ettekanne teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Praktilised tööd

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

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

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

Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.	Rühmatöö Ülesanne/harjutus
--	-------------------------------

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Pagari- ja kondiitritöö	5	Taisi Talviste, Terje Steinberg, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduhügieeni teema.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	98 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 14 iseseisev töö: 10 kokku: 34	Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.	Sissejuhatus moodulisse. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad. Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaigne, võibbiskviit). Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele). Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid). Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest.	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Iseseisev töö ja test.

Hindamismeetod:
Test

Lävend

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

iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.

Iseseisvad tööd

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

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

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

	<p>kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist kaunistusi.</p> <p>Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile.</p> <p>Planeerib valmistatavate toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Teostab toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p>			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine
Ülesanne/harjutus
Analüüs

Lävend

Õppija soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen).

Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.

Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid.

Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest.

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, suhkrumassist ja martsipanist kaunistusi.

Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile.

Planeerib valmistatavate toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele.

Teostab toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele.

Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.

Praktilised tööd

Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas.

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Ettevõtluse alustamine	2	Aino Juurikas, Taisi Talviste, Riina Tomast
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab toitlustus-majutusvaldkonna väikeettevõtte äriplaani		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb Eesti toitlustus-majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutus-toitlustusvaldkonna kohta Eesti majanduses kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutus-toitlustusettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti võrdleb juhendi alusel majutus-toitlustusettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja teenuste hinda	Sissejuhatus moodulisse. Eesti majanduse olukord Eesti rahvastik Tööjõud ja tööturg Ettevõtluskeskkond Majutus-toitlustusasutuste eripära Majutus-toitlustusasutuste tüübid Majutus-toitlustusasutuste geograafiline paiknemine Ettevõtete majanduslikud näitajad Põhinäitajad: müügikäive, keskmine täituvus, teenuste hind Infoallikad ja nende usaldusväärsus	Loeng, arutelu. Praktilised harjutused. Rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppijad koostavad rühmatööna esitluse ühe majutus-toitlustusettevõtte tüübi kohta Eestis - geograafiline paiknevus, statistilised põhinäitajad, põhi- ja lisateenused.			Hindamismeetod: Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Õppijad on koostanud lühiuurimuse ja esitluse ning need vastavad õpetaja poolt esitatud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Lühiuurimus, majutus-toitlustusasutuste rajamiseks sobivad piirkonnad Eestis. Rühmatöö				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded	Ettevõtja, ettevõtlus ja ettevõtte. Ettevõtlusega alustamine. Ettevõtjaportaali (rik - ettevõtjaportaali) kasutamine.	Iseseisev töö arvutis, loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö. Kasutades seadusandlikke akte koostab õppija ülevaate majutus-toitlustusettevõtetele kehtivatest nõuetest esitlusena.			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				
Õppija on esitanud iseseisva töö ja esitluse, mis vastavad õpetaja poolt esitatud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Tutvumine ettevõtjaportaaliga ja töölehe täitmine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevad kohustuslikud maksud kirjeldab rühmatööna majutus-toitlustusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel	Majandusarvestuse alused. Mõisted ja seosed. Bilans ja kasumiaruanne. Ettevõtte rahavood. Füüsilisest isikust ettevõtja. FIE ja äriregister. FIE ja raamatupidamine. FIE ja maksuarvestus. Maksud, maksumäärad ja maksusüsteem. Ettevõtlusega seotud maksud. Käibemaks. Palgaga seotud maksud. Omanikutulu maksustamine. Majutusasutuste keskkonnamõjud. Agenda 21 ja säästva majandamise põhimõtted. Keskkonnamärgis Roheline Võti.	Rühmatöö, iseseisev töö, arutelu, loeng, probleemõpe.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatööd. Ettevõtja ja ettevõtluskeskkond. Keskkonnamärgisega ettevõtted Eestis.			Hindamismeetod: Rühmatöö Ettekanne/esitlus Tööleht	

Lävend
Iseseisvad tööd ja hindamisülesanne vastavad õpetaja poolt esitatud nõuetele.
Iseseisvad tööd
Töölehed: 1. maksud ja maksumäärad, 2. majandusarvestuse põhimõisted ja seosed.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani	Ettevõtluse alustamisega kaasnevad tegevused. Ettevõtte rahastamine. Ettevõtluse tugisüsteem. Äriidee, selle allikad. Äriidee määramine. Loovus ja innovatsioon. Äriplaani, selle koostamise etapid. Äriplaani sihtgrupid. Ohud ja riskid äriplaanis. Ettevõtte äriplaani. Mooduli kokkuvõtte ja tagasiside.	Rühmatöö, arutelu. Kohtumine ettevõtjaga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Äriplaani. Hinnatakse koos mooduliga õpitee ja töö muutuv keskkonnas.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	

Lävend
Äriplaani vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele.
Iseseisvad tööd
Info kogumine, töötlemine ja vormistamine äriplaaniks.
Praktilised tööd
Õppija koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine vähemalt lävendi tasemel. Tööd on kogutud õpimappi.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Majandusõpik gümnaasiumile, Tallinn 2011 http://www.ja.ee/opik Õpik Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik 2012 Töölehed õpiku juurde https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9 Ettevõtlus I-II, A. Miettinen, J. Teder. Tallinn 2006-2008. Kirjastus Külim, http://www.kylim.ee

Õpik Majanduse ABC <http://www.avatar.ee/majanduseabc/>
Õpikud kutsekoolidele <http://innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope>
Ettevõtluse koond - <http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/91766815>
Ettevõtte asutamise koond- <http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/91796815>
Eesti Hotellide ja Restoranide Liit <http://www.ehrl.ee/valdkonda-reguleerivad-oigusaktid-ja-dokumendid>
Statistikaameti E-väljaanne „Piirkondlik portree Eestist” <http://www.stat.ee/ppe>
Statistilised näitajad ja uuringud: <http://stat.ee>, <http://www.eas.ee>, <http://www.eestipank.ee>, <http://www.ki.ee>, <http://www.fin.ee>,
<http://www.kik.ee>
Kehtivad õigusaktid <http://www.riigiteataja.ee>
Ministeeriumide kodulehed <http://www.mkm.ee>, <http://www.envir.ee>
Raamatupidamise ja maksunduse allikad <http://www.emta.ee>, <http://www.rmp.ee>, <http://www.rup.ee>
<https://www.raamatupidaja.ee/>
Eesti Konjunkturi Instituut <https://www.ki.ee/>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Kutsealane arvutiõpetus	2	Taisi Talviste, Janne Ojala, Peep Peetersoo, Rita Pillisner, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab arvutit õppetöös, hangib ning edastab teavet, koostab ja kujundab erinevaid dokumente korrektset ja vastavuses esitatavate nõuetega.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	38 t	4 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 16	Sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel. Kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid. Loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu). Loob ja kujundab tabeleid tekstiredaktori abiga. Koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke skeeme. Lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule. Paigutab teksti veergudesse. Leiab kirjalike tööde vormindamisele esitatavad nõuded kooli kodulehelt. Vormindab kirjalikud tööd vastavalt nõuetele.	Sissejuhatus moodulisse. Reeglid teksti sisestamisel Teksti kujundamine (märgi- ja lõiguvorming) Loetelude kujundamine Tabelite loomine tekstiredaktoris, nende kujundamine Joonistusvahendite kasutamine, skeemide koostamine Graafilise elemendi lisamine tekstidokumenti Teksti paigutamine veergudesse Trükkimine ühepoolse ja kahepoolsena Pealkirjadele laadide määramine Leheküljenumbrite sisestamine Automaatsisukorra loomine Tiitellehe kujundamine	Loeng kombineerituna harjutusülesannetega, iseseisev töö arvutis õpetaja juhendamisel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud kirjaliku töö vormindamine vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arvestustöö	
Lävend				

Õpilane koostab ja vormindab erinevaid tekstidokumente kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid, lisab tekstidokumenti graafilis elemente, koostab tabelleid, loetelusid ja erialaseid skeeme
Iseseisvad tööd
Bukleti kujundamine, väljatrükk kahepoolsena.
Praktilised tööd
Teksti sisestamine, korrigeerimine. Teksti kujundamine märgivormingu võtete abil. Kirjaviisi ja kirjasuuruse määramine, laadi, teksti värvuse määramine, allakriipsutuste ja tekstiefektide kasutamine Teksti kujundamine lõiguvormingu võtete abil: reasammu, joonduse ja lõikude vahe määramine Etteantuid tekstidokumendi töötlemine vastavalt juhendile Loetelude sisestamine ja kujundamine Tekstiredaktoris tabelite loomine ja kujundamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 kokku: 12	Kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks. Sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid. Tesotab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil. Koostab lihtsamaid diagramme (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm).	Tabelitöötluse programmi kasutamine, tööleht, töövihik Tabelite koostamine, andmete vormindamine, tabelite raamimine Andmete sorteerimine ja filtreerimine Valemite ja funktsioonide kasutamine arvutuste teostamisel Erialaseks õppetöök vajalike tabelite koostamine Diagrammide koostamine	Loeng kombineerituna harjutusülesannetega, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab etteantud ülesande põhjal tabeli, vormistab selle, teostab nõutavad arvutused, koostab diagrammid			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
Õpilane koostab tabelleid ja kujundab neid, vormindab andmeid; Ta sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil ning koostab tabeli andmete kohta erinevaid diagramme				
Praktilised tööd				
Tabelite loomine, kujundamine, andmete vormindamine Tabeli andmete sorteerimine Tabeli andmete filtreerimine Arvutuste teostamine valemite abil Lihtsamate funktsioonide kasutamine arvutamisel Diagrammide koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2	Valib esitluse erinevat tüüpi slaide. Paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte. Kujundab slaidipõhja. Lisab slaidi üleminekud ja animatsioonid.	Esitluse loomise põhieeglid. Teksti paigutamine slaididele graafilise objekti paigutamine slaididele. Slaidipõhja kujundamine. Salvestamine erinevates formaatides.	Loeng kombineerituna praktilise tööga arvutis.	Mitteeristav

praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 16	Esitleb slaidiesitlust.	Üleminekud ja animatsioonid. Esitluse läbiviimine.		
Hindamisülesanne: Animeeritud esitluse koostamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Õpilane koostab animeeritud esitluse, mis sisaldab teksti ja graafilisi elemente, kujundab slaidipõhjad				
Iseseisvad tööd				
Animeeritud esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab internetist õppetöös sobivad materjalid , hindab kriitiliselt leitud infot, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	Leiab internetist õppetöös sobivad materjalid ning hindab kriitiliselt leitud infot. Kasutab interneti ohutult. Saadab vastavalt heale tavale elektronkirja koos manusega.	Info otsimine internetist (temaatilised kataloogid, otsimootorid). Ohutus interneti kasutamisel. Elektronkiri, selle saatmine koos manustega. Head tavad elektroonsel suhtlemisel. Mooduli kokkuvõtte ja tagasiside.	Loeng kombineerituna praktilise tööga arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab slaidiesitluse elektroonset suhtlemist ja interneti kasutamist puudutaval teemal ja esitleb seda, vastab küsimustele ning saadab esitluse elektronkirja manusega õpetajale			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Õpilane tunneb häid tavasid interneti kasutamisel ja elektroonsel suhtlemisel, oskab saata elektronkirja koos manusega				
Praktilised tööd				
Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina. Esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine. Elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine.				

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili tunneb ära enda õpieelistused analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid küsib vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis toimetulekuks	MULTIINTELLIGENTSUS: Intelligentsuse mõiste ja uurimise ajalugu. Multiintelligentsuse teooria. 8 intelligentsustüübi ilmingud ja erinevate tüüpidega seotud õppimisviisid. Multiintelligentsuse profiili küsimustik. ÕPISTIILID: Õpikeskkonna eelistused. Meelekanali eelistused õppimisel ja vastavad õppimismeetodid. EDU JA EBAEDU: Optimistlik ja pessimistliku seletusstiili tunnused. Isikliku edu ja ebaedu tõlgendamine. Optimistliku seletusstiili omandamise harjutused.	rühmatöö, miniloeng,rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Enesehindamine Analüüs	
Lävend				
Õpilane on täitnud hindamisülesande (eneseanalüüsi) lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili ning analüüsib oma edu ja/või ebaedu põhjuseid.				

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	eesmärgistab ja kavandab oma õppimist jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise kasutab eesmärgistamise ja refleksiooniga seotud õppimisvõtteid	AJA PLANEERIMINE: Ajakasutuse ja aja juhtimise alused. Pakilisuse ja olulisuse printsiip. Eesmärgistamine ja eesmärkide saboteerimine. EESMÄRGISTAMISE JA REFLEKSIOONIGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: Eesmärgistamise tehnikad, oma tegevuse hindamise ja refleksioonitehnikad	rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks väljendab end selgelt ja asjakohaselt reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid	MEESKONNATÖÖ_ Grupi arengufaasid. Rollid ja vastutuse jagamine grupis. Koostööoskused. EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: Emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga. Pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek. SUHTLEMISOSKUSED: Selge eneseväljendamine. Kuulamisoskused	rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Juhtumi analüüs		
Lävend				
Õpilane on täitnud hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Õpilane osaleb aktiivselt meeskonnas, teeb koostööd meeskonna liikmetega ja analüüsib meeskonnatöö tulemusi. Õpilane on õppetöö käigus toimunud aruteludes avaldanud oma arvamusi ning seisukohti ja neid argumenteerinud.				

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Etikett	1	Erna Gross, Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate ja kasutab praktiliselt vastastikku lugupidavat käitumist ning juhindub suhtlemises etiketist ametlikus ja mitteametlikus keskkonnas.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t		6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4</p>	<p>Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p>	<p>Etikett ja selle tähtsus. Protokoll mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Komed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses.</p>	<p>teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited, õppekäik</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Suuline esitus

Lävend

Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.

Iseseisvad tööd

Kirjeldab ning esitleb kombeid ja tavasid Eestis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 1 kokku: 5	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.	Igapäevaetikett: mees ja naine, tervitamine, esitlemine, sina-teie pöördumine, käitumine tänaval, ühistranspordis. Ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Ametikohtumistel käitumine, tutvustamine-esitlemine, ärikingituste kinkimine. Visiitkaart. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.				
Iseseisvad tööd				
Esitlusvahendite (nimesilt, lauasilt, visiitkaart) koostamine ja vormistamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4	Koostab korrekse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.	Kutse erinevad vormid. Erinevate tähtpäevade kutsed. Kutsete edastamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Kingitavate lillede tähendused, kinkimise tavad ja kombed. Lillede üleandmine. Kingituste tegemise tavad ja kombed. Ametkondlikud kingitused ja nende kinkimine.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus			

Lävend
Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõuetekohaselt ja korrektset. Kingib sündmusele vastavad ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.
Iseseisvad tööd
Koostab korrektse kutse ja edastab selle erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri).

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
riietub ametialaselt korrektset ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 7	Riietub ametialaselt korrektset ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).	Tavad ja tabud riietuses. Välimus. Hügieen. Ehted, kehakaunistused, aksessuaarid, soeng, lõhnastamine, lips. Isiksus ja isikupära. Kehakujud. Rõivaste valik vastavalt kehakujule, stiilile.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus				
Lävend				
Riietub ametialaselt korrektset ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).				
Iseseisvad tööd				
Sõlmib kaks erinevat lipsusõlme. Koostab pildilise materjali tavad ja tabud riietuses.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 1 kokku: 6	Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil.	Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasistumisega vastuvõtul. Salvrätiku kasutamine. Erineva sisu ja vormiga vastuvõttud. Vastuvõtuplaan. Ürituse (näiteks kohvilaud) läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Kultuuridevahelised erinevused lauaetiketis.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
Hindamismeetod:				

Ülesanne/harjutus
Lävend
Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.
Iseseisvad tööd
Vastuvõtu kohvilaud, vastuvõtuplaani koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite kirjeldatud hindamiskriteeriumite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga "arvestatud"(A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk "mittearvestatud"(MA).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärietika. Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett. Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett. Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat. Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombes. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisõskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine. Head äriombes. Lihtne ametietikett ja käitumisjuhised. 2016.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.	Kutsealane eesti keel.		
Hindamisülesanne: Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.				
Iseseisvad tööd				
Õpilane koostab 2-le inimesele grill - või BBQ menüü tehnoloogilise kaardile koos valmistamise tehnoloogiaga. Põhitooraine koos grillitud lisandiga ja grillib!; filmib või pildistab valmis tulemust; lisab filmitud materjali lingina. Lisab töö koos tehnoloogiliste kaartidega õpimappi kausta; salvestab töö omanimelise failina.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitade serveerimine Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.	Grillseadmete kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine.	e-õpe ja praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grillitoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija loob meeskonna, valmistab ette toorained, seadmed, grilli;				

kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile, valmistab grilltoidu ja serveerib; õppija puhastab seadmed ja töökoha. valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.

Praktilised tööd

Praktiline grillimine ja BBQ.

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

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

	<p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Õppija loob meeskonna, valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ; kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile; valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib, õppija puhastab seadmed ja töökoha.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Õppija valmistab grill-ja BBQ toite kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Grillimine http://youtu.be/AGH_SvVdpBk 01.03.2012

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Restoranitöö korraldus	4	Taisi Talviste, Sergei Tšekmarjov, Urmas Einbaum, Herkki Ruubel
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused, toitlustamise alused, teeninduse alused, abikoka praktilise töö alused, toiduvalmistamise alused, koka praktilise töö alused, toiduvalmistamine, koka praktiline töö, abikoka praktika, kokatöö praktika.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
18 t	70 t	16 t	

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

Iseseisvad tööd

Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst.

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, valmistab ja serverib meeskonnatööna restoraniroogasid Jaotus tundides: praktiline töö: 40 iseseisev töö: 8 kokku: 48	Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serverimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab vastavalt restoranimenüüle ja	Menüü koostamine teemapäevaks. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Töö planeerimine köögis. Portsjonitoidude valmistamine ja serverimine ning koristustööd meeskonnatööna. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja).	Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt , ladustamine, tööde korraldamine, toitude valmistamine ja serverimine ning koristustööd sh. õppe- (restorani-) köögis.	Eristav

	<p>serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet.</p>			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

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

Praktilised tööd

Planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 14</p>	<p>Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte.</p> <p>Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka,</p>	<p>Toitude omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine.</p> <p>Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest.</p> <p>Mooduli kokkuvõtte, tagasiside.</p>	<p>Teemapäeva toitude omahinna, müügihinna arvutamine ja päevatasuvuse analüüs.</p>	<p>Eristav</p>

kokku: 14	kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.		
Hindamisülesanne: Ülesande lahendamine juhendi alusel.		Hindamismeetod: Rühmatöö Arutus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel- kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Õppija arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.	Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.	Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Peoteenindus	2	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Sergei Tšekmarjov, Hiie Põldma, Margaret Feldmann
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	40 t	2 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. Koostab juhendi alusel kliendile pakumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.	Sissejuhatus moodulisse. Köögi- ja saalitöö planeerimine. Eesti köögi areng. Eesti köögi seosed teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Ajaloolised traditsioonid toiduainete kasutamisel.	Praktiline töö. Projektõpe.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpimapi koostamine- peomenüü koostamine juhendi alusel.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Lävend

Õppija planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.
Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.
Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.

Iseseisvad tööd
Õpimapi koostamine- peo menüü planeerimine.

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

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

Õppija planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.

Praktilised tööd

Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine.

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel peoteenindust Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.	Teenindusviisid. Nõude kandmise võtted. Korrastustööd. Kliendikeskne teenindus. Mooduli kokkuvõte, tagasiside.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutus Enesehindamine Probleemsituatsiooni lahendamine	

Lävend

Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.
Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele.
Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd.
Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.

Praktilised tööd

Praktiline teenindus.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvatest töödest (õpimapp) ning projektitööst. Projektitööna peo vms. sündmuse planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Maie Kotkas, Anne Roosipõld, Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 Klienditeenindus https://klienditeenindus.wordpress.com/2008/03/01/teema-2teenus-teenindus-ja-teenindamine/

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

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

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

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

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamiseks on vaja sooritada lävendi tasemel kõik kirjeldatud hindamisülesanded. Õppeprotsessis kasutatakse kujundavat hindamist.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Fruit and vegetable carving. Videod Youtube keskkonnas.

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	Taisi Talviste, Annely Raev, Kristel Sepp, Sergei Tšekmarjov
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökid e eripärast ja oskused valmistada ja serveerida rahvusköökid roogi.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
21 t	25 t	6 t	

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

Hindamisülesanne:

õppija loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

<p>Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Nimetab tavanditoite. Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.</p>	<p>Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>
--	---

Lävend

Õppija loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite.
Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.
Nimetab tavanditoite.
Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid.
Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö: Kokkuvõtte õppekäigust, stendiettekanade koostamine projektitööks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 praktiline töö: 9 kokku: 18</p>	<p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitade toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	<p>Eesti toidukultuur. Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus. Toitude ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd. Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle.</p>	<p>Probleemülesande lahendamine. Praktiline töö. Projektõpe. Õppekäik.</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>Hindamisülesanne: Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Ülesanne/harjutus</p>
---	---

Lävend

Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.
Kasutab Eesti toitade toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.
Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna.
Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha.
Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.

Mõistekaart:
Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav).
Esineb mitmeid õige kirjavigu.
Illustatsioonid ei seostu teemaga.
Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu.
Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata.

Riigikaart on äratuntav.

Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen:

Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes.

Vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt.

On kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel.

Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele.

Toidu välimus ja maitse:

Toit on ebaproportsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe).

kogustena serveerimisnõudel.

Toidu välimus vastab roa nimele.

On kasutatud puhtaid serveerimisnõusid.

Toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga.

Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile.

Toit on serveeritud õigel temperatuuril.

Praktilised tööd

Projektitööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra planeerimine ja teostamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid.	Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga. Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris. Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile. Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile. Rahvusköökid (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide valmistamise ja serveerimise põhimõtted.	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Mõistekaardi koostamine. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated). Rühmatöö. Kirjalikud testid. Õppekäik rahvusrestorani.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Test teemal "Rahvusköögid ja usundid".

Hindamismeetod:

Test

Lävend

Õppija loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite.

Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.

Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid.

Testi hindamiskriteeriumid juhendajalt.
Iseseisvad tööd
Stendiettekande koostamine projektitööks.
Praktilised tööd
Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine.

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

<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö "Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine." Puhastustööd.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
---	--

Lävend
<p>Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Kasutab asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökkide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna.</p> <p>Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>
Iseseisvad tööd
Stendiettekande koostamine projektitööks.
Praktilised tööd

Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on positiivsele tulemusele sooritatud õppeülesanded teooriatundides ja praktilised tööd. Praktilistest tundidest 100% osavõtt. Õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Eesti toidukultuur http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ Venemaa toitumiskultuur http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ Prantsusmaa piirkondlik toit http://www.hkhk.edu.ee/eope/prantsusetoit/prantsusmaa_piirkondlik_toit.html Maailma usundid ja toitumine http://www.hkhk.edu.ee/eope/usundid/ Itaalia toidukultuur http://www.hkhk.edu.ee/eope/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html Aasiamaade toidukultuur https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/index.html Kesk- ja Lõuna-Ameerika toidukultuur http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/index.html Põhjamaade toitumiskultuur http://www.hkhk.edu.ee/eope/pohjamaad/ Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, Toitlustuse alused, kirjastus Argo TTP OÜ 2014.

[LISA 1 : Projektitöö hindakriteeriumid](#)

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Toitlustusalane soome keel	3	Taisi Talviste, Ly Kukkk
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
42 t		18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele koostab erialaseid tekste, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt koostab juhendi alusel enda CV	Sissejuhatus moodulisse. Erialase teksti mõistmine ja koostamine. Enda suuline tutvustamine. CV koostamine.	interaktiivne loeng, mõttega lugemine ja erialaste tekstide koostamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste, koostab CV ja tutvustab end suuliselt.			Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Lävend				
koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste, koostab CV ja tutvustab end suuliselt				
Iseseisvad tööd				
koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste, koostab CV ja tutvustab end suuliselt.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	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	Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles. Rollimäng: telefoniga suhtlemine paaris/ rühmatööna, situatsioonipõhine (video) esitlus.	suuline esitlus, situatsiooniülesanded, rühmatöö.	Mitteeristav
--	--	---	---	--------------

Hindamisülesanne: Rollimäng: paaris- või rühmatööna situatsioonipõhised ülesanded.	Hindamismeetod: Rühmatöö Probleemsituatsiooni lahendamine
--	--

Lävend
Lahendab situatsioonipõhised ülesanded.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb erinevaid roogasid nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavaid lihtsamaid laua- ja serveerimishõud ning söögiriistad tutvustab juhendi alusel külastajatele menüüs olevate toitade koostist ja valmistamise	Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia.	Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideo), kuulamine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Iseseisev töö: tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat	Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus
--	---

Lävend
Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat.

Iseseisvad tööd
Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest Jaotus tundides:	nimetab konkreetsete võõrkeelsete terminitega tooraineid, eel- ja kuumtöötlemisviise, seadmeid ja töövahendeid kõõgis	Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine. Kokkuvõtte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust). Mooduli kokkuvõtte, tagasiside moodulile.	info otsimine ja mõistmine, kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine, kirjalik test,	Mitteeristav

teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	leiab erinevatest infoallikatest roogade retsepte ja mõistab nende sisu		situatsiooniülesanded.
---	---	--	------------------------

Hindamisülesanne: Test. Iseseisev töö: koostab vastavalt juhendile menüü, kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Test
--	---

Lävend

Koostab vastavalt juhendile menüü, kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte.

Iseseisvad tööd

Koostab vastavalt juhendile menüü, kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	moodul hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õppijal sooritada kõik iseseisvad tööd, situatsioonipõhised ülesanded ja testid lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Julia Kemppinen Kokataan suomeksi - Suomen kielen oppikirja ravintola-alan opiskelijoille Fin Lectura 2019 Majakangas, Pirkko ja Pöyhönen Hanna-Liisa Pilko ja paista - Ruoanvalmistuksen sanastoa, Opetushallitus 2018 Terhi Tapaninen & Kristiina Kuparinen Oma Suomi1-2, Finn Lectura 2019 Supisuomea https://yle.fi/oppiminen

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Kutsealane liikumine	2	Taisi Talviste, Reet Parind, Peep Peetersoo, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab terveid eluviise, kasutab regulaarset liikumist ja sportimist teadlikult oma tervise tugevdamiseks ja üldise töövõime parandamiseks.		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
46 t	6 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 1 kokku: 11	Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Tunneb ja sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.	Sissejuhatus moodulisse. Võimlemine ja tantsuline liikumine Inimese tugi- ja liikumiselundkond Rühiharjutused, kehahoid, rühihäirete põhjused Jõu-, venitusharjutused Üldkehaline ettevalmistus	Juhendi tutvustamine, rühiharjutused õpetaja juhendamisel, praktiline rühivaatlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: esitab koordineerimisharjutuse		Hindamismeetod: Arutus Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi				
Praktilised tööd				
Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Järgib koostatud kava 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	Üldkehaline eetevalmistus Erinevad kaasaegsed treeningvahendid (fitball, kummiliint ,pilatese rullid jne) Harjutamine jõusaalis Ohutustehnika Harjutamine kardiomasinatel Ergonoomika alused	Kava koostamine, jõuharjutused, venitusarjutused, vastupidavuse treenimine, mootorsete oskuste täiustamine. Miniloeng füüsilise vormi saavutamiseks, miniloeng ergonoomilistest töövõtetest.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Töövõimlemise harjutuste kompleksi esitlus, sobilike ergonoomiliste vahendite loend.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Järgib koostatud kava ja hindab selle mõju. Seab eesmärgid oma füüsilise vormi arendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva kava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi. Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi.				
Praktilised tööd				
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.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 1 kokku: 9	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall Saalihoki Sulgpall	Praktiline tegevus: (harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline tegevus (treeningmäng)			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				

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

Praktilised tööd

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 1 kokku: 9	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall Saalihoki sulgpall	Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.				

Hindamisülesanded

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab kutsetöök vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms) Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 1 kokku: 11	Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemise- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini	Kehaline aktiivsus. Kehalise aktiivsuse vajalikkus. Lihashooldus. Treeningu ülesehitamise erinevad viisid. Ohutusnõuded. Mooduli kokkuvõtte ja tagasiside.	Ideekaart tervisespordivõimaluste kohta, rekreatiivsed liikumisharrastused, arutelu rekreatiivsete tegevuste kohta.	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

Praktiline tegevus
Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta

Praktiline töö
Analüüs

Lävend

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

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
Praktiline tegevus Analüüs rekreatiivse tegevuste õnnestumise kohta	Mitteeristav hindamine Lävend:
Praktilised tööd	
Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemus- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on omandanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õppematerjal: R. Jalak „Tervise treening“; Liikumise ja spordi ABC I osa; Liikumise ja spordi ABC II osa; L. Thool „Treening tervele kehale“.

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

Sihtrühm	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Restoranitöö praktika	10	Taisi Talviste, Karin Torin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduhügieen, õppija omab kehtivat tervisetõendit.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd restoranis, koostöös meeskonnaga täidab shipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained
16 t	28 t	200 t	16 t
Teemad ja alateemad	28 tundi teeninduspraktikat koolis sh lõimitud teema kutselalane liikumine.		

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

Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju).
 Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu.
 Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit.

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine.

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

Hindamisülesanne:

Praktiline töö juhendamisel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õppija kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.
 Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust.
 Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust.
 Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine.

Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 66 kokku: 66	Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades	Restoraniköögitöö ettevõttes. Meeskonnatöö ettevõttes. Toitlustusettevõtte menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine. Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös.	Praktiline töö.	Eristav

teiste töötajatega.
Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.

Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides.</p> <p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel.</p> <p>Töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</p> <p>Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p>	<p>Õpiväljund saavutatud lävendi tasemel. Õppija töötab eesmärgipäraselt.</p> <p>Praktilise töö hindekriteeriumid õppekava lisas.</p>	<p>Õpiväljund saavutatud lävendi tasemel. Õppija töötab iseseisvalt ja loovalt.</p> <p>Praktilise töö hinde kriteeriumid õppekava lisas.</p>
Iseseisvad tööd		
Praktikapäeviku täitmine.		

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

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

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

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 28 kokku: 28	Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovib klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	Klientide teenindamine lähtuvalt ettevõtte eripärest. Kutsealane liikumine- lõimitud teema. Kliendikeskne teenindus. Toitude ja jookide tutvustamine ja soovimine kliendile. Erialane eesti keel. Roogade serveerimine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
--	---	--	-----------------	--------------

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

Lävend

Õppija teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale.
Tutvustab ja soovib klientidele restoranimenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat.
Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.
Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 24	Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande esitamine juhendi alusel. Erialane eesti keel. Arvutiõpetus. Suuline esinemine. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööl. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Suuline esitus.	Eristav

Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine ja esitlemine suuliselt. Enesehindamine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande.</p> <ol style="list-style-type: none"> Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. Praktikaaruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele. Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas. <p>Õppija esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.</p>	<p>Õppija koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.</p>	<p>Õppija koostab praktikaaruande tähtajaliselt vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles.</p> <p>Hinnatakse aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskust.</p> <p>Praktikaaruanne peab sisaldama enesehinnangut (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) ning oponendi hinnangut aruandele.</p> <p>Õppija esitleb ladusalt korrektses eesti keeles juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kõikidele kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel põhjaliku hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.</p>
Iseseisvad tööd		
Praktikaaruande koostamine.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt. Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane kõik praktilise töö tunnid 100%. Mooduli kokkuvõttev hinne on praktilise töö, praktikaaruande koostamise ning suulise esitluse hinne, mida hinnatakse eristavalt.</p> <p>Mooduli hindamine on eristav. Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada praktikadokumendid, koostada iseseisva tööna praktikaaruande digivahendeid kasutades ning esitleda praktikaaruannet.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Õppematerjalid

Praktikajuhend õppijale -<http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%20õppijale.doc>
Praktikaaruande koostamise juhend.
Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid.
Praktikaleping.
Praktikapäevik.
Tagasisideleht praktika juhendajalt.