

## Valgamaa Kutseõppekeskus

### Abikokk (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusnõudeta
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
16 tundi		20 tundi	
		<b>Praktiline töö</b>	
		16 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed, tuues välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused;</p> <p>kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi tulevasele valdkonna töötajale;</p> <p>toob välja tööks vajalikud isikuomadused, kirjeldab valdkonna kutse-eeskirja;</p> <p>leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid;</p> <p>leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist;</p> <p>nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused;</p> <p>nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt koolis õppetööd reguleerivatele dokumentidele;</p> <p>eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;</p> <p>mõistab eesmärkide seadmise olulisust</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>õppeprotsessis;  planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist;  kirjeldab ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed;  tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest;  eristab erinevate õppimis võtete ja õpitingimuste mõju õppimisele;  analüüsib oma käitumist koolis ja püüab leida lahendusi ettetulevatele murekohtadele;  oskab jälgida oma vaimset ja emotsionaalset tervist ning ennetada läbipõlemist.</p>	
<p>2. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed, tuues välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused;  kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi tulevasele valdkonna töötajale;  toob välja tööks vajalikud isikuomadused, kirjeldab valdkonna kutse-eeetikat;  leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid;  leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist;  nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused;  nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt koolis õppetööd reguleerivatele dokumentidele;  eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;  mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis;  planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist;  kirjeldab ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed;  tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>külgedest; eristab erinevate õppimis võtete ja õpitingimuste mõju õppimisele; analüüsib oma käitumist koolis ja püüab leida lahendusi ettetulevatele murekohtadele; oskab jälgida oma vaimset ja emotsionaalset tervist ning ennetada läbipõlemist.</p>	
<p>3. teab valdkonnatöötajatele esitatavaid nõudeid ja kutse omistamises tingimusi</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed, tuues välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused; kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi tulevasele valdkonna töötajale; toob välja tööks vajalikud isikuomadused, kirjeldab valdkonna kutse-eeskirja; leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid; leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused; nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt koolis õppetööd reguleerivatele dokumentidele; eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis; planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist; kirjeldab ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed; tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest; eristab erinevate õppimis võtete ja õpitingimuste mõju õppimisele; analüüsib oma käitumist koolis ja püüab leida lahendusi ettetulevatele murekohtadele; oskab jälgida oma vaimset ja emotsionaalset tervist</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>4. planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt</p>	<p>ning ennetada läbipõlemist.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed, tuues välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused; kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi tulevasele valdkonna töötajale; toob välja tööks vajalikud isikuomadused, kirjeldab valdkonna kutse-eeskriitikat; leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid; leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused; nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt koolis õppetööd reguleerivatele dokumentidele; eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis; planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist; kirjeldab ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed; tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest; eristab erinevate õppimisvõtete ja õpitingimuste mõju õppimisele; analüüsib oma käitumist koolis ja püüab leida lahendusi ettetulevatele murekohtadele; oskab jälgida oma vaimset ja emotsionaalset tervist ning ennetada läbipõlemist.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
---	--	-------------------------------

### Mooduli jagunemine

<p><b>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused</b></p>	<p><b>Alateemad</b>          Praktilised tunnid jagunevad 8 tundi õppekäik ja 8 tundi arvutiklassis.          Sissejuhatus eriala õpingutesse: majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna</p>
--	--	--

Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 20 Praktiline töö 16	Kutsestandard, kutse- eetika, valitud kutse ja kutse taotlemine. Kooli ja õppegrupiga tutvumine, Valgamaa Kutseõppekeskuse õpilaste õigused ja kohustused, dokumentatsioon, õppekava ja selle ülesehitus. Ajaplaneerimine ja eesmärkide seadmine Õppimine: õpistiilid, õpitingimused jne Probleemide lahendamine: edu ja ebaedu, probleemid ja nende lahendamine, vaimne tervis. Õppekäik ettevõttesse.	erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas teab valdkonnatöötajatele esitatavaid nõudeid ja kutse omistamises tingimusi planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostab kokkuvõtte õppekäigu põhjal majutus- ja toitlustusettevõtetesse töölehe juhendi alusel; koostab abikoka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnangu etteantud töölehe juhendi alusel; komplekteerib õpimapi, mis sisaldab õpetaja poolt antud töölehtesid. Nende põhjal koostab eneseanalüüsi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö, eneseanalüüs, interaktiivne loeng, aktiivõpe, töö arvutiga.
<b>Hindamismeetodid</b>	Õpimapp/portfoolio koostamine, enese tutvustamine ja analüüs juhendite alusel.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb, kui õppija: koostab kokkuvõtte õppekäigu põhjal majutus- ja toitlustusettevõtetesse töölehe juhendi alusel; koostab abikoka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnangu etteantud töölehe juhendi alusel; komplekteerib õpimapi, mis sisaldab õpetaja poolt antud töölehtesid. Nende põhjal koostab eneseanalüüsi.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits (2014). Toitlustamise alused. ARGO kirjastus Abikokk, tase 3 kutsestandard <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> Valgamaa Kutseõppekeskuse kodulehekülj <a href="http://www.vkok.ee">www.vkok.ee</a> Õppeinfosüsteem Tahvel <a href="http://www.tahvel.edu.ee">www.tahvel.edu.ee</a> Õpetaja poolt koostatud tunnimaterjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuvast keskkonnas_tase3	5	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		36 tundi	54 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid	<p>kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid;</p> <p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani;</p> <p>kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid · kirjeldab juhendamisel töandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal;</p> <p>määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>probleemile · koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks;</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega;</p> <p>leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel;</p> <p>koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	
<p>2. saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest</p>	<p>kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid;</p> <p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani;</p> <p>kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid · kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal;</p> <p>määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile · koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks;</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega;</p> <p>leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel;</p> <p>koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	
<p>3. kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>	<p>kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid;</p> <p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani;</p> <p>kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid · kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;  kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid;  kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;  valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile · koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks;  kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega;  leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel;  koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid;  kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid;  kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	
<p>4. mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel</p>	<p>kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;  sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid;  koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani;  kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;  kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid · kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;  valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal;</p> <p>määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile · koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks;</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega;</p> <p>leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel;</p> <p>koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid;</p> <p>kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>ENESEANALÜÜS; MINA KUI ÕPPIJA; INFOOTSIMINE JA AJAPLANEERIMINE</b></p> <p>Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 24</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>MULTIINTELLIGENTSUS: intelligentsuse mõiste ja uurimise ajalugu; multiintelligentsuse teooria; 8 intelligentsusetüübi ilmingud ja erinevate tüüpide seotus õppimisviisid; multiintelligentsuse profiili küsimustik.</p> <p>ÕPISTIILID: õpikeskkonna eelistused; meelekanali eelistused õppimisel ja vastavad õpimeetodid.</p> <p>EDU JA EBAEDU: optimistliku ja pessimistliku seletusstiili tunnused; isikliku edu ja ebaedu tõlgendamine; optimistliku seletusstiili omandamise harjutused.</p> <p>ÕPILASI PUUDUTAV DOKUMENTATSIOON KOOLIS: sisekorraeskirjad; õppekorraldus.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid</p> <p>mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri</p>

	<p>ÕPILASE ROLL: rolliteooria; sotsiaalsed ja tegevuslikud rollid; rolliootused, -kujutlused ja -konfliktid; vastandrollid; õpilase roll ja õppija vastutus.</p> <p>INFO TÖÖTLEMISEGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: mõistete kaardistamine; funktsionaalne lugemine ja tekstiga töötamise strateegiad; konspekterimisviisid.</p> <p>AJA PLANEERIMINE: ajakasutuse ja aja juhtimise alused; pakilisuse ja olulisuse printsiip; eesmärgistamine ja eesmärkide saboteerimine.</p> <p>EESMÄRGISTAMISE JA ENESEANALÜÜSIGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: eesmärgistamise tehnikad; oma tegevuse hindamine; analüüsitehnikad</p> <p>KANDITEERIMISE DOKUMENDID: töökuulutuste lugemine ja mõistmine, motivatsioonikiri, CV.</p>	kujundamisel
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
<p><b>MAJANDUS JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</b></p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 8</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>MAJANDUSE ALUSED; ETTEVÕTTE TEGEVUS; AMETIKOHA KIRJELDUS</p> <p>turumajandus, turg, nõudlus ja pakkumine, piirkondlik ettevõtetus, õpitava erialaga seotud ameti eesmärgid ja ülesanded, meeskonnatöö alused, õpitava erialaga seotud keskkonnategurid</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
<p><b>PROJEKT (eelnevalt läbitud mooduli teised teemad)</b></p> <p>Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 16 Praktiline töö 22</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>PROJEKTÕPE (õpitava erialaga seotud ürituse/sündmuse korraldamine meeskonnatöona): probleemid ühiskonnas, probleemide lahendust soodustavad ja takistavad tegurid, väärtust loov mõtlemine, väärtusloome kultuurilises sotsiaalses ja rahalises tähenduses, tegevuste planeerimine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on koostanud juhendamisel ja juhendite abil arengumapi: 1. Isikliku õpingute plaani koostamine	

	<p>2. Lihtsama projekti kavandamine ja rakendamine, õpetaja antud juhendialusel. Projekti tulemuste suulise esitluse kavandamine oma valitud meetodite abil.</p> <p>3. Eneseanalüüs: seniste tulemuste tulemuste kaardistamine ja analüüs. Analüüsi põhjal koostada karjääriplaan.</p>
--	--

<b>Õppemeetodid</b>	Rollimängud; eneseanalüüs; juhtumianalüüsid; interaktiivne loeng; paaris- ja rühmatöö; juhitud arutelu, ajurünnak; loovustehnikad; praktiline töö; õpimapp/portfoolio; probleemsituatsiooni lahendamine.
<b>Hindamismeetodid</b>	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt, õpimapi, eneseanalüüsi alusel.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitmeeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul lõpeb mitmeeristava hindega, õpilane esitab mooduli lõpus õpimapi, kuhu on lisatud mooduli jooksul tehtavad iseseisvad ja praktilised tööd ning iseseisva töö analüüs.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Altrov, K. jt. (2018). Majandusõpik Gümnaasiumile. Tallinn: Junior Achievement Eesti SA</p> <p>Bolton, R. (2015). Igapäevaoskused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Tallinn: Varrak</p> <p>Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004</p> <p>Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikte psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008</p> <p>Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler Al, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008</p> <p>Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008</p> <p>Naesseñ, L-O. (1997). Parem teenindamine. Tallinn: Avita</p> <p>Randma, T. (2008). Ettevõtluse alused. Tallinn: Infotükk</p> <p><b>ELEKTROONILISED ALLIKAD:</b></p> <p>Eesti riigi infoportaal. aadressil: <a href="https://www.eesti.ee/et/">https://www.eesti.ee/et/</a></p> <p>Ettevõtluse Arendamise Sihtasutus. aadressil: <a href="https://www.eas.ee/">https://www.eas.ee/</a></p> <p>Ettevõtlusõppe programm: aadressil: <a href="https://ettevotlusope.edu.ee/">https://ettevotlusope.edu.ee/</a></p> <p>Loov Eesti- Loomeettevõtlus. aadressil: <a href="https://www.looveesti.ee/">https://www.looveesti.ee/</a></p> <p>Rajaleidja. aadressil: <a href="https://rajaleidja.innove.ee/">https://rajaleidja.innove.ee/</a></p> <p>Raamatupidamis- ja Maksuinfoportaal. aadressil: <a href="https://www.rmp.ee/">https://www.rmp.ee/</a></p> <p>Töötukassa. aadressil: <a href="https://www.tootukassa.ee/">https://www.tootukassa.ee/</a></p> <p>Tööinspeksioon. aadressil: <a href="https://www.ti.ee/est/avaleht/">https://www.ti.ee/est/avaleht/</a></p> <p><b>ÕIGUSAKTID</b></p> <p>Töölepingu seadus. 2009.- RT I, 5, 35.</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 1999.- RT I, 60, 616.</p> <p>Võlaõigusseadus. 2001.- RT I, 81, 487.</p> <p>Õpetaja koostatud juhendmaterjalid.</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitlustamise alused	14	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul "Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
12 tundi		92 tundi	260 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<p>Kirjeldab toitude ja jookide põhivalmistamise viise ja –võtteid;  valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;  valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke;  kasutab toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid;  planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha;  käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest;  kirjeldab viirustele, bakteritele ja seentele vajalikke elutingimusi toiduhügieeni seisukohast;  kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli;  kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele;  selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest;  kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;  loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast;  kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid;  kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; valib sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle; valib puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted; koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi 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; selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes; hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit; annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral; toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt nimetab hädaabinumbri.</p>	
<p>2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p>	<p>Kirjeldab toitude ja jookide põhivalmistamise viise ja -võtteid; valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; kasutab toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; kirjeldab viirustele, bakteritele ja seentele vajalikke elutingimusi toiduhügieeni seisukohast; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli; kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>haigustekitajate mõju inimese tervisele;  selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest;  kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;  loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast;  kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid;  kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile;  puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;  valib sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle;  valib puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted;  koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest;  koostab ja põhjendab menüüid lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest;  kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi;  selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes;  hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit;  annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral;  toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt nimetab hädaabinumbri.</p>	
<p>3. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</p>	<p>Kirjeldab toitude ja jookide põhivalmistamise viise ja -võtteid;  valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke;  
kasutab toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid;  
planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha;  
käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest;  
kirjeldab viirustele, bakteritele ja seentele vajalikke elutingimusi toiduhügieeni seisukohast;  
kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli;  
kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele;  
selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest;  
kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;  
loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast;  
kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid;  
kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile;  
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;  
valib sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle;  
valib puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted;  
koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi 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;  
selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes;

	<p>hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit;  annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral;  toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt nimetab hädaabinumbri.</p>	
<p>4. selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>	<p>Kirjeldab toitude ja jookide põhivalmistamise viise ja –võtteid;  valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;  valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke;  kasutab toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid;  planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha;  käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest;  kirjeldab viirustele, bakteritele ja seentele vajalikke elutingimusi toiduhügieeni seisukohast;  kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli;  kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele;  selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest;  kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;  loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast;  kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid;  kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile;  puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;  valib sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>valib puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted; koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi 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; selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes; hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit; annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral; toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt nimetab hädaabinumbri.</p>	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Menüü koostamine+ toitumisõpetus</b>            Auditoorne õpe 12            Iseseisev õpe 26            Praktiline töö 40</p>	<p><b>Alateemad</b>            Praktilised tunnid arvutiklassis.            TOITUMISÕPETUSE ALUSED: Põhimõisted, tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused (kliendigruppide vajadused ja ootused), erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitlus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus)            MENÜÜ KOOSTAMINE: Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd, erialane terminoloogia; menüüde koostamise põhimõtted; hommikusöögimenüüd; lihtsa menüü koostamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>            koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija: järgib menüü kohandamisel kliendi eripärast tulenevaid piiranguid; koostatud menüüs on kasutatud erialaselt õigeid termineid ning menüü on keeleliselt korrektne; juhendi alusel põhjendab menüü kohandamisest põhjuseid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
<p><b>Toiduvalmistamine</b>            Iseseisev õpe 66</p>	<p><b>Alateemad</b>            TOIDUVALMISTAMINE: Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>            valmistab toite ja jooke</p>

Praktiline töö 220	<p>põhialused, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (eelroad, puljongid (liha- kala ja köögiviljapuljongid), supid, aedviljadest ja metsaadidest toidud (sh salatid ja võileivad), piimasaadustest ja munast toidud, lihtsad magustoidud.</p> <p>TOIDUAINETE ÕPETUS: Põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisinõuded.</p> <p>HÜGIEEN: Toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, mikroorganismid, nende elutingimused ja leviku vältimine, toidukäitleja kohustused ja vastutus, hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, toiduohutus, enesekontrolliplaan.</p> <p>TÖÖ PLANEERIMISE ALUSED: Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad, oma töökoha korraldamine, oma töö planeerimine. Säätlikkuse tähtsus.</p> <p>PRAKTIINE TOIDUVALMISTAMINE: Teemakohaste toitade valmistamine tehnoloogiliste kaartide järgi järgides toiduhügieeni, töökorralduse ja tööohutuse nõudeid</p> <p>KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID: Põhiliselt kasutatavad köögitoovahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine, köögitoovahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine</p> <p>TÖÖOHUTUS JA TÖÖKESKKOND: Tuleohutus, elektriõhutus, töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid</p> <p>PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS: Puhastusained, puhastustöovahendid, puhastusmeetodid, puhastusplaan</p> <p>ESMAABI: esmaabi korraldus ettevõttes; hädaabinumber; esmaabi kergemate vigastuste korral</p> <p>TÖÖTERVISHOID: töökeskkond, ergonoomika, tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused lähtuvalt tööttervishoiu ja tööohutuse seaduses</p> <p>MEESKONNATÖÖ: grupi arengufaasid; rollid ja vastutuse jagamine grupis; koostööoskused.</p> <p>EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga; enesetunnetus; käitumisviisid; pinged, ärevuse ja stressiga toimetulek.</p> <p>SUHTLEMISOSKUSED: selge eneseväljendamine; kuulamisoskused.</p>	<p>lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Valmistab ja serveerib juhendamisel kahekäigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile; teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd; vastab vajadusel täiendavatele küsimustele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, meeskonnatöö, rühmatöö, rollimängud, analüüs, eneseanalüüs, töö õpikuga, õppefilmid, oskuste demonstratsioon, probleemsituatsioonide lahendamine.
<b>Hindamismeetodid</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:

	valmistab ja serveerib juhendamisel kahekäigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile; teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd; vastab vajadusel täiendavatele küsimustele.
<b>Lõimitud teemad</b>	eesti keel, matemaatika
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: valmistab ja serveerib juhendamisel kahekäigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile; teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd; vastab vajadusel täiendavatele küsimustele.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. (2014). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. (2010). Toiduvalmistamine suurlöögis. Tallinn: Argo Keppart, V. (2011). Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. (2012). Majapidamistöo majutusettevõttes. Tallinn: Argo Kuura, E. (2003). Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO Praktilise töö juhendid

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Abikoka praktilise töö alused	12	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul "Toitlustamise alused"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
	120 tundi	192 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab meeskonna liikmena	<p>Valmistab juhendamisel toite ja jooke; 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 ja tööohutusnõudeid; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast; kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast; loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; valib sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele;</p>	Mitteeristav hindamine

	väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.	
2. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.	<p>Valmistab juhendamisel toite ja jooke; 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 ja tööhutusnõudeid; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast; kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast; loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.</p>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Praktiline töö VKOK suurköögis</b> Iseseisev õpe 120	<b>Alateemad</b> Töökorraldus köögis, suurköögiseadmed, puhastustööd köögis, ohuõpetus ja tööhutus, töökoha korraldus, toiduhügieen, keskkond ja jäätmemajandus, toiduainete käitlemine, toidu valmistamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu
--	--	---

Praktiline töö 192	ja serverimine. Toiduainete töötlusvõtted ja säilitusviisid, toitude ja jookide valmistamine köögis, koristusaja puhastustööd köögis ja saalis, nõudepesu korraldus. Teeninduseks vajalike seadmed ja väiketöövahendid, nende kasutamine ja igapäevane hooldus, erinevate lauatuüpide eelkatted, osaline ja selveteenindus, teenindamise MEESKONNATÖÖ: grupi arengufaasid; rollid ja vastutuse jagamine grupis; koostööoskused. EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga; enesetunnetus; käitumisviisid; pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek. SUHTLEMISOSKUSED: selge eneseväljendamine; kuulamisoskused.	kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab meeskonna liikmena töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
<b>Hindamisülesanded</b>	Valmistab individuaalselt või rühmatööna etteantud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, peab kinni toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Töö planeerimine toidu valmistamiseks ja serverimiseks etteantud menüü/ülesande järgi. Serverib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, loob positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötab ergonoomiliselt ning hügieeninõuetele vastavalt, annab oma tööle hinnangu.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on, et õppija osaleb praktilistes tundides ning koostanud teadmiste ja oskuste enesehinnangu, mis on koostatud iseseisva tööna. Õppija osaleb aktiivselt situatsioonide lahendamisel ning analüüsib enda ja teiste seisukohalt tulemust.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Kogemus õpe, meeskonnatöö, rühmatöö, rollimängud, analüüs, eneseanalüüs, töö õpikuga, oskuste demonstratsioon, probleemsituatsioonide lahendamine.
<b>Hindamise meetodid</b>	Valmistab individuaalselt või rühmatööna etteantud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, peab kinni toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Töö planeerimine toidu valmistamiseks ja serverimiseks etteantud menüü/ülesande järgi. Serverib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, loob positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötab ergonoomiliselt ning hügieeninõuetele vastavalt, annab oma tööle hinnangu.
<b>Lõimitud teemad</b>	eesti keel ja matemaatika
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul kokkuvõttev hinne kujuneb kujundava hindamise näol, õppija valmistab individuaalselt või rühmatööna praktilistes tundides tehnoloogiliste kaartide abil ja juhendamisel menüüs olevaid roogi ja juhendamisel serverib kliente teenindajana road.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.

<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. (2014). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. (2010). Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo Praktilise töö juhendid.
-----------------------	---

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Teeninduse alused	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid “Majutamise- ja toitlustamise valdkonna alused” ja “ Toitlustamise alused”		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
20 tundi		28 tundi	30 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes ning teenindajale esitatavaid nõudeid;</p> <p>kirjeldab toitlustusettevõtetes kasutatavaid teenindusliike;</p> <p>valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks;</p> <p>valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed;</p> <p>koostab teenindussituatsiooniks vajalike tarvikute nimekirja;</p> <p>katab juhendamisel eri tüüpi lihtsamaid laudu;</p> <p>teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest järgides hügieeninõudeid;</p> <p>kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</p> <p>valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest;</p> <p>pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;</p> <p>väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras;</p> <p>kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis.</p>	Mitteeristav hindamine

<p>2. teeb ettevalmistustöid ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p>	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes ning teenindajale esitatavaid nõudeid;  kirjeldab toitlustusettevõtetes kasutatavaid teenindusliike;  valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks;  valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed;  koostab teenindussituatsiooniks vajalike tarvikute nimekirja;  katab juhendamisel eri tüüpi lihtsamaid laudu;  teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest järgides hügieeninõudeid;  kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;  valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest;  pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;  väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras;  kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsuses.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>3. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesannetele</p>	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes ning teenindajale esitatavaid nõudeid;  kirjeldab toitlustusettevõtetes kasutatavaid teenindusliike;  valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks;  valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed;  koostab teenindussituatsiooniks vajalike tarvikute</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>nimekirja;  katab juhendamisel eri tüüpi lihtsamaid laudu;  teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest järgides hügieeninõudeid;  kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;  valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest;  pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;  väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras;  kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	
<p>4. väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras</p>	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes ning teenindajale esitatavaid nõudeid;  kirjeldab toitlustusettevõtetes kasutatavaid teenindusliike;  valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks;  valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed;  koostab teenindussituatsiooniks vajalike tarvikute nimekirja;  katab juhendamisel eri tüüpi lihtsamaid laudu;  teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest järgides hügieeninõudeid;  kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;  valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest;  pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest; väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras; kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Klienditeenindus</b> Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30</p>	<p><b>Alateemad</b> Suhtlemine ja klienditeenindus, klienditeeninduse ülesanded, kliendi ootused ja vajadused, kliendi teekond ettevõttes, kliendikeskne teenindus, teenindaja hoiakud, positiivne kliendikontakt, suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides. Teenindaja roll ja ülesanded ning vastutus, teenindusstandard, teeninduse liigid, lauatuübid, laukatmisvahendid, serveerimise põhitehnikad</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid teeb ettevalmistustöid ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesannetele väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õppija valmistab ette teeninduseks vajaliku töökoha, koostab vajaminevate tarvikute nimekirja kasutades korrektseid termineid, teeb vastavalt lähteülesandele laua eelkatte, arvestab kliendi soovide ja vajadustega, on kliendisõbralik ja positiivne, kasutab serveerimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning järgib teeninduskäiku. Õppija kasutab teenindusprotsessis korrektset eesti keelt ning erialast terminoloogiat, tutvustab korrektses eesti keeles menüüd, kasutab teenindusprotsessis sobilikke väljendeid ja kehakeelt.</p>	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
<p><b>Kutsealane eesti keel (lõiming)</b> Auditoorne õpe 20</p>	<p><b>Alateemad</b> Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> väljendab end arusaadavalt, viisakalt,</p>

Iseseisev õpe 6	esitlemine suuliselt ja kirjalikult.	keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Lahendab koostöös kaasõppijaga juhendi alusel erinevaid probleemseid teenindusolukordi, lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, väljendudes keeleliselt korrektselt. Koostab arvutil, erialases eesti keeles, kasutades erialast terminoloogiat menüü põhjenduse ja menüükaardi lähtudes sündmusest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, kaasav loeng, paaris- ja rühmatöö, meeskonnatöö, iseseisev töö.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö, milles õppija individuaalselt planeerib ja teostab juhendi alusel kahekäigulise eine teenindusprotsessi. Moodulis “Toitlustamise alused” välja töötatud menüü alusel teeb laua eelkatte, teenindab kliente tutvustades menüüd, serveerib road ja joogid, hangib tagasisidet ning teeb lõppkoristuse.	
<b>Lõimitud teemad</b>	eesti keel	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktilistes tundides harjutatud teeninduse situatsioonülesannete lahendamine vähemalt lävendi tasemel.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
<b>Õppematerjalid</b>	R. Eerik., S. Rekkor. (2017). Katame laua: kuidas katta lauda ja võtta vastu külalisi. Tallinn: Tammerraamat M.Kotkas; A.Roosipõld. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo S.Rekkor; T.Parm. (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abikoka praktika	15	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid “Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused”, “Toitlustamine”, “Teeninduse alused” ja “Abikoka praktilise töö alused”		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
<b>Praktika</b>			
390 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib praktika isiklikke eesmärke	<p>Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit; koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; 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 suuliselt; annab suulisel esinemisel edasi erialast infot; orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes 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>kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;</p> <p>järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel;</p> <p>kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel;</p> <p>töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;</p> <p>puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile;</p> <p>eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;</p> <p>valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;</p> <p>täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;</p> <p>korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel;</p> <p>teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;</p> <p>teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel;</p> <p>tutvustab klientidele toite ja jooke korrektsetes eesti keeles juhendamisel;</p> <p>serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;</p> <p>teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>2. töötab praktikaettevõttes jälgides ettevõtte töökorraldust, tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid ning kasutab juhendamisel ettevõttes olevaid</p>	<p>Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>seadmeid ja töövahendeid</p>	<p>koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; 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 suuliselt; annab suulisel esinemisel edasi erialast infot; orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel; töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks; järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; järgib ettevõtte sisekorraeeskirju; kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel; kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel; töötab seadmetega ohutult, vastavalt</p>	
---------------------------------	--	--

	<p>kasutusjuhenditele;  puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile;  eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;  valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;  täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;  korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel;  teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;  teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel;  tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel;  serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;  teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>3. eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid</p>	<p>Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit;  koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit;  teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;  kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel;  kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel;  kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel;  koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;  annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;  
kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks;  
esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane töölaseks arenguks suuliselt;  
annab suulisel esinemisel edasi erialast infot;  
orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel;  
valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;  
töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks;  
järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;  
töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega;  
järgib ettevõtte sisekorraeeskirju;  
kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;  
järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel;  
kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel;  
töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;  
puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile;  
eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;  
valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;  
täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;  
korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel;  
teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;

	<p>teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel;  tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel;  serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;  teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>4. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p>	<p>Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit;  koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit;  teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;  kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel;  kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel;  kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel;  koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;  annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele;  annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;  kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks;  esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt;  annab suulisel esinemisel edasi erialast infot;  oriendeerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel;  valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;  töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>tähtajaks;  järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;  töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega;  järgib ettevõtte sisekorraeeskirju;  kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;  järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel;  kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel;  töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;  puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile;  eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;  valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;  täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;  korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel;  teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;  teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel;  tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel;  serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;  teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>5. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>	<p>Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit;  koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;  
kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel;  
kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel;  
kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel;  
koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;  
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 suuliselt;  
annab suulisel esinemisel edasi erialast infot;  
orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel;  
valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;  
töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks;  
järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;  
töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega;  
järgib ettevõtte sisekorraeeskirju;  
kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;  
järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel;  
kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel;  
töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;  
puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha,

	<p>vastavalt kasutusjuhendile;  eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;  valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;  täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;  korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel;  teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;  teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel;  tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel;  serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;  teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
--	---	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Praktika ettevõttes</b> Praktika 390</p>	<p><b>Alateemad</b>  Praktika dokumentatsioon - CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine, praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu koostamine, praktika päeviku täitmise nõuded, ohutusplane juhendamine, praktikaettevõttega tutvumine. Praktika kaitsmiseks õpimapi koostamine. Praktika kaitsmine.  Praktikaettevõtte töökorralduse ja tootmisruumidega tutvumine. Meeskonnaliikmena säästlikult töötamine järgides toidu- ja isiklikku hügieeni ning tööohutusnõudeid, kasutades peamisi eeltötlusvõtteid, kuumtötlusvõtteid lihtsamate toitade ja jookide valmistamisel, valides õigeid töövahendeid ja seadmeid.  Oma töö korraldamine vastavalt ettevõtte menüüle ja tööplaanile. Puhastusplaanile vastavate sobilike töövahendite ja töövõtete kasutamine. Seadmetega ohutult ja vastavalt kasutusjuhendile töötamine. Töö lõppedes seadmete ja töökoha korrastamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>  planeerib praktika isiklike eesmärgid  töötab praktikaettevõttes jälgides ettevõtte töökorraldust, tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid ning kasutab juhendamisel ettevõttes olevaid seadmeid ja töövahendeid  eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid</p>
--	--	--

		teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktikant: sooritab praktika toitlustusettevõttes; hindamise aluseks on praktika õpiväljundite saavutamine; praktikajuhendaja ja õpilase (praktikant) hinnang sooritusele; praktikaaruanne, kus ta toob välja eneseanalüüsi osas õpiväljundite saavutatuse.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktika, eneseanalüüs, analüüs, iseseisev töö, õpimapp/portfoolio, suuline esitlus, aruande koostamine, kogemus õpe	
<b>Hindamismeetodid</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hindamise aluseks on proovitöö toitlustusettevõttes, millele annab hinnangu praktikajuhendaja ning ka õpilane (praktikant) ise.	
<b>Lõimitud teemad</b>		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktikant: sooritab praktika toitlustusettevõttes; hindamise aluseks on praktika õpiväljundite saavutamine; praktikajuhendaja ja õpilase (praktikant) hinnang sooritusele; praktikaaruanne, kus ta toob välja eneseanalüüsi osas õpiväljundite saavutatuse.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
<b>Õppematerjalid</b>	Kitsnik, M (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Argo Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend <a href="http://www.vkok.ee">www.vkok.ee</a> Tööohutus- ja tervishoiuvaldkondade juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Eesti keel teise keelena (vene-, inglise- ja läti õppekeele rühmadele)	5	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
52 tundi		50 tundi	28 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti	<p>Kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes;</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel);</p> <p>tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast;</p> <p>koostab oma kooli (lühitutvustuse, esitleb seda omakaaslastele);</p> <p>põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks;</p> <p>hindab oma eesti keele oskusetaset;</p> <p>põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestvaõppega;</p> <p>eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust;</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades;</p> <p>võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja-norme;</p> <p>arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta;</p> <p>kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>oma osalemist selles;  tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu  tööturul ja edasiõppimise võimalusi;  koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale  kandideerimise avalduse, CV/Europassi;  viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu.</p>	
<p>2. kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja  huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses  valitud erialaga</p>	<p>Kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisoonavara ja  tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt;  esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti  erinevates mõttevahetustes;  väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate  osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab  B1 tasemel);  tutvustab vestlusel iseennast ja  omasõpra/eakaaslast;  koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda  omakaaslastele;  põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma  sobivust valitud erialal töötamiseks;  hindab oma eesti keele oskusetaset;  põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust,  luues seoseid eriala ja elukestvaõppega;  eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks,  kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust;  kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende  eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes  keskkondades;  võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda,  kultuuritraditsioone ja-norme;  arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga  tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit,  soovitades külastada mõnda sihtkohta;  kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib  oma osalemist selles;  tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu  tööturul ja edasiõppimise võimalusi;  koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	kandideerimise avalduse, CV/Europassi; viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu.	
3. kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega	<p>Kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes;</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel);</p> <p>tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast;</p> <p>koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda omakaaslastele;</p> <p>põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks;</p> <p>hindab oma eesti keele oskusetaset;</p> <p>põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega;</p> <p>eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust;</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades;</p> <p>võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme;</p> <p>arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga</p> <p>tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta;</p> <p>kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles;</p> <p>tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi;</p> <p>koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi; viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu.</p>	Mitteeristav hindamine
4. mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel	Kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt;	Mitteeristav hindamine

	<p>esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes;  väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel);  tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast;  koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda omakaaslastele;  põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks;  hindab oma eesti keele oskusetaset;  põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestvaõppega;  eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust;  kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades;  võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja-norme;  arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta;  kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles;  tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi;  koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi;  viib läbi eesti keeles näidistöointervjuu.</p>	
<p>5. on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusedokumentid</p>	<p>Kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt;  esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes;  väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>B1 tasemel);  tutvustab vestlusel iseennast ja  omasõpra/eakaaslast;  koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda  omakaaslastele;  põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma  sobivust valitud erialal töötamiseks;  hindab oma eesti keele oskusetaset;  põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust,  luues seoseid eriala ja elukestvaõppega;  eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks,  kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust;  kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende  eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes  keskkondades;  võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda,  kultuuritraditsioone ja-norme;  arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga  tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit,  soovitades külastada mõnda sihtkohta;  kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib  oma osalemist selles;  tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu  tööturul ja edasiõppimise võimalusi;  koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale  kandideerimise avalduse, CV/Europassi;  viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu.</p>	
--	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>IGAPÄEVANE INIMESTEVAHELINE SUHTLUS ja EESTIMAA KUI ELUKESKKOND</b></p> <p>Auditoorne õpe 52 Iseseisev õpe 50 Praktika 28</p>	<p><b>Alateemad ELUVIIS</b></p> <p>Tutvustus: Iseenda kirjeldamine eesti keeles (end ja oma sõpra /eakaaslast), senist elu ja õpinguid, võimeid ja huvisid. Teemakohane sõnavara.  Igapäevane elu: Päevakava. Igapäeva tegevused varahommikust hilisõhtuni. Kutsekool ja valitud eriala. Oma eluviisi analüüsimine. Teemakohane sõnavara.  Perekond: Perekonnaliikmed. Vanus. Amet. Välimus. Iseloom. Inimeste vahelised suhted perekonnas. Tööjaotus perekonnas. linna elamurajoonid. Kodukant. Koduümbrus. Elukeskkond</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p>
---	--	--

	<p>maal ja linnas. Oma elamurajooni kirjeldamine. Korter/maja asukoht, korteri sisustus. Elukoht: Eesti maakonnad, linnad, linna elamurajoonid.</p> <p><b>SUHTLUS</b> Kriisiolukord. Kuidas aidata? Suhtlemine eri rahvusest inimeste vahel. Interneti suhtlus. Takistused suhtlemisel. Keeleprobleemid. Suhted õppimiskeskonnas. Suhted tööpostil. Ametlikud ja mitteametlikud suhted.</p> <p><b>ÕPPIMINE JA TÖÖ:</b> elukestev õpe ja karjääri planeerimine; CV ja tööle kandideerimise dokumentide koostamine.</p> <p><b>HUVIALAD JA HARRASTUS</b> Sport: Spordivarustus, sporditreeningud, spordivõistlused. Peresport. Spordi mõju tervisele. Teemakohane sõnavara. Umbisikuline tegumood. Kunst ja muusika. Muuseumid. Näitused. Teater. Kino.</p> <p><b>TERVISHOID JA ARSTIABI</b> Tervislik toitumine: Toitumisharjumused. Ülekaalulisus. Tervislik toit. Rämpstoit. Kiirtoit. Vitamiinid ja mineraalid. Arstiabi: Tervishoiuasutused. Tasuta ja tasuline arstiabi. Haigestumise sümptoomid. Arsti poole pöördumine. Iseravimine.</p> <p><b>EESTIMAA KUI ELUKESKKOND:</b> Huvitavad kohad minu kodukandis. Elamine maal ja linnas. Erinevate elamispiirkondade plussid ja miinused. Kodupiirkonna probleemid. Eesti geograafia: Eesti erinevad piirkonnad. Kodupiirkond. Geograafiline asukoht. Eesti maakonnad, linnad, saared. Puhkamisvõimalused Eestis ja välismaal: Puhkuseks sobivad Eesti paigad. Suvepealinn. Talvepealinn. Turistide lemmikpaigad Eestis. Sise- ja väliturism. Vaatamisväärsused. Reisikaaslane. Puhkuseveetmise viisid. Aktiivne puhkus. Passiivne puhkus. Reisimine. Sportimine. Matkamine. Reisibüroo. Transpordiliigid.</p>	<p>kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga</p> <p>kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega</p> <p>mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel</p> <p>on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusedokumentid</p>
--	--	---

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamise lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane mõistab loetut ja kuulnud, oskab ennast kõnes ja kirjas väljendada, kuid esineb võib esineda vigu kuid oskab kasutada konspekti (õpiku, sõnaraamatu vms)/näidete abil elulisi tekstülesandeid.

<b>Õppemeetodid</b>	Aktiivne loen, rühmatöö, e- õpe, probleemsituatsioonide lahendamine, ajurünnak, essee, internetiotsingud, harjutavad ülesanded, testid, esinemine, rollimängud, videotreening.
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamise eelduseks on iseseisvate tööde nõuetekohane esitamine. Iga teema omandamisel viiakse läbi kontrollivaid töid. Tööde hindamisel arvestatakse õpetaja poolt püstitatud ülesande tingimuste täitmist.

	Lõpphinne kujuneb teemasid kokkuvõtivate hindamisülesannete positiivsele tulemuse sooritusena.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpilane mõistab loetut ja kuulnud, oskab ennast kõnes ja kirjas väljendada, kuid esineb võib esineda vigu kuid oskab kasuta konspekti (õpiku, sõnaraamatu vms)/näidete abil ning elulisi tekstülesandeid.
<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <p>Kitsnik, M., (2008). Eesti keele õpik vene õppekeelelega kutsekoolile. Tallinn: Ilo</p> <p>Kitsnik, M., (2008). Eesti keele töövihik vene õppekeelelega kutsekoolile. Tallinn: Ilo</p> <p>Kitsnik, M., (2013). Praktiline eesti keel teise keelena : B2, C1 . Tallinn: Künnimees</p> <p>Eesti-vene sõnaraamat</p> <p>eesti- inglise</p> <p>eesti- läti</p> <p>ELEKTROONILINE:</p> <p>Õppekeskkond, mis aitab sul õppida eesti keelt ja Eesti ajalugu. Aadressil: <a href="http://www.efant.ee">www.efant.ee</a></p> <p>Eesti keele e- kursus. Aadressil: <a href="http://www.keelekliik.ee">www.keelekliik.ee</a></p> <p>Eesti Keele Instituut. Aadressil: <a href="http://www.eki.ee">www.eki.ee</a></p> <p>Jaotusmaterjalid – Õpetaja koostatud ja paljundatud materjalid, Internet</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Catering-teenindus	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume		
	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
	33 tundi	45 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. planeerib juhendi alusel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<p>Koostab juhendamisel menüü, arvestades kliendi soove, sündmust (sh. aega ja kohta);</p> <p>seostab juhendamisel toiduainete tänapäevast kasutamist ajalooliste traditsioonidega;</p> <p>planeerib juhendamisel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendamisel;</p> <p>koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja; komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks;</p> <p>valmistab juhendamisel catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid;</p> <p>pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid;</p> <p>planeerib ja korraldab juhendamisel ruumid catering-teeninduseks;</p> <p>kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest;</p> <p>järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</p> <p>sorteerib, et oskab kasutatud ja kasutamata nõud erinevatesse kastidesse panna</p> <p>pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks;</p> <p>korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas;</p> <p>korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses</p>	Mitteeristav hindamine

	ettevõttes.	
2. teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering teeninduseks	<p>Koostab juhendamisel menüü, arvestades kliendi soove, sündmust (sh. aega ja kohta);</p> <p>seostab juhendamisel toiduainete tänapäevast kasutamist ajalooliste traditsioonidega;</p> <p>planeerib juhendamisel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendamisel;</p> <p>koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja; komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serverimisnõud transpordiks;</p> <p>valmistab juhendamisel catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid;</p> <p>pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid;</p> <p>planeerib ja korraldab juhendamisel ruumid catering-teeninduseks;</p> <p>kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest;</p> <p>järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</p> <p>sorteerib, et oskab kasutatud ja kasutamata nõud erinevatesse kastidesse panna</p> <p>pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks;</p> <p>korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas;</p> <p>korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes.</p>	Mitteeristav hindamine
3. teenindab juhendamisel catering-teeninduses	<p>Koostab juhendamisel menüü, arvestades kliendi soove, sündmust (sh. aega ja kohta);</p> <p>seostab juhendamisel toiduainete tänapäevast kasutamist ajalooliste traditsioonidega;</p> <p>planeerib juhendamisel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendamisel;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja; komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serverimisnõud transpordiks; valmistab juhendamisel catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid; pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid; planeerib ja korraldab juhendamisel ruumid catering-teeninduseks; kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest; järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; sorteerib, et oskab kasutatud ja kasutamata nõud erinevatesse kastidesse panna pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks; korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas; korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes.</p>	
<p>4. teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd</p>	<p>Koostab juhendamisel menüü, arvestades kliendi soove, sündmust (sh. aega ja kohta); seostab juhendamisel toiduainete tänapäevast kasutamist ajalooliste traditsioonidega; planeerib juhendamisel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendamisel; koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja; komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serverimisnõud transpordiks; valmistab juhendamisel catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid; pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>planeerib ja korraldab juhendamisel ruumid catering-teeninduseks;</p> <p>kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest;</p> <p>järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</p> <p>sorteerib, et oskab kasutatud ja kasutamata nõud erinevatesse kastidesse panna</p> <p>pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transportdiks;</p> <p>korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas;</p> <p>korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes.</p>	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Catering-teenindus</b></p> <p>Iseseisev õpe 33</p> <p>Praktiline töö 45</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Klienditeenindus meeskonnatööna, müügitöö, puhastustööd. Mööbli paigutamine, lauapesu ettevalmistamine, laudade linutamine, laudade katmine, klientide vastuvõtmine, toitute ja jookide serveerimine, klientide teenindamine, arveldamine, ürituse lõpetamine, puhastus- ja korrastustööd. Suhtlemispsühholoogia. Ülevaade erinevatest suhtlemissituatsioonidest.</p> <p>Töökorraldus; Arvutil kirjaliku töö koostamise nõuete tutvustamine, esitluse koostamise kriteeriumitega tutvumine; Menüü ja joogikaardi koostamine. Arvutil kirjaliku töö koostamise nõuete tutvustamine, esitluse koostamise kriteeriumitega tutvumine.</p> <p><b>PRAKTILINE TÖÖ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• üritusel kasutatavate vahendite komplekteerimine ja ladustamine meeskonnatööna.</li> <li>• catering ürituse praktiline harjutustöö meeskonnatööna kasutades peoteenindusealast eesti keelset sõnavara, kasutades ergonoomilisi töövõtteid.</li> <li>• suhtlemissituatsioonide lahendamine meeskonnatööna.</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>planeerib juhendi alusel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele</p> <p>teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering teeninduseks</p> <p>teenindab juhendamisel catering-teeninduses</p> <p>teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teenindab kliente/praktilise töö teostamine- praktilise töö lõpetamine, tagasiside, analüüs, meeskonnatöö esitlemine, kaitsmine vastavalt lävendikriteeriumitele.	

<b>Õppemeetodid</b>	Meeskonnatöö, rühmatöö, kogemus õpe, suhtlemissituatsioonide lahendamine, interaktiivne loeng, praktiline harjutustöö, suuline eneseanalüüs.
---------------------	--

<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö: • teenindab kliente/praktilise töö teostamine- praktilise töö lõpetamine, tagasiside, analüüs, meeskonnatöö esitlemine, kaitsmine vastavalt lävendikriteeriumitele.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õppija teenindab kliente/praktilise töö teostamine- praktilise töö lõpetamine, tagasiside, analüüs, meeskonnatöö esitlemine, kaitsmine vastavalt lävendikriteeriumitele.
<b>Õppematerjalid</b>	1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo 2. Roosipõld, A. Kotkas, M. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Digiküpsuse arendamine	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab kaasaegseid IKT võimalusi informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks ning mõistab veebis navigeerimise ja privaatsuse põhimõtteid		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
33 tundi		45 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. teab uuenevast digitehnoloogiast, oskab hinnata selles asjakohasust ja usaldusväarsust	<p>Kasutab digivahendeid sihipäraselt; teab digitehnoloogia kasutamisega seotud mõjudest töökeskkonnale; saab aru lihtsamatest probleemidest digivahenditega ning oskab juhendamisel nendega toime tulla; leiab internetist ja vajaduse korral kopeerib tekstifaili või esitluse erinevas formaadis digitaalset materjali ning töötleb seda etteantud nõuete kohaselt; juhendamisel viitab ja kasutab internetist ning muudest teabeallikatest leitud digitaalset materjali korrektselt, hoidudes plagiadist; oskab juhendi alusel teha erinevaid toiminguid digifailidega; kopeerib fotosid, videoid ja helisalvestisi andmekandjale (nii füüsilisele kui ka virtuaalsele); teeb valiku erinevate digitaalsete suhtlusvahendite eeliseid ja puudusi konkreetses kontekstis ning valib neist sobivaima; lisab veebilehele kommentaari, osaleb veebifoorumi ja postiloendi vahendusel toimivas arutelus, järgides seejuures nii tunnustatud suhtlusnorme kui ka valitud keskkonna nõudeid; arvestab digisuhtluses teabe kasutamise ja avaldamise eetilisi põhimõtteid, sobivat käitumist, konteksti ja sihtrühma;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>selgitab, millised võivad olla digisuhtluses ebaeetilise käitumise tagajärjed;  hoiab end kursis suunamisel digitehnoloogia uute arengusuundadega, lähtudes vajadusest;  teab digitaalsest jalajäljest (arvestab tagajärgi) ja oma digitaalsest identiteedist ;  teab, et ei tohi kasutada teiste inimeste identiteeti;  teab, et ei avaldata delikaatset teavet enda ja teiste kohta avalikus digikeskkonnas.</p>	
<p>2. oskab kasutada sobivaid digivahendeid ja võtteid töökeskkonnas</p>	<p>Kasutab digivahendeid sihipäraselt;  teab digitehnoloogia kasutamisega seotud mõjudest töökeskkonnale;  saab aru lihtsamatest probleemidest digivahenditega ning oskab juhendamisel nendega toime tulla;  leiab internetist ja vajaduse korral kopeerib tekstifaili või esitluse erinevas formaadis digitaalset materjali ning töötleb seda etteantud nõuete kohaselt;  juhendamisel viitab ja kasutab internetist ning muudest teabeallikatest leitud digitaalset materjali korrektselt, hoidudes plagiadist;  oskab juhendi alusel teha erinevaid toiminguid digifailidega;  kopeerib fotosid, videoid ja helisalvestisi andmekandjale (nii füüsilisele kui ka virtuaalsele);  teeb valiku erinevate digitaalsete suhtlusvahendite eeliseid ja puudusi konkreetses kontekstis ning valib neist sobivaima;  lisab veebilehele kommentaari, osaleb veebifoorumi ja postiloendi vahendusel toimivas arutelus, järgides seejuures nii tunnustatud suhtlusnorme kui ka valitud keskkonna nõudeid;  arvestab digisuhtluses teabe kasutamise ja avaldamise eetilisi põhimõtteid, sobivat käitumist, konteksti ja sihtrühma;  selgitab, millised võivad olla digisuhtluses</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ebaeetilise käitumise tagajärjed;  hoiab end kursis suunamisel digitehnoloogia uute arengusuundadega, lähtudes vajadusest;  teab digitaalsest jalajäljest (arvestab tagajärgi) ja oma digitaalsest identiteedist ;  teab, et ei tohi kasutada teiste inimeste identiteeti;  teab, et ei avaldata delikaatset teavet enda ja teiste kohta avalikus digikeskkonnas.</p>	
<p>3. teab digikeskkonna ohtudes ja osata end nende eest kaitsta, järgides digikeskkonna väärtuspõhimõtteid</p>	<p>Kasutab digivahendeid sihipäraselt;  teab digitehnoloogia kasutamise seotud mõjudest töökeskkonnale;  saab aru lihtsamatest probleemidest digivahenditega ning oskab juhendamisel nendega toime tulla;  leiab internetist ja vajaduse korral kopeerib tekstifaili või esitluse erinevas formaadis digitaalset materjali ning töötleb seda etteantud nõuete kohaselt;  juhendamisel viitab ja kasutab internetist ning muudest teabeallikatest leitud digitaalset materjali korrektselt, hoidudes plagiaadist;  oskab juhendi alusel teha erinevaid toiminguid digifailidega;  kopeerib fotosid, videoid ja helisalvestisi andmekandjale (nii füüsilisele kui ka virtuaalsele);  teeb valiku erinevate digitaalsete suhtlusvahendite eeliseid ja puudusi konkreetses kontekstis ning valib neist sobivaima;  lisab veebilehele kommentaari, osaleb veebifoorumi ja postiloendi vahendusel toimivas arutelus, järgides seejuures nii tunnustatud suhtlusnorme kui ka valitud keskkonna nõudeid;  arvestab digisuhtluses teabe kasutamise ja avaldamise eetilisi põhimõtteid, sobivat käitumist, konteksti ja sihtrühma;  selgitab, millised võivad olla digisuhtluses ebaeetilise käitumise tagajärjed;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>hoiab end kursis suunamisel digitehnoloogia uute arengusuundadega, lähtudes vajadusest;  teab digitaalsest jalajäljest (arvestab tagajärgi) ja oma digitaalsest identiteedist ;  teab, et ei tohi kasutada teiste inimeste identiteeti;  teab, et ei avaldata delikaatset teavet enda ja teiste kohta avalikus digikeskkonnas.</p>	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Digiküpsuse arendamine</b>  Iseseisev õpe 33  Praktiline töö 45</p>	<p><b>Alateemad</b>  NB Praktilised tunnid toimuvad arvutiklassis.  Info otsimine ja sirvimine; Info hindamine; Info salvestamine ja taasesitamine; Suhtlemine digivahenditega; Info ja sisu jagamine; Koostöö digitehnoloogia toel; Digitaalse identiteedi haldamine; Digitaalne sisuloome; Uue teadmise loomine; Autoriõigus ja litsentsid; Seadmete kaitsemine; turvalisuse kaitsmine; Tehniliste probleemide lahendamine; Vajaduste väljaselgitamine ja neile tehnoloogiliste lahenduste leidmine; Innovatsioon ja tehnoloogia loov kasutamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>  teab uuenevast digitehnoloogiast, oskab hinnata selles asjakohasust ja usaldusväärset oskab kasutada sobivaid digivahendeid ja võtteid töökeskkonnas teab digikeskkonna ohtudes ja osata end nende eest kaitsta, järgides digikeskkonna väärtuspõhimõtteid</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Kasutab digivahendeid sihipäraselt;  teab digitehnoloogia kasutamise seotud mõjudest töökeskkonnale;  saab aru lihtsamatest probleemidest digivahenditega ning oskab juhendamisel nendega toime tulla;  leiab internetist ja vajaduse korral kopeerib tekstifaili või esitluse erinevas formaadis digitaalset materjali ning töötleb seda etteantud nõuete kohaselt;  juhendamisel viitab ja kasutab internetist ning muudest teabeallikatest leitud digitaalset materjali korrektselt, hoidudes plagiadist;  oskab juhendi alusel teha erinevaid toiminguid digifailidega;  kopeerib fotosid, videoid ja helisalvestisi andmekandjale (nii füüsilisele kui ka virtuaalsele);  teeb valiku erinevate digitaalsete suhtlusvahendite eeliseid ja puudusi konkreetses kontekstis ning valib neist sobivaima;  lisab veebilehele kommentaari, osaleb veebifoorumi ja postiloendi vahendusel toimivas arutelus, järgides seejuures nii tunnustatud suhtlusnorme kui ka valitud keskkonna nõudeid;</p>	

	<p>arvestab digisuhtluses teabe kasutamise ja avaldamise eetilisi põhimõtteid, sobivat käitumist, konteksti ja sihtrühma; selgitab, millised võivad olla digisuhtluses ebaetilise käitumise tagajärjed; hoiab end kursis suunamisel digitehnoloogia uute arengusuundadega, lähtudes vajadusest; teab digitaalsest jalajäljest (arvestab tagajärgi) ja oma digitaalsest identiteedist ; teab, et ei tohi kasutada teiste inimeste identiteeti; teab, et ei avaldata delikaatset teavet enda ja teiste kohta avalikus digikeskkonnas.</p>
--	---

<b>Õppemeetodid</b>	Kombineeritud loeng, praktiline töö, infootsimine, harjutusülesanded, iseseisev töö arvutis õpetaja juhendamisel.
<b>Hindamismeetodid</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud.
<b>Õppematerjalid</b>	<p>E- koolikott. <a href="http://www.https://e-koolikott.ee/">www.https://e-koolikott.ee/</a>  õpetaja poolt koostatud juhendmaterjalid.  <a href="http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/microsoft-word-2010">http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/microsoft-word-2010</a>  <a href="http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/ms-excel-2010">http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/ms-excel-2010</a>  <a href="http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/powerpoint-2010">http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/powerpoint-2010</a></p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Eesti köök	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija õpiks tundma ja väärtustama Eesti rahvuslikku toidukultuuri, tõstaks enese kultuuriteadlikkust, omandaks vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused rahvuslike roogade valmistamiseks.		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
22 tundi		30 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. mõistab rahvuslikku toidukultuuri ja selle kaasaegseid suundumusi	Selgitab juhendi alusel rahvusliku köögi eripära; kirjeldab argipäevade, rahvuslike- ja perekondlike tähtpäevade toidukordi; kirjeldab söömise tavasid ja kombeid; teab söögiriistade ajalugu Eestis; kirjeldab rahvusliku köögi tulevikusuundumusi; omab ülevaadet Eesti toidukultuurist; teab Eesti erinevate piirkondade kultuurilist eripära ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes; oskab näha seoseid mineviku ja tänapäeva toidukultuuri vahel; kirjeldab kasutatavad põhitooraineid, - valmistusviise; selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist; teab Eesti päritolu roogi; valmistab juhendamisel enimlevinuid eesti roogi ja rahvuslikke jooke ning oskan neid serveerida; kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid nõuetekohaselt; puhastab seadmeid ja töökoha nõuetekohaselt.	Mitteeristav hindamine
2. valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	Selgitab juhendi alusel rahvusliku köögi eripära; kirjeldab argipäevade, rahvuslike- ja perekondlike tähtpäevade toidukordi; kirjeldab söömise tavasid ja kombeid; teab söögiriistade ajalugu Eestis;	Mitteeristav hindamine

	<p>kirjeldab rahvusliku köögi tulevikusuundumusi;  omab ülevaadet Eesti toidukultuurist;  teab Eesti erinevate piirkondade kultuurilist eripära ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes;  oskab näha seoseid mineviku ja tänapäeva toidukultuuri vahel;  kirjeldab kasutatavad põhitooraineid, -valmistusviise;  selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist;  teab Eesti päritolu roogi;  valmistab juhendamisel enimlevinuid eesti roogi ja rahvuslikke jooke ning oskan neid serveerida;  kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele,  täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid nõuetekohaselt;  puhastab seadmeid ja töökoha nõuetekohaselt.</p>	
<p>3. kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise</p>	<p>Selgitab juhendi alusel rahvusliku köögi eripära;  kirjeldab argipäevade, rahvuslike- ja perekondlike tähtpäevade toidukordi;  kirjeldab söömise tavaid ja kombeid;  teab söögiriistade ajalugu Eestis;  kirjeldab rahvusliku köögi tulevikusuundumusi;  omab ülevaadet Eesti toidukultuurist;  teab Eesti erinevate piirkondade kultuurilist eripära ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes;  oskab näha seoseid mineviku ja tänapäeva toidukultuuri vahel;  kirjeldab kasutatavad põhitooraineid, -valmistusviise;  selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist;  teab Eesti päritolu roogi;  valmistab juhendamisel enimlevinuid eesti roogi ja rahvuslikke jooke ning oskan neid serveerida;  kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele,  täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	nõuetekohaselt; puhastab seadmeid ja töökoha nõuetekohaselt.	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Eesti rahvuslik toidukultuur</b> Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30	<b>Alateemad</b> Teraviljatoidud., kamatoidud; rahvuslikud joogid; lihatoitud ja –supid; kalatoidud ja –supid; köögiviljatoidud ja –supid; piimatoidud sõir, kohupiimatoidud; magusroad; küpsetised. Eesti toidukultuuri areng ja toidupärand. Eesti toidu eripära; piirkonniti levinud Eesti rahvusköögi toidud; tähtpäevatoidud; söömiskombed 19. saj lõpus ja 20. saj alguses; toidukultuuri arendamine. Toidud Eesti rahvusköögis, toiduained, kasutatavad tehnoloogiad; tänapäevane Eesti köök.	<b>Seos õpiväljundiga</b> mõistab rahvuslikku toidukultuuri ja selle kaasaegseid suundumusi valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli hindamisülesannete ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine ja esitlemine, praktiliste tööde tundidest osavõtt ja aktiivne osalemine meeskonnatöös.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	interaktiivne loeng, arutelu, rühmatöö, meeskonnatöö, õppekäik, praktiline töö, õpimapp/ portfoolio.
<b>Hindamismeetodid</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli hindamisülesannete ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine ja esitlemine, praktiliste tööde tundidest osavõtt ja aktiivne osalemine meeskonnatöös.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli hindamisülesannete ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine ja esitlemine, praktiliste tööde tundidest osavõtt ja aktiivne osalemine meeskonnatöös.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2014). Toitlustuse alused. Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2011). Kulinaaria. Argo Eesti toit. www.eestitoit.ee

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Eneseväljendus	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma eneseväljendusoskust, kujutlusvõimet, loogilist mõtlemist, harjutab keelelist toimimist eri suhtlusolukordades nii hästi kõnes kui ka kirjas		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
12 tundi		22 tundi	18 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. tutvustab ennast suunamisel selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi	Vormistab juhendi alusel korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; argumenteerib juhendamisel oma seisukohti; omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid; jälgib oma kehakeelt; enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; koostab/esitab juhendi alusel korrektseid tekste; kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks; mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust; kirjeldab erinevaid suhtlussituatioone hinnanguvabalt vältides silditamist.	Mitteeristav hindamine
2. sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides	Vormistab juhendi alusel korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; argumenteerib juhendamisel oma seisukohti; omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30	Mitteeristav hindamine

	<p>sekundi mõjule pääsemise tehnikaid;  jälgib oma kehakeelt;  enesetuvustuses kasutab korrektset eesti keelt,  hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku  iseloomu omadusi;  koostab/esitab juhendi alusel korrektseid tekste;  kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates  suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva  vähendamiseks;  mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine”  tähendust;  kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone  hinnanguvabalt vältides silditamist.</p>	
<p>3. koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab  arusaadavalt ja selgelt korrektset eesti keeles,  jälgides oma kehakeelt</p>	<p>Vormistab juhendi alusel korrektset eesti keeles  kandideerimisdokumendid;  sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot  tagasi;  argumenteerib juhendamisel oma seisukohti;  omandab hea kuulaja oskused;  valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30  sekundi mõjule pääsemise tehnikaid;  jälgi oma kehakeelt;  enesetuvustuses kasutab korrektset eesti keelt,  hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku  iseloomu omadusi;  koostab/esitab juhendi alusel korrektseid tekste;  kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates  suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva  vähendamiseks;  mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine”  tähendust;  kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone  hinnanguvabalt vältides silditamist.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel,  harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast  kui kuulajat</p>	<p>Vormistab juhendi alusel korrektset eesti keeles  kandideerimisdokumendid;  sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot  tagasi;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>argumenteerib juhendamisel oma seisukohti; omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid; jälgib oma kehakeelt; enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; koostab/esitab juhendi alusel korrektseid tekste; kasutab 3- osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks; mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust; kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides silditamist.</p>	
--	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Eneseväljendus</b>          Auditoorne õpe 12          Iseseisev õpe 22          Praktiline töö 18</p>	<p><b>Alateemad</b>          Enesetutvustus ja eneseanalüüs; Oma tugevate ja nõrkade külgede leidmine; CV, motivatsioonikiri ja sooviavalduse kirjutamine; Tööintervjuul käitumine; Mina- keel ja Mina- teade.          Enesekehtestamise mõiste 3-osaline kehtestav sõnum; Hinnanguvaba kirjeldus; Alistuv käitumine; Agressiivne käitumine; Kehtestav käitumine “Võlulauseid “ tundetulva vähendamiseks silditamine          Tekstide stiilist ja nende ülesehitusest; Avaliku esinemise reeglid. Kõne “kuldreeglid”; Kuidas 30 sek, mõjule pääseda?; Kehakeel, kuidas lugeda kehakeelt; Diktsioon; Rambipalavik ja sellest ülesaamine; Reklaamtekst ja selle koostamine; Uudis.          Hea kuulaja oskused; Kuulamine ja kuulmine; Kuulamisharjutused; Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          tutvustab ennast suunamisel selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning</p>
--	---	---

		teadvustab ennast kui kuulajat
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik sooritada õpetaja poolt esitatud ülesanded lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	“Kahtlased väited”; Rollimängud; Kõitev loeng; Rühmatöö; Videote vaatamine ja analüüs; Loovus harjutused; Harjutus “Kuidas hoiduda silditamisest?”; Hääleharjutused; Mõistekaart; Reklaamtekst plakatil; Väitlus nt “Maailma kohviku” meetod; Väitluseks/debatiks vajaliku materjali leidmine, Ideekaardi koostamine	
<b>Hindamismeetodid</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik sooritada õpetaja poolt esitatud ülesanded lävendi tasemel.	
<b>Lõimitud teemad</b>		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik sooritada õpetaja poolt esitatud ülesanded lävendi tasemel.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
<b>Õppematerjalid</b>	Katrin Aava. (2003). Kõnekunst. Õpik gümnaasiumile. Tallinn: Avita Katrin Aava. (2003). Veenmiskunst. Õpik gümnaasiumile. Tallinn: Avita Valeri Sinelnikov. (2012). Ole oma sõna peremees. Kuidas saada oma elu peremeheks. Tallinn: Pegasus Autorite kogu (2008). Avalikult valikust kõnest. Tallinn: Atlex Gundla Ingrid Hirsch (1998). Kõneleb vabalt ja veenvalt. Tallinn: Huma Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid	

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Eritoitlustus	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul "Toitlustamise alused"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
6 tundi		22 tundi	24 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<p>Selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi;  arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele;  soovitab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi;  tunneb ära juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid;  eristab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse;  arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära;  valmistab toite ja jooke etteantud juhiste järgi;  kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>maitsestust;  rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid;  korraldab iseseisvalt oma töökoha.</p>	
<p>2. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>	<p>Selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi;  arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele;  soovitab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi;  tunneb ära juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid;  eristab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse;  arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära;  valmistab toite ja jooke etteantud juhiste järgi;  kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust;  rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid;  korraldab iseseisvalt oma töökoha.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>3. juhendamisel kohandab ettevõtte menüüd ja retseptuuri vastavalt kliendi toitumisalaste iseärasustega</p>	<p>Selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist,</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi;  arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele;  soovib juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi;  tunneb ära juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid;  eristab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse;  arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära;  valmistab toite ja jooke etteantud juhiste järgi;  kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust;  rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid;  korraldab iseseisvalt oma töökoha.</p>	
<p>4. koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega</p>	<p>Selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi;  selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi;  arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele;  soovib juhendi alusel klientidele sobiliku menüü,</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; tunneb ära juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid;</p> <p>eristab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse;</p> <p>arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära;</p> <p>valmistab toite ja jooke etteantud juhiste järgi; kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust;</p> <p>rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; korraldab iseseisvalt oma töökoha.</p>	
--	---	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Erimenüü roogade planeerimine ja valmistamine</b></p> <p>Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 24</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine.</p> <p>EALISTEST ISEÄRASUSTEST TULENEVAD TOITUMISVAJADUSED väikelapsed, lasteaialapsed, koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid.</p> <p>KEHALISE AKTIIVSUSE MÕJU TOITUMISELE toitumine vastavalt füüsilisele koormusele, sportlaste toitumine, üle- ja alakaal diskussioon</p> <p>Kahekäigulise einekorra menüü koostamine vastavalt kliendi vajadustele ning menüüs kirjeldatud roogade valmistamine ja serveerimine arvestades kliendi vajadusi ja ootusi.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära</p> <p>valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke juhendamisel kohandab ettevõtte menüüd ja retseptuuri vastavalt kliendi toitumisalaste iseärasustega</p> <p>koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde</p>	<p>Mooduli hindamise aluseks on iseseisev töö kliendi vajadustele vastava menüü koostamisest ning praktilise töö tundides</p>	

kujunemine	aktiivne osalemine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, meeskonnatöö, praktilised harjutustööd, iseseisev töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisev töö kliendi vajadustele vastava menüü koostamisest ning praktilise töö tundides aktiivne osalemine.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisev töö kliendi vajadustele vastava menüü koostamisest ning praktilise töö tundides aktiivne osalemine.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	I.Kalbri. (2007). „Toitumisõpetus“. Tallinn: kirjastus ILO M.Vesingi. (2011). TERVISE HOIDMISE TOIDUD. DIABEETIKU KOKARAAMAT. Ajakirjade kirjastus M.Vesingi. (2013). GLUTEENIVABAD TOIDUD. TERVISE HOIDMISE TOIDUD 2. Ajakirjade kirjastus M.Vesingi. (2015). TERVISE HOIDMISE TOIDUD 3. LAKTOOSITA. KASEIINITA. GLUTEENITA. Ajakirjade kirjastus Eritoitumine, aadressil: <a href="https://eritoitumine.ee/">https://eritoitumine.ee/</a> Õpetaja koostatud materjalid

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
12 tundi		22 tundi	18 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel;</p> <p>oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkondi tuues välja peamised tooted;</p> <p>oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel;</p> <p>kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimise võimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.</p> <p>selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel;</p> <p>koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel;</p> <p>täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi;</p> <p>kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel;</p> <p>kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>ja serverimistemperatuure juhendi alusel;  võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest;  vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte  töökorraldusel;  valib töövahendid ja seadmed jookide  valmistamiseks juhendi alusel;  valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete  segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes  kliendi tellimusest ja juhendist;  valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja  segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid;  valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide  omavahelise sobivusega;  serverib valmistatud jooke juhendi alusel;  järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi  alusel;  puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>2. teab ja oskab soovitada joogikaardis olevaid  jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse  põhimõtetele</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti  juhendi alusel;  oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid  mineraalvee tootmise piirkondi tuues välja  peamised tooted;  oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid tee,  kohvi- ja kakaoubade 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 serverimise  võimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid  klaasid juhendi alusel.  selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid  juhendi alusel;  koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja  vahendite nimekirja juhendi alusel;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi;</p> <p>kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel;</p> <p>kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel;</p> <p>võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusel;</p> <p>valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel;</p> <p>valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes kliendi tellimusest ja juhendist;</p> <p>valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid;</p> <p>valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega;</p> <p>serveerib valmistatud jooke juhendi alusel;</p> <p>järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel;</p> <p>puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>3. valib juhendi alusel töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel;</p> <p>oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkondi tuues välja peamised tooted;</p> <p>oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimise võimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.</p> <p>selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel;</p> <p>koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel;</p> <p>täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi;</p> <p>kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel;</p> <p>kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel;</p> <p>võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusel;</p> <p>valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel;</p> <p>valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes kliendi tellimusest ja juhendist;</p> <p>valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid;</p> <p>valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega;</p> <p>serveerib valmistatud jooke juhendi alusel;</p> <p>järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel;</p> <p>puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>4. planeerib juhendi järgi mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel;</p> <p>oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkondi tuues välja peamised tooted;</p> <p>oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid tee,</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

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 serveerimise võimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel; koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel; täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi; kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel; kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel; võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusel; valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel; valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes kliendi tellimusest ja juhendist; valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid; valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega; serveerib valmistatud jooke juhendi alusel; järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel;

	puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.	
<p>5. valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel;  oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkondi tuues välja peamised tooted;  oskab otsida juhendi alusel maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade 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 serveerimise võimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.  selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel;  koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel;  täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi;  kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel;  kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel;  võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest;  vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusel;  valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel;  valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes kliendi tellimusest ja juhendist;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid; valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega; serveerib valmistatud jooke juhendi alusel; järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel; puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid</b>            Auditoorne õpe 12            Iseseisev õpe 22            Praktiline töö 18</p>	<p><b>Alateemad</b>            Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smuutid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid. TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad. Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud. Hooldamine ja korrashoid. Serveerimisvõimalused. Kaunistamine ja erinevad lisandid. Serveerimistemperatuurid. Tööohutud- ja hügieenireeglid baaritöös mittealkohoolsete jookide valmistamisel. Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>            kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi teab ja oskab soovitada joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele valib juhendi alusel töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks planeerib juhendi järgi mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamine ning kaasõppijatele esitamine ja praktilise situatsioonülesande lahendamine.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Ideekaart. Vee esitlemine ja valamine praktilise tööna. Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna. Meeskonnatöö. Rollimängud.
<b>Hindamismeetodid</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamise ning kaasõppijatele esitamise ja praktilise situatsioonülesande lahendamise. Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamise ning kaasõppijatele esitamise ja praktilise situatsioonülesande lahendamise.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	Maie Kotkas, Anne Roosipõld (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: ARGO Sirje Rekkor (2000). Selvelauad. Tallinn: Avita Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: ARGO Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: ARGO Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu (2006). Kohviraamat. H.L.Cracknell, G.Nobis. (2002). Toidud, joogid ja serveerimine.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Kutsealane eesti keel	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab ja kasutab erialaga (kokandus) seotud eesti keele sõnavara, mõisteid ja termineid, väljendab ennast eesti keeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult, valides selleks sobiva sõnakasutuse		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
26 tundi		33 tundi	19 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. loetleb ja selgitab koka tööks vajalikke isikuomadusi ja oskuseid	<p>Hindab ennast kui abikokka ja koka tööks vajalikke iseloomuomadusi, mõistab kokatööga seotud põhilist sõnavara;</p> <p>omandab teadmised tööks vajalike töövahendite kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhenditest;</p> <p>omab teadmisi tööohutuse valdkonnast ning selgitab neid eesti keeles;</p> <p>nimetab abikokatööks vajalikke töövahendeid ja köögiseadmeid;</p> <p>mõistab sagedamini kasutusel olevate erialaste nimisõnade tähendusi (nt. taignarull / rullimine);</p> <p>mõistab pikemate erialaste tekstide peamist mõtet ja suudab leida neist konkreetse info;</p> <p>mõistab (nt ohutusnõudeid) ja juhiseid igapäevaste tööseadmete kasutamiseks;</p> <p>mõistab tööohutuse ja töötervishoiureeglite seotud nõudeid:</p> <p>mõistab menüüs pakutavate toitudega seotud eestikeelset sõnavara;</p> <p>oskab nimetada menüüs olevate roogade koostisosasid;</p> <p>annab kokale teavet toodete säilitustingimuste ja säilivusaja kohta;</p> <p>valdab toiduvalmistamisega seotud lihtsamat sõnavara;</p> <p>koostab retsepte lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitude kohta;</p>	Mitteeristav hindamine

<p>2. nimetab ja selgitab koka tööga seotud põhilisi tegevusi</p>	<p>omab arusaama retseptide ülesehitusest.</p> <p>Hindab ennast kui abikokka ja koka tööks vajalikke iseloomuomadusi, mõistab kokatööga seotud põhilist sõnavara;  omandab teadmised tööks vajalike töövahendite kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhenditest;  omab teadmisi tööohutuse valdkonnast ning selgitab neid eesti keeles;  nimetab abikokatööks vajalikke töövahendeid ja köögiseadmeid;  mõistab sagedamini kasutusel olevate erialaste nimisõnade tähendusi (nt. taignarull / rullimine);  mõistab pikemate erialaste tekstide peamist mõtet ja suudab leida neist konkreetse info;  mõistab (nt ohutusnõudeid) ja juhiseid igapäevaste tööseadmete kasutamiseks;  mõistab tööohutuse ja töötervishoiureeglite seotud nõudeid;  mõistab menüüs pakutavate toitudega seotud eestikeelset sõnavara;  oskab nimetada menüüs olevate roogade koostisosasid;  annab kokale teavet toodete säilitustingimuste ja säilivusaja kohta;  valdab toiduvalmistamisega seotud lihtsamat sõnavara;  koostab retsepte lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitude kohta;  omab arusaama retseptide ülesehitusest.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>3. nimetab ja kasutab igapäevases töös tuntumate ja lihtsamate suppide, eelroogade, kala- ja liharoogade, külmade ja soojade magustoitude ning kuumade ja külmade jookide nimetusi nii suulises kui kirjalikus kõnes</p>	<p>Hindab ennast kui abikokka ja koka tööks vajalikke iseloomuomadusi, mõistab kokatööga seotud põhilist sõnavara;  omandab teadmised tööks vajalike töövahendite kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhenditest;  omab teadmisi tööohutuse valdkonnast ning selgitab neid eesti keeles;  nimetab abikokatööks vajalikke töövahendeid ja</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>köögiseadmeid;  mõistab sagedamini kasutusel olevate erialaste nimisõnade tähendusi (nt. taignarull / rullimine);  mõistab pikemate erialaste tekstide peamist mõtet ja suudab leida neist konkreetse info;  mõistab (nt ohutusnõudeid) ja juhiseid igapäevaste tööseadmete kasutamiseks;  mõistab tööohutuse ja töötervishoiureeglite seotud nõudeid;  mõistab menüüs pakutavate toitudega seotud eestikeelset sõnavara;  oskab nimetada menüüs olevate roogade koostisosasid;  annab kokale teavet toodete säilitustingimuste ja säilivusaja kohta;  valdab toiduvalmistamisega seotud lihtsamat sõnavara;  koostab retsepte lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitude kohta;  omab arusaama retseptide ülesehitusest.</p>	
<p>4. loeb ja saab aru eesti keeles koostatud tehnoloogilist kaarti lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitude kohta ning selgitab nende valmistamisviise</p>	<p>Hindab ennast kui abikokka ja koka tööks vajalikke iseloomuomadusi, mõistab kokatööga seotud põhilist sõnavara;  omandab teadmised tööks vajalike töövahendite kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhenditest;  omab teadmisi tööohutuse valdkonnast ning selgitab neid eesti keeles;  nimetab abikokatööks vajalikke töövahendeid ja köögiseadmeid;  mõistab sagedamini kasutusel olevate erialaste nimisõnade tähendusi (nt. taignarull / rullimine);  mõistab pikemate erialaste tekstide peamist mõtet ja suudab leida neist konkreetse info;  mõistab (nt ohutusnõudeid) ja juhiseid igapäevaste tööseadmete kasutamiseks;  mõistab tööohutuse ja töötervishoiureeglite seotud nõudeid;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>mõistab menüüs pakutavate toitudega seotud eestikeelset sõnavara;  oskab nimetada menüüs olevate roogade koostisosasid;  annab kokale teavet toodete säilitustingimuste ja säilivusaja kohta;  valdab toiduvalmistamisega seotud lihtsamat sõnavara;  koostab retsepte lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitude kohta;  omab arusaama retseptide ülesehitusest.</p>	
--	---	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Abikoka kutsealane eesti keel</b></p> <p>Auditoorne õpe 26  Iseseisev õpe 33  Praktiline töö 19</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Mina kui abikokk, abikoka igapäevane töö ja tegevused, koka isikuomadused ja oskused, koka tööks vajalikud köögiseadmed ja -tehnikad, köögitarvikud. Toitude ja toidukaupade nimed/ nimetused, köögi- ja puuviljad, juurviljad, joogid. Rahvustoidud - erinevate rahvuste road. Erinevate rahvuste retseptid. Toidu säilitamine ja serveerimine. Menüü lugemine ja koostamine. Lihtsamate tehnoloogiliste kaartide lugemine, toiduvalmistusviisid, tükelduskujud, erinevate toitude koostisosad.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>loetleb ja selgitab koka tööks vajalikke isikuomadusi ja oskuseid nimetab ja selgitab koka tööga seotud põhilisi tegevusi nimetab ja kasutab igapäevases töös tuntumate ja lihtsamate suppide, eelroogade, kala- ja liharoogade, külmade ja soojade magustoitade ning kuumade ja külmade jookide nimetusi nii suulises kui kirjalikus kõnes loeb ja saab aru eesti keeles koostatud tehnoloogilist kaarti lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitude kohta ning selgitab nende valmistamisviise</p>
---	---	--

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Valdab lihtsamate ja tuntumate toitudega seotud eesti keelset sõnavara, tunneb eelnimetatud roogade koostisosi. Valdab toiduvalmistamisega seotud lihtsamat sõnavara. Koostab retsepte lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitude kohta.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.

<b>Õppemeetodid</b>	Kuulamisülesanded; Rääkimisülesanded; Lugemisharjutused- vali õige sõna, tekstilõikude järjestamine; Rollimängud; Situatsioonülesanded; Sõnavaraga seotud harjutused; Arutlus- erialaga seotud tekst; Ristsõnad; Häälduharjutused; Teabeotsingu harjutused; Sõnastiku koostamine; Paaristöö ja rühmatöö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Lugemis- ja rääkimisharjutused- kasutab arusaadavat eesti keelt vastavalt harjutuse juhendile, jälgib oma keelekasutust vastavalt etteantud teemale/suhtlusolukorrale. Koostab retsepti korrektses eesti keeles jälgides õigekirjareegleid, kasutab erialaga seotud lihtsamaid mõisteid
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik viie hindamistöö teostamine lävendi tasemel ( sõnastik, menüü, retsept ja kasutusjuhend, mõistekaart, lugemis- ja rääkimisharjutused).
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja poolt ettevalmistatud töölehed Mare Kitsnik “Koka ja kelneri erialane eesti keel” ( <a href="http://www.meis.ee/raamatukogu?book_id=208">http://www.meis.ee/raamatukogu?book_id=208</a> ) Sille Põldma, Toimetaja: Elle Sõrmus, Kujundaja: Tatjana Virulaine. Erialase eesti keele õppematerjalid kokanduse erialale. <a href="http://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:38254">http://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:38254</a> kutsekeel.ee

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Lilleseade ja ruumikujundus	4	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija on algteadmised omavahelise sobitamise põhimõttest ruumis ja erinevate laudade kujundamisel ning teadmised lilleseade üldalustest, erinevatest lilleseade stiilidest, asetusviisidest ja kasutatavast materjalist		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
12 tundi		44 tundi	48 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga	Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid; kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; valib lähtuvalt juhendist tööks vajalikke erinevaid taimmaterjale ja tehnilisi abivahendeid; oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust; valmistab lilleseadeid ja ruumikaunistuselemente pühadeks.	Mitteeristav hindamine
2. omandab algteadmiseid ruumi ja lauakaunistamisel	Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid; kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; valib lähtuvalt juhendist tööks vajalikke erinevaid taimmaterjale ja tehnilisi abivahendeid; oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust; valmistab lilleseadeid ja ruumikaunistuselemente pühadeks.	Mitteeristav hindamine
3. valib vastavalt aastaajale ja sündmusele sobilikud värvid ning loodulikud vahendid	Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid; kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; valib lähtuvalt juhendist tööks vajalikke erinevaid taimmaterjale ja tehnilisi abivahendeid; oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja	Mitteeristav hindamine

	kohale sobivat lauakaunistust; valmistab lilleseadeid ja ruumikaunistuselemente pühadeks.	
4. mõistab lilleseadete ja lauakaunistuste kujundamise põhitõdesid	Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid; kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; valib lähtuvalt juhendist tööks vajalikke erinevaid taimmaterjale ja tehnilisi abivahendeid; oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust; valmistab lilleseadeid ja ruumikaunistuselemente pühadeks.	Mitteeristav hindamine
5. kujundab lihtsamaid lauaseadeid	Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid; kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; valib lähtuvalt juhendist tööks vajalikke erinevaid taimmaterjale ja tehnilisi abivahendeid; oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust; valmistab lilleseadeid ja ruumikaunistuselemente pühadeks.	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<p><b>Lilleseade ja ruumikujundus</b></p> <p>Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 44 Praktiline töö 48</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>LILLESEADE PÕHIALUSED Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid; Lilleseade stiilid, värvid; Lillede hooldus; Lilleetikett.</p> <p>RUUMIKUJUNDUSE PÕHIALUSED Ruumikujundusmaterjalid; Valgustus ruumis, selle mõju; Mööbli paigutus.</p> <p>VÄRVUSÕPETUSE PÕHIALUSED Värvilahendused; Värv ja toiduaine; Värv kui sümbol; Värvide mõju ruumis; Värvid interjööris; Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaegadel.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga omandab algteadmiseid ruumi ja lauakaunistamisel valib vastavalt aastaajale ja sündmusele sobilikud värvid ning loodulikumid vahendid mõistab lilleseadete ja</p>
---	--	--

		lauakaunistuste kujundamise põhitõdesid kujundab lihtsamaid lauaseadeid
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtvaks hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, harjutusülesanded juhendi alusel, iseseisev töö.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtvaks hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Lõimitud teemad</b>		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtvaks hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
<b>Õppematerjalid</b>	Ü. Linnuste, “Värvid kodus”, Kodukiri 2005, M. Tammert, „Värviõpetus teoorias“, Tallinn, 2006, A.Chinn, “Värvide ja mustrite piibel”, Sinisukk 2008, A. Starmen, “Värviskeemide piibel”, Sinisukk 2006.	

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Pagari- ja kondiitritööd	4	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
44 tundi		60 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	<p>Kirjeldab meeskonnatööna peamisi köögis valmistatavaid taignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigent) ja tooteid; kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi;</p> <p>selgitab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades põhitooraineid ja nõudeid säilitamisele;</p> <p>iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid kasutamismaduste järgi;</p> <p>valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen); teeb ettevalmistused köögis vastavalt juhendamisele, lähtudes tehnoloogilistele kaartidele;</p> <p>kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid juhendi alusel;</p> <p>valmistab tooteid ressursisäästlikult;</p> <p>kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid juhendi alusel, kül- ja kuumtöötlemis põhimõtteid järgides toiduhügieeni reegleid;</p> <p>nimetab taignatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure;</p> <p>valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure;</p> <p>valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi;  jälgib ja peab kinni tööplaani;  serveerib tooted vastavalt kliendi tellimusele;  peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>2. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel juhendamisel põhitaigaid tagades toodete kvaliteedi</p>	<p>Kirjeldab meeskonnatööna peamisi köögis valmistatavaid taigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigent) ja tooteid; kirjeldab põhitaigade valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi;  selgitab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades põhitooraineid ja nõudeid säilitamiseks;  iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid kasutamismetoduste järgi;  valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen);  teeb ettevalmistused köögis vastavalt juhendamisele, lähtudes tehnoloogilistele kaartidele;  kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid juhendi alusel;  valmistab tooteid ressursisäästlikult;  kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid juhendi alusel, kül- ja kuumtöötlemis põhimõtteid järgides toiduhügieeni reegleid;  nimetab taigatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure;  valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure;  valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi;  jälgib ja peab kinni tööplaani;  serveerib tooted vastavalt kliendi tellimusele;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
3. kirjeldab meeskonnatööna peamisi köögis valmistatavaid taignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigent) ja kondiitritooteid	<p>Kirjeldab meeskonnatööna peamisi köögis valmistatavaid taignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigent) ja tooteid; kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi;</p> <p>selgitab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades põhitooraineid ja nõudeid säilitamisele;</p> <p>iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid kasutamismaduste järgi;</p> <p>valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen);</p> <p>teeb ettevalmistused köögis vastavalt juhendamisele, lähtudes tehnoloogilistele kaartidele;</p> <p>kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid juhendi alusel;</p> <p>valmistab tooteid ressursisäästlikult;</p> <p>kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid juhendi alusel, külm- ja kuumtöötlemis põhimõtteid järgides toiduhügieeni reegleid;</p> <p>nimetab taignatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure;</p> <p>valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure;</p> <p>valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi;</p> <p>jälgib ja peab kinni tööplaanist;</p> <p>serveerib tooted vastavalt kliendi tellimusele;</p> <p>peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p>	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<p><b>Pagari- ja kondiitritööd</b> Iseseisev õpe 44 Praktiline töö 60</p>	<p><b>Alateemad</b> Põhitaignate valmistamise tehnoloogiad, kasutamisevõimalused, põhitaignate valmistamine pärmi-, biskviit-, keedu-, besee-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted neist; lihtsamad kreemid ja glasuurid; toodete kaunistused šokolaadist ja martsipanist/suhkrumassist. Täidised soolased ja magusad. Rahvuslikud küpsetised. pagari- ja kondiitritoodete valmistamisel kasutatavad toorained; pagari- ja kondiitritoodete kaunistamisel kasutatavad pooltooted. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained, kasutamine, säilitamine. Toiduhügieen. Pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigen – tehnoloogiad, tooted, vormimine, küpsetamine, säilitamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel juhendamisel põhitaignaid tagades toodete kvaliteedi kirjeldab meeskonnatöona peamisi köögis valmistatavaid taignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärimi lehttainas) ja kondiitritooteid</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Rühmatööna koostab vastavalt juhendile etteantud toitlustusettevõttele sobiv pagari- ja kondiitritoodete menüü. Valmistab juhendi alusel pagari- ja kondiitritooteid, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	

<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Interaktiivne loeng, informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, ülesanded kalkulatsioonideks, õpimapp/ portfoolio, videofilm, e-õppematerjalid, arutelu, iseseisev töö.</p>	
<p><b>Hindamise meetodid</b></p>	<p>Rühmatööna koostab vastavalt juhendile etteantud toitlustusettevõttele sobiv pagari- ja kondiitritoodete menüü. Valmistab juhendi alusel pagari- ja kondiitritooteid, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p>	
<p><b>Lõimitud teemad</b></p>		
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Rühmatööna koostab vastavalt juhendile etteantud toitlustusettevõttele sobiv pagari- ja kondiitritoodete menüü. Valmistab juhendi alusel pagari- ja kondiitritooteid, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p>	
<p>sh lävend</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/</a> Rekkor, S. jt.“ Kulinaaria“ Tallinn: Argo, 2013.</p>	

Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. Tallinn, Argo, 2013.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Välitoitlustus	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul "Toitlustamise alused"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab välitoitlustuse pakkumise erinevaid etappe ja osaleb meeskonnaliikmena juhendamisel välitoitlustuses tingimustes.		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
22 tundi		30 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise vastavalt klienditellimusele	<p>Abistab toidu valmistamisel välitingimustes (kasutades vajadusel ohutult lõket ja välitoitlustuse seadmeid) järgides ürituse töökorraldust; teab pakkimise, hügieeni- ning transpordinõudeid; serveerib juhendamisel klientidele toite ja jooke lähtuvalt menüüst; valmistab ette välitingimustes toitlustuse koha; teeb ettevalmistusi toiduvalmistamiseks, serveerimiseks lähtudes menüüst ja töökorraldusest; koristab kasutatud toidunõud ja ülejäänud toidu; pakib transpordiks kasutatud toidunõud ja ülejäänud toidu vastavalt töökorraldustele ja külasatajate soovidele; pakib transpordiks tooraine, toidu, joogid ja muud vajalikud vahendid, järgides: menüüd, sündmuse eripära, ilmastikuolusid, töökorraldust ja enesekontrolliplaani; korrastab välitoitlustamise koha; käitleb jäätmeid jäätmekäitluse nõuetest tulenevalt; kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena välitoitlustamise teenindamise vastavalt klienditellimusele; mõistab välitoitlustamise olemust; omab teadmiseid välitoitlustamise pakkumisega seotud seadusandlust.</p>	Mitteeristav hindamine
2. teeb juhendamisel meeskonnaliikmena	Abistab toidu valmistamisel välitingimustes	Mitteeristav hindamine

välitoitlustuse vastavalt planeeringule	<p>(kasutades vajadusel ohutult lõket ja välitoitlustuse seadmeid) järgides ürituse töökorraldust; teab pakkimise, hügieeni- ning transpordinõudeid; serverib juhendamisel klientidele toite ja jooke lähtuvalt menüüst; valmistab ette välitingimustes toitlustuse koha; teeb ettevalmistusi toiduvalmistamiseks, serverimiseks lähtudes menüüst ja töökorraldusest; koristab kasutatud toidunõud ja ülejäänud toidu; pakib transpordiks kasutatud toidunõud ja ülejäänud toidu vastavalt töökorraldustele ja külasatajate soovidele; pakib transpordiks tooraine, toidu, joogid ja muud vajalikud vahendid, järgides: menüüd, sündmuse eripära, ilmastikuolusid, töökorraldust ja enesekontrolliplaani; korrastab välitoitlustamise koha; käitleb jäätmeid jäätmekäitluse nõuetest tulenevalt; kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena välitoitlustamise teenindamise vastavalt klienditellimusele; mõistab välitoitlustamise olemust; omab teadmiseid välitoitlustamise pakkumisega seotud seadusandlust.</p>	
---	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Välitoitlustuse korraldus</b> Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30</p>	<p><b>Alateemad</b> <b>VÄLITOITLUSTUS</b> Välitoitlustuse olemus ja erinevad liigid. Erinevad üritused, mida saab korraldada väliüritusena kus pakutakse välitoitlustust. Seadusandlus välitoitlustuse pakkumise kohta. Kokkulepped klientidega, tänapäevased digivahendid ja võimalused kokkulepeteks. Sündmuste eripära ja ilmastikuoludega arvestamine. Tööde planeerimine. Välitoitlustuskoha majanduspaik ehk tagala. Inventar, vahendid ja seadmed. Sobilikud menüüd vastavalt üritusele. <b>TÖÖKORRALDUS</b> Tööohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Nõuded transpordiks ja säilitamiseks. Hügieen ja enesekontrolliplaan. Välitingimustes toitlustuse ja teeninduse koha ettevalmistamine sõltuvalt</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise vastavalt klienditellimusele teeb juhendamisel meeskonnaliikmena välitoitlustuse vastavalt planeeringule</p>
--	--	--

	<p>menüüst ning ilmastikuoludest. Vajalikud vahendid ja seadmed. Nimekirja koostamine vastavalt üritusele ja pakutavale menüüle. Ettevalmistustööd välitoitlustuse pakkumiseks. Ettevalmistustööd toidu valmistamiseks ja serveerimiseks. Pakkimine transpordiks.</p> <p><b>TOIDUVALMISTAMINE VÄLITINGIMUSTES</b></p> <p>Toiduvalmistamine lõkkel ja erinevate seadmetega. Toitude säilitamine. Toitude serveerimine ja pakkumine.</p> <p><b>KLIENTIDE TEENINDAMINE</b></p> <p>Teenindamine välitingimustes. Kliendile toidu kaasa pakkimine.</p> <p><b>JÄÄTMEKÄITLUS</b></p> <p>Prügi sorteerimine. Pakendamine ja transport. Välitoitlustamise koha korrastamine. Puhastus- ja korrastustööd.</p>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Valmistab juhendi alusel paaristööna toitude välitingimustes, jälgides etteantud tööplaani ja hoides korras oma töökoha ning kasutades vajalikke väikevahendid ja seadmed.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö/ paaritöö; Harjutusülesanded; Praktiline töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Valmistab juhendi alusel paaristööna toitude välitingimustes, jälgides etteantud tööplaani ja hoides korras oma töökoha ning kasutades vajalikke väikevahendid ja seadmed.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Valmistab juhendi alusel paaristööna toitude välitingimustes, jälgides etteantud tööplaani ja hoides korras oma töökoha ning kasutades vajalikke väikevahendid ja seadmed.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja koostatud jaotusmaterjal.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
18	Õpioskuste kujundamine	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse õpilase kujunemist isiksuseks, kes on valmis õppima kogu elu, täitma erinevaid rolle muutuvus õpi-, elu- ja töökeskkonnas ning kujundama oma elu teadlike otsiste kaudu		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
18 tundi		22 tundi	12 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. analüüsib ennast, kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge enesega toimetulekuks	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks;</p> <p>teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli;</p> <p>teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt.</p> <p>valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid.</p> <p>kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid</p> <p>täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest;</p> <p>vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal;</p> <p>küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks;</p> <p>kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused;</p> <p>järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeskirja;</p> <p>analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid;</p> <p>eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;</p> <p>jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise;</p> <p>kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	Mitteeristav hindamine
2. mõistab õppimise iseärasusi Valgamaa	Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info	Mitteeristav hindamine

<p>Kutseõppekeskuses, jälgides ja tundes reegleid</p>	<p>leidmiseks;  teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli;  teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt.  valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid.  kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest;  vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal;  küsub vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks;  kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused;  järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeskirja;  analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid;  eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;  jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise;  kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	
<p>3. leiab õppetööks vajalikku informatsiooni ja eritab olulist infot ebaolulisest</p>	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks;  teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli;  teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt.  valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid.  kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest;  vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>põhjal;  küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks;  kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused;  järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeeskirja;  analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid;  eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;  jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise;  kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	
<p>4. eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma vaiku ajaplaneerimisel</p>	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks;  teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli;  teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt.  valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid.  kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest;  vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal;  küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks;  kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused;  järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeeskirja;  analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid;  eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;  jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>saboteerimisviise; kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	
<p>5. töötab tulemuslikult nii iseseisvalt, kui ka meeskonnas</p>	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks; teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli; teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt. valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid. kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest; vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal; küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks; kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused; järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeskirja; analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid; eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise; kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

### Mooduli jagunemine

<p><b>Õpioskuste kujundamine</b> Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 12</p>	<p><b>Alateemad</b> ÕPISTIILID: õpikeskkonna eelistused; meelekanali eelistused õppimisel ja vastavad õpimeetodid. EDU JA EBAEDU: optimistliku ja pessimistliku seletusstiili tunnused; isikliku edu ja ebaedu tõlgendamine; optimistliku seletusstiili omandamise harjutused. ÕPILASI PUUDUTAV DOKUMENTATSIOON KOOLIS: sisekorraeskirjad; õppekorraldus. ÕPILASE ROLL: rolliteooria; sotsiaalsed ja tegevuslikud rollid; rolliootused, -kujutlused ja -</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> analüüsib ennast, kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge enesega toimetulekuks</p>
---	--	--

	<p>konfliktid; vastandrollid; õpilase roll ja õppija vastutus.</p> <p>INFO TÖÖTLEMISEGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: mõistete kaardistamine; funktsionaalne lugemine ja tekstiga töötamise strateegiad; konspekterimisviisid.</p> <p>AJA PLANEERIMINE: ajakasutuse ja aja juhtimise alused; pakilisuse ja olulisuse printsiip; eesmärgistamine ja eesmärkide saboteerimine.</p> <p>EESMÄRGISTAMISE JA ENESEANALÜÜSIGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: eesmärgistamise tehnikad; oma tegevuse hindamine; analüüsitehnikad</p> <p>MEESKONNATÖÖ: grupi arengufaasid; rollid ja vastutuse jagamine grupis; koostööoskused.</p> <p>EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga; pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek.</p> <p>SUHTLEMISOSKUSED: selge eneseväljendamine; kuulamisoskused.</p>	<p>mõistab õppimise iseärasusi Valgamaa Kutseõppekeskuses, jälgides ja tundes reegleid leiab õppetöoks vajalikku informatsiooni ja eritab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma vaikuid ajaplaneerimisel töötab tulemuslikult nii iseseisvalt, kui ka meeskonnas</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamiseks eelduseks on kõigi hindeliste tööde sooritamine lävenditasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, rollimäng, arutelu/ analüüs, rühmatöö (maailmakohvik), iseseisev töö, video analüüs, probleemsituatsioonide lahendamine.
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamiseks eelduseks on kõigi hindeliste tööde sooritamine lävenditasemel.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamiseks eelduseks on kõigi hindeliste tööde sooritamine lävenditasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Burnett, G. (2006). Õpime õppima : muudame õppimise tõhusaks kõikidele õppuritele. Tartu: Studium</p> <p>Kadajas H.M. (2005). Õppima õppimine ja õppima õpetamine: komponendid ning võimalused : metoodiline õppematerjal. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus</p> <p>Kriitilise ja loova mõtlemise kujundamine loodusainete tundides.</p> <p>Opti koduleht <a href="http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/">http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/</a>.</p> <p>Sirk, M. Õpiobjekt Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis <a href="http://erinevadoppijad.weebly.com/">http://erinevadoppijad.weebly.com/</a>.</p> <p>Tani-Jürisoo, Koidu jt. Õppides loon ennast</p> <p>Terviseinfo võrgustik <a href="http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid">http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid</a>.</p>

Reinsalu, Ardo. Praktiline ajajuhtimine.

Roosimälder, L. Probleemilahendus.

Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes.

Õpiprobleemide leidmise test [http://www.syg.edu.ee/~peil/opi\\_oppima/oskuse\\_test.html](http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html)