

Valgamaa Kutseõppekeskus  
Toitlustusteenindus  
1-1/6 2019-01-23

<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Toitlustusteenindus				
		Catering service operations				
<b>Õppekava kood EHISes</b>		206777				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>EKR 4 kutsekeskharidus</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>
		X				
<b>Õppekava maht (EKAP):</b>		180.0				
<b>Õppekava koostamise alus:</b>		Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014 nr 38. Kutsestandard Kelner, tase 4, vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsus 1/03.03.2016				
<b>Õppekava õpiväljundid:</b>		<p>Pärast õppekava läbimist õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;</li> <li>2) väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;</li> <li>3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;</li> <li>4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes;</li> <li>5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;</li> <li>6) kasutab töötamisel arvutit;</li> <li>7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;</li> <li>8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;</li> <li>9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;</li> <li>10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;</li> <li>11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;</li> <li>12) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</li> </ol>				
<b>Õppekava rakendamine</b>		statsionaarne õpe - koolipõhine õpe				
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b>		Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.				
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b>		Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid				

vähemalt lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kaheosalise lõpueksamiga, millest ühe osa võib sooritada kelner, tase 4 kutsevalifikatsioonieksamina. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

### Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon (id):	Kelner, tase 4
osakutse(d):	puuduvad

### Õppekava struktuur

#### PÕHIÕPINGUTE MOODULID

#### MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED 2 EKAP

- mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
- mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
- orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid
- orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas

#### ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS 5 EKAP

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

#### CATERING JA PEOTEENINDUS 5 EKAP

- kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele
- planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid
- teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides
- planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid

#### JOOGIÕPETUS I EHK MITTEALKOHOOLSED JOOGID 3 EKAP

- kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi
- planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid
- tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele
- võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele
- valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks
- valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid

#### JOOGIÕPETUS II EHK ALKOHOOLSED JOOGID 5 EKAP

- kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)

- planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid
- tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke
- võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele
- valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks
- valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid

#### RESTORANITEENINDUS 26 EKAP

- kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust
- planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks
- teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides
- rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid
- planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid

#### TOIDUVALMISTAMISE ALUSED 12 EKAP

- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides
- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid
- koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele

#### TOITLUSTUSE ALUSED 8 EKAP

- kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel
- kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust
- kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid)
- kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust
- rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid
- kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki

#### TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED 18 EKAP

- mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid
- teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades
- teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles
- korrastab töökoha, laudad ning teenindusruumid

#### ABIKELNERI PRAKTIKA 12 EKAP

- planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke
- tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega
- abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel
- abistab kelnerit teenindusprotsessis
- korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid
- koostab praktika lõppedes praktikaaruande

#### TOITLUSTUSTEENINDUSE PRAKTIKA 12 EKAP

- planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke
- kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
- töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieenija tööohutusnõudeid
- eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid
- katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid
- koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana

#### RESTORANITEENINDUSE PRAKTIKA 12 EKAP

- planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid
- tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega
- teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile
- koostab praktika lõppedes praktikaaruande

## ÜLDÕPINGUTE MOODULID

### KEEL JA KIRJANDUS 6 EKAP

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

### VÕÕRKEEL 4,5 EKAP

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

### MATEMAATIKA 5 EKAP

- kasutab õpituid matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust
- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
- kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

### LOODUSAINED 6 EKAP

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

### SOTSIAALAINED 7 EKAP

- omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist
- omab arusaama erinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust

- mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi
- hindab üldinimlikke väärtusi nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
- teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada

#### KUNSTIAINED 1,5 EKAP

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

#### VALIKÕPINGUTE MOODULID

Õpioskuste kujundamine 2 EKAP

Baaritöö (spetsialiseerumine) 13EKAP

Veiniõpetus (spetsialiseerumine) 13 EKAP

Vastuvõttude korraldamine (spetsialiseerumine)13 EKAP

Toiduvalmistamine 7 EKAP

Koka praktiline töö 8 EKAP

Teenindusalane vene keel 2 EKAP

Teenindusalane inglise keel 2 EKAP

Teenindusalane soome keel 2 EKAP

Teenindusalane prantsuse keel 2 EKAP

Toidufotograafia 2 EKAP

Eneseväljendus 2EKAP

Fruktodisain 2 EKAP

Riigikaitseõpetus 2 EKAP

Välitoitlustus 1 EKAP

Ettevõtlikkusprojektis osalemine 3 EKAP

Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas 2 EKAP

Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused 2 EKAP

Graafiline disain erialases töös 2EKAP

#### ETTEVALMISTUS KUTSEEKSA MIKS 2 EKAP

Toitlustusteenindaja õppekava maht on 180 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

üldõpingud 30 EKAP;

põhiõpingud 120 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP, praktika 36 EKAP;

valikõpingud 28 EKAP;

lõputööd ja -eksamid 2EKAP.

Õppekaval on lõimitud järgmised võtmepädevused: eesti keel (6 EKAP), matemaatika (6,2 EKAP), inglise keel (4,5 EKAP), sotsiaalsed (2,5 EKAP), loodusteadus (5 EKAP), arvutiõpetus (1,8 EKAP), suhtlemispsühholoogia (1 EKAP), kehaline kasvatus (2 EKAP), kunstained (1 EKAP).

#### **Valikõpingute valimine:**

Õppija valib valikaineid 28 EKAPi ulatuses. Valikõpingu alustamiseks on vajalik vähemalt poolte õpilaste soovi antud valikainet õppida.

Rühma suurus vähemalt 8 õpilast. Vastasel korral määrab kool sobivaima valiku.

Õpilasel on õigus lisaks eelnimetatud valikõpingutele või nende asemel omandada veel valikõpinguid nii Valgamaa Kutseõppekeskuse kui ka teiste õppeasutuste poolt pakutavate valikõpingute seast.

#### **Spetsialiseerumised**

Toitlustusteeninduse erialal on võimalik spetsialiseeruda baaritööle, vastuvõttude korraldamisele või veiniõpetusele.

Spetsialiseerumise moodul maht on 13 EKAPit. Spetsialiseerumismoodul avatakse juhul, kui sinna on registreerunud vähemalt pooled õpilased on soovi avaldanud spetsialiseerimisele või rühma suurus vähemalt 8 õpilast.

**Õppekava  
kontaktisik**

Kadri Vallimäe- Pähk, teeninduse valdkonna juhtõpetaja +372 5699 8381,  
kadri.vallimae-pahk@vkok.ee

Märkused:

Õppekava lisad:

Kutsestandardis “Kelner, tase 4“esitatud kompetentsusnõuete ja õppekava põhiõpingute moodulite õpiväljundite vastavustabel

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus\_toitlustusteenindaja\_tase4

Vajalikkuse-põhjendus-toitlustusteenindaja\_Valgamaa Kutseõppekeskus

Link rakenduskavale:

Valgamaa Kutseõppekeskus  
Toitlustusteenindaja moodulite jaotus

<b>Õppekava moodulite nimetused ja mahud (EKAP)</b>	<b>Maht kokku</b>	<b>1. õppeaasta</b>	<b>2. õppeaasta</b>	<b>3. õppeaasta</b>
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>120.0</b>	<b>46.0</b>	<b>46.0</b>	<b>28.0</b>
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5.0	2.0	2.0	1.0
Abikelneri praktika	12.0		12.0	
Catering ja peoteenindus	5.0	5.0		
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3.0	3.0		
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5.0		3.0	2.0
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2.0	2.0		
Restoraniteenindus	26.0		13.0	13.0
Restoraniteeninduse praktika	12.0			12.0
Toiduvalmistamise alused	12.0	8.0	4.0	
Toitlustuse alused	8.0	8.0		
Toitlustusteeninduse alused	18.0	18.0		
Toitlustusteeninduse praktika	12.0		12.0	
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30.0</b>	<b>12.0</b>	<b>12.0</b>	<b>6.0</b>
Keel ja kirjandus	6.0	2.0	2.0	2.0
Võõrkeel	4.5	2.0	1.0	1.5
Matemaatika	5.0	2.0	2.0	1.0
Loodusained	6.0	3.0	2.0	1.0
Sotsiaalsed	7.0	3.0	4.0	
Kunstiained	1.5		1.0	0.5
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>28.0</b>	<b>2.0</b>	<b>2.0</b>	<b>24.0</b>
Baaritöö (spetsialiseerumine)	13.0			13.0
Eneseväljendus	2.0	2.0		
Ettevõtlikkusprojekti osalemine	3.0			3.0
Fruktodisain	2.0		2.0	
Graafiline disain erialases töös	2.0			2.0
Koka praktiline töö	8.0			8.0
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2.0	2.0		
Riigikaitseõpetus	2.0		2.0	
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2.0	2.0		
Teenindusalane inglise keel	2.0	2.0		
Teenindusalane prantsuse keel	2.0			2.0

Teenindusalane soome keel	2.0		2.0	
Teenindusalane vene keel	2.0	2.0		
Toidufotograafia	2.0		2.0	
Toiduvalmistamine	7.0			7.0
Vastuvõttude korraldamine (spetsialiseerumine)	13.0			13.0
Veiniõpetus (spetsialiseerumine)	13.0			13.0
Välitoitlustus	1.0	1.0		
Õpioskuste kujundamine	2.0	2.0		
<b>Lõpueksamite moodulid</b>	<b>2.0</b>			<b>2.0</b>
Lõpphindamine	2.0			2.0



# Valgamaa Kutseõppekeskus

## Toitlustusteenindus moodulite rakenduskava

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne õpe - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>1.</b>	<b>2. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas (KÜ)</b>	<b>5.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>1. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p> <p>2. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p> <p>3. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid</p> <p>4. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi</p>	<p>Õpilane:</p> <p>Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid;</p> <p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</p> <p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli;</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused;</p> <p>analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p>		

	<p>valib meeskonnatöona sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile;</p> <p>koostab meeskonnatöona tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks;</p> <p>analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</p> <p>kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist;</p> <p>selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p><b>1. KARJÄÄRI PLANEERIMINE</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Lühiajaline ja pikaajaline karjääriplaan. Tööintervjuu (ettevalmistamine, osalemine). Isiklikud võimalused tööturule sisenemisel. Õpilasfirmade tutvustamine, ideeturg.</p> <p><b>2. MAJANDUS JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Riigi roll majanduses. Ettevõtja ja palgatöötaja erinevused. Õpilasfirma registreerimine (september/oktoober), toote prototüübi esitlemine. (september/oktoober). Äriplaan ühel lehel. Toode ja teenus. Bränding. Õpilasfirma reklaam ja toote/teenuse turundamine. Õpilasfirma loomise võimalused. Õpilasfirma lihtsustatud äriplaan. Õpilasfirma eelarve. Isiklikud majanduslikud vajadused. Piiratud ressursid. Finantsasutuste teenused, nendega kaasnevad võimalused ja kohustused. Erinevad investeerimisvõimalused. Pakkumine ja nõudlus. Õpilasfirma raames loodud ettevõtte majandustegevuse ja seda mõjutava ettevõtluskeskkonna tutvustamine sh kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. Õpilasfirma tegevuskava, tootmine, kuluarvestus, müük, ettevõtte äriidee analüüsimine, õpilasfirma likvideerimine, korrektne dokumentatsioon. Otsesed ja kaudsed maksud. Elektroonne tuludeklaratsioon. Infosüsteemi e-riik kasutamise võimalused. ja ettevõtluskeskkond Eestis. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtted.</p> <p><b>3. ASJAAJAMINE</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Õpilasfirma asutamise dokumentide koostamine; CV, motivatsioonikirja ja sooviavalduse koostamine, e-portfoolio.</p> <p><b>4. TURUNDUSE ALUSED</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Turumajandus. Turunduskanalid. Ettevalmistus avalikuks müügiks. Õpilasfirma analüüs ja esitus.</p> <p><b>5. SUHTLEMISE ALUSED</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine vastavalt olukorrale. Erinevad suhtlemisvahendid. Head tavad telefoni-ja</p>

	<p>internetisuhtlusel. Üldtunnustatud käitumistavad suhtlemisel erinevates olukordades. Meeskonnatöö olemus ja põhimõtted. Meeskonnatöö erinevate õppegruppide vahel sõpruse loomise eesmärgil. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teenindussituatsioonide lahendamine. Kõik teemad on seostatud õpilasfirma ja tema tegevusega ning toimub koos praktilise tööga õpilasfirmas</p> <p>6. TÖÖÕIGUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Lepingud, erinevad vormid, töötajate ja tööandja õigused ja kohustused. Töölepinguseadus. Avaliku teenistuse seadus. Töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu erinevused. Töö- ja puhkeaja seadus. Tööajakorraldus. Puhkus. Töötaja õigused, kohustused, vastutus, nende seos organisatsioonisiseste dokumentidega. Ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalga arvestamine. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused ohutus töökeskkonnas.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine Äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatööna; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine. Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Rollimängud; Eneseanalüüs; Juhtumianalüüsid; Interaktiivne loeng; Paaris- ja rühmatöö; Arutelu, ajurünnak; Praktiline töö; Õpimapp /portfoolio; Probleemsituatsiooni lahendamine.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul lõppeb mitteeristava hindega, õpilane esitab mooduli lõpus õpimapi, kuhu on lisatud mooduli jooksul tehtavad iseseisvad ja praktilised tööd ning iseseisva töö analüüs.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt, õpimapi, eneseanalüüsi ja õpilasfirma analüüsi alusel.

<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. (2000). Ärijuhtimise psühholoogia. Tallinn: Lennujaama trükikoda</p> <p>Meel, M. (2003). Ärieetika. Tallinn: Külim</p> <p>Naesse, 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- Loomettevõtlus. 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>Tööinspektsioon. 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>
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>2.</b>	<b>Abikelneri praktika</b>	<b>12.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel</li> <li>2. abistab kelnerit teenindusprotsessis</li> <li>3. korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid</li> <li>4. koostab praktika lõppedes praktikaaruande</li> <li>5. planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke</li> <li>6. tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega</li> </ol>	<p>Õpilane:</p> <p>Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele;</p> <p>sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi;</p> <p>küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs;</p> <p>koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale);</p> <p>kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust;</p> <p>suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist;</p> <p>analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile;</p>		

	<p>planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile;  seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks;  esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust;  töötab meeskonnas kelneri juhendamisel; alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit;  juhatab kliente lauda järgides teenindusstandardit;  küsitab juhendamisel kliendilt tagasisidet, kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust;  koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;  koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit;  kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed;  serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid; teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte; ulatab toidu- ja joogikaardid klientidele järgides teeninduspõhimõtteid,  teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse;  seab valmis juhendamisel serveerimiseks vajaminevad vahendid;  korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid;  kohandab eelkatet vastavalt tellimusele.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p><b>1. PRAKTIKA PLANEERIMINE</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Praktika juhend. Praktika eesmärgid, isiklikud eesmärgid. Praktikapäevik. Praktikale kandideerimise dokumendid. Praktika dokumendid. Tervisetõend. KEEL JA KIRJANDUS 4 tundi. Cv, avaldus, motivatsioonikiri. Ülesehitus ja koostamine. Eesmärkide kirjeldamine.</p> <p><b>2. PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Praktikaaruanne, koostamine. Tööajataabelid, praktikapäevik, hinnangulehed. Täitmine, esitamine. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitus, kaitsmine. Hinnang. ARVUTIÕPETUS Praktikaaruande vormistamine. Esitluse koostamine.</p> <p><b>3. PRAKTIKA ETTEVÕTTES</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Ettevõtte äriidee. Ettevõtte ruumide paigutus. Ettevõtte töökorraldus. Töö planeerimine, tööaja planeerimine. Menüü. (toidukaart ja ka joogikaart) Serveerimisvahendid. Eelkatte planeerimine ja eelkatte tegemine. Teenindusruumide koristamine ja korrashoid. Õiged vahendid. Nõudepesu. Prügi sorteerimine ja käitlemine.</p>

<b>sh iseseisev töö</b>	Koostab vajaliku dokumentatsioon praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs.
<b>sh praktika</b>	Praktika ettevõttes 12 EKAPit (312 tundi) sh 10 tundi auditoorset tööd ja 32 tundi iseseisvat tööd.
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, iseseisev töö, praktika., eneseanalüüs.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel. "4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. "5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, esitus, praktikapäevik, hinnanguleht ja on kaitstud praktika.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli hindamise aluseks on praktika sooritatavad proovitööd ning praktika kogu mahus läbimine. Moodul hindamise aluseks on proovitööd toitlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.
<b>Õppematerjalid</b>	Kuhhi, M. (2006). Eesti ametikeel. Tallinn: Ilo Kitsnik, M (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Argo Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja tervishoiualased juhendmaterjalid Praktikaleping, praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Tagasisideleht praktikandilt endalt

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3.	Catering ja peoteenindus	5.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele</p> <p>2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p> <p>3. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>4. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistelet puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud;</p> <p>planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseks/teenindamiseks vajalikud vahendid;</p> <p>paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile;</p> <p>kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituste sisu, toite ja jooke;</p> <p>koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd;</p> <p>mõistab cateringi ja peoteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võrkeelset sõnavara;</p> <p>valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid;</p> <p>loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid; koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid;</p> <p>linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel; demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele; tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks;</p> <p>järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust;</p> <p>kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid;</p> <p>kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel; peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid;</p>	

kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele; teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles; põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust; planeerib juhendamisel rühmatööna ürituse jaoks tööaja ja tööjõu; võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades; komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendile. korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.

<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. MATEMAATIKA lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Vastavalt üritusele ruumi suuruse, laudade suuruse, linade suuruste arvutused. Vastavalt menüüle toorainete ja toiduainete vajaduse arvutused. Grupitoitlustuse arvutused (jookide ja toitude omahind, juurdehindlused, müügihind). Mõõt- ja mahuühikud retseptides. Kalorsuse arvutamine menüü alusel.</p> <p>2. VÕÕRKEEL lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Menüüde koostamine tellimusüritusteks. Kasutatavad väljendid teeninduses. Suhtlemise üritusel võõrkeelsete klientidega. Erialased väljendid puhastus- ja koristustöödel.</p> <p>3. CATERING- JA PEOTEENINDUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Ürituste liigid. Menüü ja tellimus. Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted. Laudade, lauapesu vajadus. Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus. Eelkatte teostamine. Töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erinevatel üritustel. Pakkumiskirja koostamine. Praktiline ürituse läbiviimine: Töö planeerimine (erinevate ürituste korral) Tööde järjekord. Mööbli paigutus. Töövahendite valik ja ettevalmistamine. Laudade linutamine. Eelkatete tegemine. Ergonoomika. Klientide vastuvõtt. Menüü tutvustamine. Kliendi nõustamine. Roogade ja jookide serveerimine. Taldrikute kandmise võtted. Töö kandikuga. Vaagnateenindus. Vee serveerimine. Veini serveerimine. Kohvi serveerimine. Nõude koristamine. Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine. Ürituse lõpetamine. Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust. Mooduli hindamine, iseseisvate tööde tagasiside.</p> <p>4. KEHALINE KASVATUS lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Ergonoomika catering- ürituse korraldamisel. Õiged võtted raskuste tõstmisel, õige kehahoid.</p>
---------------------------------	--



<b>sh iseseisev töö</b>	Paaristöö: catering-ürituse või piduliku vastuvõtu planeerimine ja kirjalik aruanne koos pakkumiskirjaga etteantud juhendi alusel. Koostab vastavalt tellimusele ürituse kava. 1. Ürituse legend. 2. Menüü (eesti ja inglise keeles). 3. Ruumide kirjeldus, kaunistamine. 4. Mööbli vajadus. Paigutus. 5. Lauapesu vajadus. 6. Nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus. 7. Eelkatte skeem. 8. Teeninduskäigu kirjeldus. 9. Tagalatööd. 10. Järeltööd: pakendamine ja transport.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline teenindus. Ürituste korraldamises osalemine meeskonnaliikmena. E-õpe. Aktiivne loeng. Praktiline töö. Rühmatöö. Harjutusülesanded. Iseseisev töö.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Praktilise tööna teostab vajalikud tööd tagalas, sorteerib prügi ja osaleb ürituse puhastus- ja korrastustöödel. Praktiline teenindus üritusel. Teenindusprotsessis osalemine meeskonnaliikmena. Ülesanne: tööde teostamise plaani koostamine juhendi alusel. Praktilise tööna ettevalmistustööde ja eelkatete teostamine juhendi alusel. Ülesanne: Sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli. Hindamisülesannetest omab teoreetiline ülesanne 1/3 kaalu ja praktiline ülesanne 2/3 kaalu moodulihinde kujunemisel.
<b>Õppematerjalid</b>	KIRJANDUS Müristaja, H. (2011). Sündmus- ja koosolekukorraldus. Tallinn: ARGO Rekkor, S; jt. (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo Kotkas, M; Roosipõld, A. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4.	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid</p> <p>2. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele</p> <p>3. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p> <p>4. valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p> <p>5. valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid</p> <p>kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid;</p> <p>valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile;</p> <p>koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja;</p> <p>kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid; selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes;</p> <p>kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure;</p> <p>võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest;</p> <p>valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades;</p> <p>vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi;</p> <p>koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja;</p> <p>suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt;</p> <p>nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted;</p> <p>nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke;</p> <p>valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist; täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid; kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile</p>	

	<p>sobivad töövahendid ja klaasid; tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel;</p> <p>kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda;</p> <p>valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest;</p> <p>soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. ALKOHOLIVABADE JOOKIDE PRAKTILINE TÖÖ</p> <p><i>Alamteemad:</i> Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted. Kliendikeskne teenindus. Tellimuse vastuvõtmine. Suhtlemine kliendiga tellimuse vastuvõtmisel. Tellimuse vormistamine.</p> <p>2. ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON</p> <p><i>Alamteemad:</i> Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima- ja jogurtijoogid. Smuutid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused.</p> <p>Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid.</p> <p>JOOGID: Ennelõunajoogid. Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Kuumad joogid.</p> <p>TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED: Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad.</p> <p>3. MATEMAATIKA lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Mõõtmisühikud, ühikute teisendamised. Tervikust, osa arvutused.</p> <p>4. LOODUSAINED lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> GEOGRAAFIA: Maailma tuntumad mineraalvee tootmise piirkonnad. Eesti mineraalvee piirkonnad.</p> <p>BIOLOOGIA: Eesti looduskeskkond. Maailma looduskeskkond kus on mineraalveepiirkonnad.</p> <p>5. BAARITÖÖ VAHENDID JA SEADMED</p> <p><i>Alamteemad:</i> Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine. Töövahendite valik, otstarbekus. Mõõdud jookide valmistamisel.</p> <p>6. KEEL JA KIRJANDUS lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Töövõtete ja valmistamisviiside selgitus. Tööjuhendid segujookide valmistamiseks. Jookide nimetused ja komponendid. Tellimuse vormistamine korrektses eesti keeles. Korrektne keelekasutus vastavalt suhtlussituatsioonile. Joogikaart ja selle õigekiri. Soovitamine klientidele. Suhtlemine.</p> <p>7. VÕÕRKEEL lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Töövahendid ja seadmed. Kaubad. Väljendid. Mittealkohoolsed joogid. Selgitused kliendile, kliendiga suhtlemine. Jookide nimetused ja komponendid. Tuntud mittealkohoolsed joogid.</p>

	<p>Tellimus, kasutatavad väljendid. Tööjuhendid segujookide valmistamisel. Mõõdud, mõõdunõud (cl, ml- väljendid) Tõlkimine.</p> <p>8. SOTSIAALAINED lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> AJALUGU: Tee, kohv, kakao, šokolaad. Liikumine erinevatesse maadesse, kaubavahetus, levimine. Segujookide ajalugu.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Juhendi alusel etteantud mittealkohoolse joogi valmistamise jaoks kaubad ja vahendid, selle joogi serveerimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena.</p> <p>Maailmas tuntud alkoholivabad kokteilid- nende kohta töölehe täitmine etteantud juhendi alusel, kasutades võõrkeelseid õppematerjale.</p> <p>Juhtumi lahendamine etteantud juhendi alusel.</p> <p>Töölehe täitmine restoranide kodulehtedelt mittealkohoolsete jookide kohta.</p> <p>Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine, mis hõlmab ka mittealkohoolsete jookide ajalugu.</p>
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng; e- õpe; praktiline töö; rollimäng; meeskonnatöö; õppekäik; iseseisev töö.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Praktilise tööna vee esitlemine ja valamine klientidele.</p> <p>Harjutusülesanded erinevate jookide koostise ja serveerimise kohta</p> <p>Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega).</p> <p>Harjutusülesandena toitute ja jookide sobitamise kohta töölehe täitmine.</p> <p>Teoreetiliste tundide tulemusel tunneb tuntumaid ja kasutatavamaid baaritöövahendeid ja sedameid.</p> <p>Praktilistes tundides alkoholivabade jookide valmistamine, vahendite valik ja jookide serveerimine.</p> <p>Praktilistes tundides klientidelt tellimuse võtmine ja selle vormistamine. (lõimingud eesti keel ja võõrkeelega).</p> <p>Praktiliset tundides jookide valmistamine, kaunistamine ning serveerimine. Õiged serveerimistemperatuurid. Hügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel.</p> <p>Harjutusülesanded praktilises töös töökoha korraldamise, kaupade vajalikkuse ja realiseerimise kohta.</p> <p>Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.</p>

<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <p>Maie Kotkas, Anne Roosipõld (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: ARGO</p> <p>Sirje Rekkor (2000). Selvelauad. Tallinn: Avita</p> <p>Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: ARGO</p> <p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: ARGO</p> <p>Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu (2006). Kohviraamat. H.L. Cracknell, G. Nobis. (2002). Toidud, joogid ja serveerimine. ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <p>Kohv ja tee - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/</a> - VANKeR programmi raames</p> <p>Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vesi/">http://www.hkhk.edu.ee/vesi/</a> - VANKeR programmi raames</p> <p><a href="http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-10">http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-10</a> –kohvi korjamisest</p>
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5.	<b>Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid</b>	5.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul JOOGIÕPETUS I		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)</li> <li>planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid</li> <li>tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke</li> <li>võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</li> <li>valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</li> <li>valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</li> </ol>	<p>Õpilane:</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid;</p> <p>valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks;</p> <p>koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti;</p> <p>serveerib juhendi alusel valmistatud jooke; valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimuses;</p> <p>vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele;</p> <p>valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid;</p> <p>selgitab vestlusel kliendi valikut;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades</p>		

vajadusel võrkeelset kirjandust;  
kirjeldab juhendi alusel  
serveerimisvõimalusi ja valib joogile  
sobivaid klaasid;  
täidab juhendi alusel  
tööohutus- ja hügieeninõudeid;  
koostab ja vormistab joogikaardi  
kliendi vajadustest lähtuvalt;  
kirjeldab lahjade ja kangete  
alkohoolsete jookide koostist  
vastavalt juhendile;  
tutvustab juhendi alusel kliendile  
joogikaardis olevaid jooke;  
koostab ja vormistab juhendi alusel  
vajaminevate kaupade ja  
vahenditenimekirja; suhtleb kliendiga  
väljendades ennast eesti ja võrkeeles  
arusaadavalt ja korrektselt;  
võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi  
otsusest; valmistab ette töökoha vastavalt  
valmistatava joogi koostisele;  
kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike  
kaupade ja vahendite seisukorda ja  
olemasolu; kirjeldab juhendi alusel  
alkohoolse ja äädikhappelise käärimise  
protsesse;  
soovitab kliendile toitudega kooskõlas  
olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku  
sobivuse põhimõtetest;  
kontrollib kaupade  
realiseerimisaegu, ladustamist ja  
serveerimistemperatuure vastavalt  
enesekontrolliplaanile.

**Teemad, alateemad****1. ALKOHOOLSED JOOGID JA PRAKTILINE TÖÖ III aasta**

*Alamteemad:* Töö planeerimine. Hoiutingimused. Jookide tellimine. Serveerimisvahendite (klaasid jm) vajadus. Kaupade kontroll, ladustamine, realiseerimisajad. Külmikute temperatuurid ja registreerimine. Roogade ja jookide sobivus, sobivuse põhimõtted. Jookide tutvustamine, kliendi nõustamine (eesti ja inglise keeles). Kliendikeskne teenindamine. Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine.

**2. ALKOHOOLSED JOOGID JA PRAKTILINE TÖÖ II aasta**

*Alamteemad:* Alkohoolsed joogid Liigitus, sortiment Lahjad alkoholid: Veinid (sh vahuveinid ja kangutatud veinid), õlled, siidrid Kanged alkoholid: viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid. Jookide säilitamine ja serveerimine. Joogikaart. Kokteilide ja segujookide valmistamine. Klassikalised segujoogid. Valmistamise põhimõtted. Valmistamise erinevad võtted. Komponentid. Töövahendid, tarvikud, abivahendid, erinevad klaasid. Retsepti lugemine, mõõtühikud. Segujookide valmistamine retsepti järgi. Töövõtted valmistamisel. Erinevad segujoogid, valmistamise tehnika. Segujookide esitlemine ja serveerimine. Toiduhügieeni järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel.

**3. MATEMAATIKA lõiming**

*Alamteemad:* Mõõtühikud. Teisendamine. Protsentülesanded. Tervikust osale hinna moodustamine. Käibemaks. Juurdehindlus, %.

**4. KEEL JA KIRJANDUS lõiming**

*Alamteemad:* Kliendiga suhtlemine, tellimuste vormistamine. Eneseväljendamine, kliendiga suhtlemine.

**5. LOODUSTEADUSED lõiming**

*Alamteemad:* FÜÜSIKA Külmikute tööpõhimõte, külmaine mõju. FÜÜSIKA Klaasi ja pokaali kuju mõju joogile. Joogi kanguse määramise võimalused. Serveerimistemperatuuride mõju maitsele. KEEMIA Erinevate jookide valmimise protsessid. (alkohoolne ja äädikappeline käärimine, viina, brändi, viski valmimine)

**6. VÕÕRKEEL lõiming**

*Alamteemad:* Jookide tutvustamine, klientide nõustamine. Väljendid, sõnavara.

**7. KEHALINE KASVATUS lõiming**

*Alamteemad:* Töövõtted ja ergonoomika.

<b>sh iseseisev töö</b>	Juhendi alusel vajaminevate kaupade ja töövahendite ning serveerimisnõude tellimuse koostamine. Juhendi alusel segujookide kohta töö tegemine. Võõrkeelse kirjanduse ja ettevõtete kodulehtede abil joogikaardi kohta juhendi alusel ülesande tegemine. Valitud alkohoolsele joogile juhendi alusel kirjelduse koostamine ettekandena.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, demonstratsioon, näitlikustamine, rollimäng, e-õpe, õppekäik, iseseisev töö.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Sooritatud ja tehtud vajalikud harjutusülesanded, iseseisvad tööd ja praktiliste oskuset demonstratsioonina vastavalt juhendile: planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist, serveerida need õigeid võtteid kasutades. Praktiline töö moodustab 2/3 hinde kaalust ja 1/3 moodustavad harjutusülesanded ja iseseisvad tööd.
<b>Õppematerjalid</b>	KIRJANDUS Cracknell, H.L. (2009). Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm (2013). Teenindamise kunst". Tallinn: Argo Kokteil.Segujookide kuningas, Argo (2010) Mölstad, M. (2003). Minu esimene veiniraamat. Tallinn: Varrak Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008 Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. (2006). Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus Otspere, U. (2003). Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur Ugandi, U., Zastserinski, R. (2008). Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus



Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6.	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õpingute käigus kujundatakse emakeele- ja infotehnoloogilist pädevust ning meeskonnatöö oskusi.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses.</p> <p>2. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid.</p> <p>3. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid.</p> <p>4. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.</p>	<p>Õpilane:</p> <p>Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks;</p> <p>kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid; loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid;</p> <p>nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele; kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis;</p> <p>nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid; koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid; oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse nõudeid;</p> <p>nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi;</p> <p>kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast;</p> <p>sõnastab rühmatööna küsimuste "kellele", "mida" ja "kuidas" alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused;</p> <p>hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks;</p> <p>kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks;</p> <p>leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist;</p> <p>loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas;</p> <p>nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad;</p> <p>kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse- eetikat;</p>		

	<p>keiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid;</p> <p>kirjeldab rühmatöona vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused;</p> <p>kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Kooli ja õppegrupiga tutvumine; kooli erinevad teenindusüksused; õppetöö korraldus Valgamaa Kutseõppekeskuses; õpilase õigused ja kohustused; õpilast puudutav dokumentatsioon; mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine; õpikeskkond; õppekava sisu ja ülesehitus; valdkonna elukutse kuvandid ja väärtustamine; kutsealased infokanalid; erialane kirjandus; õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine. Valdonna kutsestandardid; valitud elukutse ning kutse saamine; kutsekirjeldus, kutse-eetika; erialased arenguvõimalused; kutseksam, eksamitöö, EHRL; elukestva õppimise tähtsus ja vajadus; Valgamaa Kutseõppekeskuse tulekahju korral käitumise plaan ja tööohutuse nõuded õppeklassides. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed; erialaga seotud ettevõtted linnas ja regioonis; kliendirühmad; majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine õppekäiguna.</p> <p>2. SOTSIAALAINED (ühiskonnaõpetus) lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Ühiskonnaõpetus - elukestev õpe; inimeograafia; arenguvõimalused.</p> <p>3. KEEL JA KIRJANDUS lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Erialased tekstid, meediakajastus. Arutlus. Keeleliselt korrektne eneseväljendus, grupile ja õpetajatele enese tutvustamine.</p> <p>4. ARVUTIÕPETUS lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> kooli kodulehelt info kiire otsimine, interneti keskkonnas erialase info leidmine; praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed; kutsekoda ja kutsestandard.</p> <p>5. TURISMIMAJANDUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Turismi olemus, ajalugu, areng ja roll tänapäeva ühiskonnas; turism kui majandusharu; turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid; turistide liigitamine; peamised turismi ettevõtted; ametid turismis; turismitoodete levitamiskanaliid; turismikohtade tüübid; majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga; globaalprobleemid; turismipoliitika mõju; turism tulevikus.</p> <p>6. KUNSTIÕPETUS lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Ruumikujunduse põhimõtted. Turismi areng läbi kunsti.</p>

<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Koostada juhendi alusel lühiülevaade ettevõtte äriideest. Paaristööna või rühmatööna tutvuda juhendi alusel valitud piirkonna erinevate turismimagnetitega, täita juhendi alusel tööleht/ töölehed.</p> <p>Tutvub interneti keskkonnas kutsestandardiga ja täidab õpetaja poolt etteantud töölehe.</p> <p>IKT võimalusi kasutades eriala kutsestandardiga tutvumine, töölehe täimine vastavalt õpetaja poolt esitatud juhendile.</p>
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö; õppekäik; raport; Interneti keskkonnas kutsestandardiga tutvumine; Ideekaardi koostamine, orienteerumismäng interneti keskkonnas; eesmärkide seadmine, enesetuvustus; Rühmatöö; iseseisev töö; suuline esitus.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Iseseisev töö ja Valgamaa kutseõppekeskuse kohta vormistatud töölehe täitmine.</p> <p>Rühmatöö iseseisvalt töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p> <p>Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse, õppekäigu kohta koostada raport etteantud lähteülesande põhjal, raporti koostamisel rakendada kirjalikele õpilastöödele esitatavaid nõudeid.</p> <p>Kutsestandardi ja õppekava alusel kirjalik enesehinnang SWOT- analüüsi alusel.</p> <p>Õpilane kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Annab hinnangu turismi mõjule paikkonna arengule ja mainele. Rühmatöö esitletakse auditooriumis.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits. (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD:</p> <p>Eesti Hotellide ja Restoranide Liit. aadressil: <a href="http://www.ehrl.ee/">//www.ehrl.ee/</a> INNOVE. aadressil: <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> sitasutus Kutsekoda. aadressil: <a href="http://www.kutsekoda.ee/">//www.kutsekoda.ee/</a> Valgamaa Kutseõppekeskus. aadressil: <a href="https://www.vkok.ee/">https://www.vkok.ee/</a> Valga vald. aadressil: <a href="http://www.valga.ee/">http://www.valga.ee/</a></p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7.	Restoraniteenindus	26.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid TOITLUSTUSE ALUSED ja TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust</p> <p>2. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks</p> <p>3. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>4. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid</p> <p>5. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks; kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele;</p> <p>kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks;</p> <p>nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks;</p> <p>kasutab vastavalt juhendile inglise keelse kultuuriruumi suhtlusetiketti;</p> <p>kasutab korrektselt erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid; peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja – lahuseid;</p> <p>põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust;</p> <p>lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet;</p> <p>teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust;</p> <p>arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile; loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest; valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid;</p> <p>loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid; järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte</p>	

	<p>andmete turvalisust ja ohutust;</p> <p>arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt;</p> <p>sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi; arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist; kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi; võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki; õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva</p> <p>e ttevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused; kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi; planeerib juhendi alusel oma tööd toitute serveerimisel ja koostab tööplaani;</p> <p>serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega;</p> <p>vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud inglise keelsetele küsimustele;</p> <p>koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisevajadust;</p> <p>korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid;</p> <p>selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid;</p> <p>valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile; kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid. küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt;</p> <p>teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades;</p> <p>arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni Teostab meeskonnas iseseisva töö praktiliselt; valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid;</p> <p>koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu; lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile;</p> <p>serveerib karastus-, segu ja alkoholseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile;</p> <p>teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.</p>
<b>Teemad, alateemad</b>	1. KUNSTAINED lõiming

*Alamteemad:* KUNSTIÕPETUS: Erinevad restorani stiilid. Erinevat stiili restoranid. Stiili ja kujunduse emotsionaalne mõju klientidele restoranides. Toidukultuuri elamus ja loomingulisus läbi toitlustusettevõtte küllastamise kogemuse. Toitlustusettevõtete kodulehekülgede kujundused, mõistmine, ettekujutud. Toitlustusettevõtetes kunstiteosed, lilleseaded, taimed, nende emotsionaalne mõju klientidele. MUUSIKAÕPETUS: Muusikaline taust toitlustus- ja teenindusettevõttes. Valik. Sobivus äriideega ja sündmusega. Rahvusest ja kultuurist tulenev muusikavalik. Rahvamuusika. Riikide erinevus muusika valikul.

## 2. MATEMAATIKA lõiming

*Alamteemad:* Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine. Arvete koostamine. Sularahaga arveldamine. Aruandlus. Ürituste korraldamise jaoks vajalikud arvutused. Ruumis suurus, laua suurus, katmiseks vajalike linade ja seelikute pikkused. Teisendamised. Kg, g, Bruto/ neto. Arved ja maksetšekid. Koostamise põhimõtted. Harjutusülesanded. Ruumide, laudade, lauapesu vajaduse, lauanõude, söögiriistade arvutamine. Arvutusülesanded laualina mõõtude jaoks. Inventuuri käigus vajalikud arvutused, tabelid. Toorainete või vahendite puudujäägi ja ülejäägi arvutused. Vigade leidmine. Tulude ja kulude tasakaalustamise ülesanded.

## 3. KEHALINE KASVATUS lõiming

*Alamteemad:* Kehalisest aktiivsusest tulenev tööalane võimakuus teenindustöös. Pikad teenindaja tööpäevad ja sobilikud harjutused füüsilise vastupidavuse toetamiseks. Enda füüsilise aktiivsuse hindamine. Füüsilise aktiivsuse säilitamine teenindaja töös.

## 4. VÕÕRKEEL lõiming

*Alamteemad:* NB praktilised tunnid toimuvad lõimituna. Klientidega suhtlemine, situatsioonid. Tundud väljendid toitlustuses. Inglis keelse kultuuriruumi suhtluskett. Trendid kõnes. Korrektsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga.

## 5. SOTSIAALAINED lõiming

*Alamteemad:* ÜHISKONNAÕPETUS: Kliendi andmed. Andmete turvalisus. Ettevõtte andmed. Andmete turvalisus.

## 6. LOODUSAINED lõiming

*Alamteemad:* KEEMIA: Kontsentreeritud puhastuvahendid, leotusvahendid ja loputusvahendid. Materjalid erinevate vahendite puhul. Lahused, lahustite õige saamine. Mis juhtub lahustite tegemisel kui kasutatakse valesid koguseid? Keemilised reaktsioonid puhastusaineid kasutades.

## 7. TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES II aasta

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

## 8. RESTORANITEENINDAJA JA TEMA TÖÖKOHA PLANEERIMINE

*Alamteemad:* Restoraniteenindaja kuvand, igapäeva töö, vajaminevad kaubad ja töövahendid igapäevatöös. Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu. Töögraafikud ettevõttes. Tööplaani koostamine nii menüü alusel kui ka a la carte teeninduses. Eelkatete tegemise põhimõtted, õiged võtted. Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti ehk käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, koristusvõtted, tuhatsooside vahetamine, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, lilled vaasis ja lihtsad lillede asutused vaasidesse, erinevate lauakaunistuste valik, serveerimise stiilid.

## 9. KEEL JA KIRJANDUS lõiming

*Alamteemad:* Restoraniteenindusega seotud sõnavara Restoraniteenindaja tööjuhendid. Kaupade ja toodete nimed, nimetused. Inventuuriga seotud dokumentatsioon ja selle koostamine. Tööplaani koostamine korrektses eesti keeles. Menüü koostamine korrektses eesti keeles. Eneseväljendus, erinevad situatsioonid teeninduses. Ametialane keel, CV-d, viitamine töödes, tiitellehed, motivatsioonikiri jne. Erialaga seotud terminid ja erialaga seotud sõnavara õigekiri. Lühendid ja numbrid tekstis. Euro õigekiri. Teenindusprotsessis vajalikud eestikeelsed väljendid. Teenindusega seotud ametikirjade koostamine ja nende korrektne vormistamine. Teeninduskultuur erinevates maailma paikades koos vastavate eestikeelsete vastete ja terminitega. Korrektsed eestikeelsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. Restoraniteenindusega seotud tekstid. Klienditeenindusalase tööjuhendi(juhendite) koostamine. Teenindusega seotud sõnavara kasutamine. Kirjanduslikud väljendid, seotuna teenindusega. Teenindusega seotud rollimängud koos korrektse sõnavaraga. Pretensioonidele/pretensioonikirjale vastamine. Puhastustööde plaani koostamine korrektses eesti keeles puhastustööde juhendid puhastusvahendite, koristustarvikute juhendite/ tekstide fun. lugemine. Puhastustöödega seotud sõnavara.

## 10. TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES

*Alamteemad:* Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist, Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka.

## 11. TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES III aasta

*Alamteemad:* Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamine ja müük,

	<p>tellimuse võtmine, serverimine ja klientide teenindamine eesti ja võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine.</p> <p>12. TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult.</p> <p>13. KLIENDITEENINDUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Klindiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhted. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega. Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilisus nendega.</p> <p>PUHASTUSTÖÖD: Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus. Erineavad puhastusvahendid. Erinevad puhastusmeetodid ja võimalused.</p> <p>14. JÄÄTMEKÄITLUS: Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang. Juhendi alusel projektitöö teine etapp. Klienditeenindusala töö juhendi alusel. Eestikeelsed korrektsed väljendid. Võõrkeelsed väljendid teenindusituatsioonides. Juhendi alusel restoraniteenindaja kohta ettekanne. Projektitöö jaoks meeskondade moodustamine. Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp, tööde jaotus meeskonnas</p>
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Aktiivne loeng; harjutusülesanded; tööleht; praktiline töö situatsioonide; e-õpe; läbimängimine; analüüs; tekstide funktsionaalne lugemine; projektitöö; rollimängud.</p>
<b>Hindamine</b>	<p>Eristav hindamine</p>
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>"4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>"5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Projektitöö: Meeskonnatööna planeerida juhendi alusel temaatiline teenindusüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine.</p>
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Rühmatöö: Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet?</p> <p>Juhtumi analüüs: Kaebuste/kiituste käsitlemine.</p> <p>Ülesanne: Arve koostamine: Juurdehindlus. Toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine. Arve vormistamine ja esitamine.</p> <p>Praktiline töö: teenindussituatsioonis erinevate harjutusülesannete täitmine.</p> <p>Praktiline töö: puhastustööde teostamine kogu teeninduse protsessi jooksul (enne, vahetult, teenindusjärgne).</p> <p>Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel)</p> <p>Kompleksülesanne: restoraniteeninduse töökorraldusest (hindamiskriteeriumite alusel).</p> <p>Praktiline ülesanne: klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>



<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <p>S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm. (2013). Teenindamise kunst. Tallinna: Argo</p> <p>Maie Kotkas ja Anne Roosipõld. (2002). Restoraniteenindus. Tallinn: Mainori Kirjastus</p> <p>Sirje Rekkor. (2001). Selvelauad. Tallinn: Avita</p> <p>Mati Lukas, Tiina Tšatšua. Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador. 2. või 3. trükk lk.117 – 222</p> <p>S. Meyer, E. Schmid, C. Spühler. (1991). Professional Table Service</p> <p>Service A Guide for Professionals, Trauner Verlag. (2005)</p>
-----------------------	---

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>8.</b>	<b>Restoraniteeninduse praktika</b>	<b>12.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud osaliselt moodul RESTORANITEENINDUS		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taoteltakse, et õpilane tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid</li> <li>tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega</li> <li>teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</li> <li>koostab praktika lõppedes praktikaaruande</li> </ol>	<p>Õpilane:</p> <p>Nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades; küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet; teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis; võtab vastu klienditellimusi lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse ja täidab tööajatabelit; kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi; esitleb kliendile tooteid ja teenuseid lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>seab oma praktika eesmärgid ja isiklikud eesmärgid;</p> <p>koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit;</p> <p>töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit; koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust;</p> <p>võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides;</p> <p>teeb edasisi plaane töölaseks arenguks; teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust;</p> <p>esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust;</p>		

	<p>valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale); analüüsib saavutatud praktikaeesmärke.</p>
<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Praktikaaruanne, koostamine. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitlus, kaitsmine Dokumentatsioon. KEEL JA KIRJANDUS Keeleliselt ja kirjapildis korrektsed väljendid, aruande ülesehitus. ARVUTIÕPETUS Piltide lisamine tekstidokumenti Praktika aruande vormindamine vastavalt KHK-s kehtivatele kirjatööde vormindamise nõuetele animeeritud esitluse koostamine, esitlemine.</p> <p>2. PRAKTIKA ETTEVÕTTES</p> <p><i>Alamteemad:</i> Ettevõtte äriidee ja toimine. Ettevõtte struktuur. Ettevõtte ruumide jaotus ja paigutus. Ettevõtte töökorraldus ja teenindustoimingud restoranisaalis. Ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõuded. Enesekontrollisüsteem. Personal ettevõttes. Ergonoomika töökohal. Vajalikkus. Ettevõtte teenindusstandard. Ettevõtte menüü. Ettevalmistustööd. Klientide vastuvõtt. Klientide nõustamine. Tellimuse vastuvõtt, edastamine. Lõpliku eelkatte koostamine. Jookide valmistamine. Roogade ja jookide serveerimine. Nõude koristamine. Arveldamine, kassatöö, kassatoimingud. Tagasiside (sh kiitused, laitud) Kliendikontakti lõpetamine. Meekonnatöö. Teeninduse järeltoimingud. Abikelnari juhendamine.</p> <p>3. PRAKTIKA PLANEERIMINE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Praktika juhend. Praktika eesmärgid. Praktikapäevik. Praktikale kandideerimise dokumendid. Praktika dokumendid. Tervisetöend. ARVUTIÕPETUS: nõuetekohase cv, motivatsioonikirja, avalduse, oskuste nimistu ja ametliku tutvustuskirja vormindamine arvutil.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>oostab vajaliku dokumentatsioon praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs.</p>
<b>sh praktika</b>	<p>Praktika ettevõttes 12 EKAPit (312 tundi) sh 10 tundi auditoorset tööd ja 32 tundi iseseisvat tööd.</p>
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Loeng, iseseisev töö, praktika., eneseanalüüs.</p>
<b>Hindamine</b>	<p>Eristav hindamine</p>

<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>"4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>"5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja esitatud ja kaitstud praktika.</p>
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Moodulit hinnatakse eristavalt.</p> <p>Mooduli hindamise aluseks on praktika sooritatavad proovitööd ning praktika kogu mahus läbimine. Moodul hindamise aluseks on proovitööd toitlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <p>Valgamaa Kutseõppekeskuse praktikajuhend õppijale ning praktikaaruande koostamise juhend</p> <p>Kuhhi, M. (2006). Eesti ametikeel Tallinn: Ilo</p> <p>Kitsnik, M. (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn</p> <p>Kraut, E. (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri</p> <p>Tööohutus- ja tervishoiualased juhendmaterjalid</p> <p>Praktikaleping, praktikapäevik</p> <p>Tagasisideleht praktika juhendajalt</p> <p>Tagasisideleht praktikandilt endalt</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9.	Toiduvalmistamise alused	12.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul TOITLUSTUSE ALUSED		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu- ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides</p> <p>2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid</p> <p>3. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis;</p> <p>saab aru ingliskeelsetest kasutusjuhenditest; koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid;</p> <p>planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel;</p> <p>valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist;</p> <p>kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks sobilikke töövahendeid; puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgides tööohutusnõudeid; valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke;</p> <p>kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel;</p> <p>kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile;</p> <p>kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid; koostab juhendi alusel menüü järgides menüü koostamise põhimõtteid;</p> <p>kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid;</p> <p>täidab kaubatellimise lehe toitute ja jookide komponentide tellimiseks kasutades korrektseid toiduainete nimetusi;</p> <p>käitleb toiduaineid ja toitu hügieeninõudeid järgides;</p> <p>kasutab juhendi alusel toiduaineid ja muid ressursse säästlikult;</p> <p>sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile.</p> <p>põhjendab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele lähtudes.</p>	

**Teemad, alateemad****1. LOODUSAINED lõiming**

*Alamteemad:* Füüsika: Erinevate köögiseadmete tööpõhimõtted. Keemia: Toitainete muutumine erinevates toorainete töötlemise protsessides

**2. KEEL JA KIRJANDUS lõiming**

*Alamteemad:* Keeleliselt korrektse menüü ja tehnoloogiliste kaartide koostamine Menüü põhjendus. Menüüde keeleline vormistamine. Tehnoloogiliste kaartide keeleline korrektsus. Tellimuslehtede vormistamine korrektses eesti keeles.

**3. KEHALINE KASVATUS lõiming**

*Alamteemad:* Tööergonoomika, vajalikkus. Õiged hoiakud ja töövõtted igapäevases töös köögis. Raskuste tõstmine, õiged võtted. Töö lihtsustamine õigete kehaliste hoiakutega. Erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele. Harjutuste kompleksid hea töövõime saavutamiseks.

**4. SOTSIAALAINED lõiming**

*Alamteemad:* Peamised inimeste motiivid erinevate ettevõtete külastamiseks. Vajadused. Ootused. Teenused, rahulolu. Peremudel, seos toitlustusettevõtete külastamisega. Eesti õigusaktidest tulenevad nõuded toitlustusettevõtete töökorraldusele.

**5. ARVUTIÕPETUS lõiming**

*Alamteemad:* Menüüde vormistamise võimalused.

**6. TÖÖ PLANEERIMINE JA MENÜÜDE KOOSTAMINE**

*Alamteemad:* Töökoha korraldamine, töökorraldus. Enesekontrolliplaan. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Menüü koostamine lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest. Menüü vormistamine. Eritoitumine, menüü kohandamine eritoitu vajavatele klientidele.

**7. VÕÕRKEEL lõiming**

*Alamteemad:* Seadmete kasutusjuhendid. Tõlkimine, arusaamine.

**8. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS Ilaasta**

*Alamteemad:* Erinevate roagruppide valmistamine juhendi alused: Salatid; Supid; Vormiroad; Road lihast, kanast, kalast; Lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest; Põhikastmed ja tuletised; Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud.

**9. TOIDUVALMISTAMINE teooria**

*Alamteemad:* Kalkulatsioonikaart, selle lugemine, mõisted bruto ja neto. Salatid; Supid; Vormiroad; Road lihast, kanast, kalast; Lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest; Põhikastmed ja tuletised; Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud. Toitainete muutumine toiduvalmistamisprotsessis.

**10. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS I aasta**

*Alamteemad:* Erinevate roagruppide valmistamine juhendi alused:

	<p>Salatid; Supid; Vormiroad; Road lihast, kanast, kalast; Lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest; Põhikastmed ja tuletised; Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud.</p> <p>MATEMAATIKA lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Menüüle vastavalt inimeste arvule tooraine vajaduse planeerimisülesanded. Kalorsuse arvutamise ülesanded. Tellimuslehed. Säästmine, säästlikkus. Toiduainete koguste suurendamine ja vähendamine vastavalt kalkulatsioonile. Mõõt- ja mahuühikute teisendamised. Toorainete pakendid, nende suurus kauba tellimiseks. Tehnoloogilise kaardi koostamine, külm- ja kuutötluskaod, tabelid.</p> <p>12. KÖÖGISEADMETE ÕPETUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Köögiseadmete liigitus ja kasutamine toiduvalmistamisel. Seadmete ohutu kasutamise põhimõtted. Väiketöövahendid. Seadmete puhastamine. Jäätmekäitlus köögis. Nõudepesu</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Kolmekäigulise menüü koostamine ja vormistamine juhendaja poolte esitatud juhendi alusel.</p> <p>Juhendi alusel kolmakäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubatellimus etteantud juhendi alusel.</p>
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng; harjutusülesanded; praktiline töö; Integreeritud aktiivne loeng; e-õpe; Kirjalikud ülesanded; Iseseisev töö; Arutelu.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>"4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>"5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Kirjalikud töölehed vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> <p>Kirjalik teadmiste kontroll toiduvalmistamise teemade kohta.</p> <p>Praktiline töö õppeköögis koos iseseisva tööga moodustavad terviku: hinnatakse lihtsamate roogade ja jookide valmistamist teemadele vastavalt, kaubatellimislehe korrektset täitmist, toorainete käitlemise õigsus, õigete töövahendite valimist, töö planeerimist, töökoha korraldamist ja hügieeninõuete ning säästlikkuse jälgimist.</p> <p>Praktiline osa: hinnata seadmete ja töövahendite kasutamist ja puhastamist vastavalt juhendile, hinnata puhastusainete ja vahendite säästlikku ja õiget kasutamist.</p> <p>Teoreetiline osa koos keskkonnaõppega: hinnata prügi sorteerimist ja käitlemist vastavalt juhendile.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontroll.</p> <p>Harjutusülesanne menüü kohta.</p>

<b>Õppematerjalid</b>	<b>KIRJANDUS</b> Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. (2010). Toiduvalmistamine suurtööstuses. Tallinn: Argo Rekkor, S. Kersna, A, Merits, M. Kivisalu, I. Animägi, L. Muuga, Õ. (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo Rekkor, S. Kersna, A, Merits, M. Kivisalu, I. Aarma, D. Aavik, Õ. Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo
-----------------------	--

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>10.</b>	<b>Toitlustuse alused</b>	<b>8.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlises 2. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust 3. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) 4. kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust 5. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid 6. kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki	<b>Õpilane:</b> Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga, leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele; kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid; kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid; analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest; selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel; kirjeldab erinevate toiduainetegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid; kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust; leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid. kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid;		

kirjeldab erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs vastavalt juhendile; valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõttes- ja vahendeid; võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega; Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes; kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt; selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest; koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis; valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppeköögis; kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast; loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes; nimetab toidukäigud ja soovitab etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile; selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel; täidab tehnoloogilise kaardi kasutades kül- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid; nimetab menüüde liike vastavalt juhendile; tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile; planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele; korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid; arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötlemiskadusid lähtudes juhendist; kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi; kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks; kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitumise maitsestamist, toite kasutades raadiost, tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni;



	<p>kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid;</p> <p>koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja; loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt;</p> <p>kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel;</p> <p>seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös, nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele;</p> <p>kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid lähtudes toiduainest;</p> <p>loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest; annab oma tööle enesehinnangu.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. MENÜÜDE KOOSTAMINE JA KALKULATSIOONI ALUSED</p> <p><i>Alamteemad:</i> Menüüde tüübid, põhimõisted. Menüüde koostamise üldised alused:gastronoomiline järjestus, standardkaart, erikaart, päevamenüü, tellimusmenüü. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Erinevate menüüde analüüsimine. Toiduportsjoni koostamine, erinevate komponentide kasutamine menüüdes. Menüü põhjal tooraine vajaduse arvutusülesanded. Kaod toiduainete töötlemisel ja toidu valmistamise protsessis. Tehnoloogiline kaart. Kuum- ja külmtöötuskadude tabelid.</p> <p>2. TÖÖKORRALDUSE ALUSED</p> <p><i>Alamteemad:</i> Ettevõtete tüübid, nende äriideed. Tehnoloogiline skeem. Toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted. Töötajate tööülesanded, jaotus. Töögraafikud. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus, vajalikud tingimused. Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes. Töökoha korraldamine. Töökoha korraldamise põhimõtted, planeerimine, tööde järjestus ja ajastamine. Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel. Töökoht, aeg toiduvalmistamiseks. Toiduvalmistamine, aja planeerimine. Käitumine õnnetuste korral, esmaabi. Töökeskkond. Tööohutus, õnnetuste ennetamine ja vältimine.</p> <p>3. TOIDUAINETE ÕPETUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Toiduseadus. Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toidukaupade pakendid ja nende märgistus. Märgistusele esitatavad nõuded. Toiduainete liigitus ja säilitamine. Toiduainete liigitus. Toidukaupade hoiunõuded. Toidukaupade realiseerimisajad.</p> <p>4. KEEL JA KIRJANDUS lõiming</p>

*Alamteemad:* Menüüdes kasutatavad väljendid. Menüüde kirjeldamine. Toiduained, erialase info hankimine ja tõlgendamine.

## 5. TOIDUVALMISTAMISE ALUSED

*Alamteemad:* Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine. Kaod toiduainete töötlemisel. Tehnoloogiline kaart. Toidukäitlemine. Mikroorganismid, nende areng ja paljunemine. Toiduainete säilitamine.

## 6. VÕÕRKEEL lõiming

*Alamteemad:* Toiduainete nimetused, lihtsamate roogade nimetused, koostis. Menüüde lugemine võõrkeeles. Erinevad menüüd. Tuntud road, väljendid. Toiduained. Usunditega seotud toidukultuur. Infoallikad, tõlkimine, tekstist arusaamine. Sõnavara. Põhilised roogade valmistamisviisid.

## 7. KULTUURILUGU

*Alamteemad:* Eesti ja maailmakultuuri ajalugu, usundid, usunditega seotud toidukultuur. Rahvusköögid. Eesti rahvusköök ja selle areng. Trendid. Toiduained rahvusköögis. Toidud, sh tähtpäevatoidud. Kaasaegne rahvusköök. Teiste rahvusköökide mõju Eesti köögile. Usundid ja selle mõju toidule.

## 8. ARVUTIÕPETUS lõiming

*Alamteemad:* Kaoprotsentide tabelid ja nende arvutamine. Tehnoloogilised kaardid. Vajalike valemite koostamine ja paigutamine õigetesse lahtritesse. Vormistamine.

## 9. LOODUSAINED lõiming

*Alamteemad:* Eesti maakonnad, maakonnakeskused ja linnad, toitlustus- ja teeenindusettevõtted erinevates piirkondades. Eesti looduskeskkond. Eesti põllumajandus- ja toiduainetetööstused. Andmebaasid loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks. Toiduainete ajalooline päritolu ja kasutamine, seos tänapäevaga. Toitained. Vajadus organismile. Toitainete omastamise protsessid. Keskkonnasäästlikkus. Keskkonnaprobleemid. Keemilised protsessid toidu valmistamisel. Füüsikalised ja keemilised protsessid toidu valmistamisel ja säilitamisel. Säilitamise erinevused. Vaakumpakendamine kui säilivusaja pikendamine. Vaakumi tööpõhimõte. Külmutamine, suitsutamine jne.

## 10. TOITUMISÕPETUS JA ERITOITUMINE

*Alamteemad:* Tervislik toitumine, vajadus, tähtsus, põhimõtted. Toiduring ja -püramiid. Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus. Toiduenergia vajadus. Toidu energeetiline väärtus. Gluteenik. Diabeetik. Laktoosik. Taimetoitlane. Toitumissoovitused eritoitumiseks. Toitainete arvutamine menüüs olevatest toitudest.

	<p>11. SOTSIAALAINED lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> EV kehtivad õigusaktid tootlustusettevõtetele. Toiduainete ajalugu, päritolu ja traditsiooniline kasutamine. Kaupade vedu ja transport ajaloos. Populaarseimad kaubad erinavates maades, kaubavahetus. Sarnasused ja erinevused tänapäevaga võrreldes. Toiduainete säilitamisviisid läbi ajaloo. Toidukultuuri ajalugu. Eesti toidukultuur läbi ajaloo. Erinevate piirkondade sarnasused ja erinevused</p> <p>12. MATEMAATIKA lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Toitainelise koostise arvutusülesanded. Protsentiarvutused erialaste ülesannete lahendamisel Analüüsib toitainete tarbimise infot protsentides. Protsentiarvutused erialaste ülesannete lahendamisel. Arvutab tooraine eeltöötluskaod ja kuumtöötluskaod. (bruto, neto, kg, g ja %) Tervikud ja osa tervikust. Teisendused. Toidu kalorsuse arvutamine.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Menüü leidmine internetist ja tõlkimine juhendi alusel. Kahekäigulisele einele kalkulasioonikaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Erinevate protsesside kirjeldamine toidu valmistamisel juhendi alusel.</p> <p>Juhendi alusel ettekanne ajalooa seotud teema kohta. (vajalik ka võõrkeelsetest allikatest info otsimine)</p> <p>Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne grupile.</p> <p>Leida juhendi alusel internetist tööohutuse ja tervishoiu seadus. Täita juhendi alusel tööohutuse kohta tööleht.</p> <p>Oma 1- nädala söömisest toitumispäeviku tegemine ning sellele menüü alusel kcal. arvutamine ning analüüs etteantud juhendi alusel.</p>
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng; arutelu, rühmatöö eri meetodid; juhtumi analüüs; iseseisev töö; juhtumite lahendamine ajurünnak töö õpikuga teemakohased harjutusülesanded mõistekaart praktiline töö.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamise lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.

<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Ülesanne: Eesti rahvusköögis kasutatavd põhilised toiduained ja toidud ning tähtpäevatoidud. Rühmatöö: erinevate usunditega seotud toitumiskultuurid, tutvustamine kaasõpilastele. Iseseisev töö: erinevate rahvusköökide ja erinevate rahvuste sündmuste kohta informatsiooni leidmine eesti- ja võõrkeelsetest ning ajaloolistest allikatest.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ülesanne: toitlustusettevõtete tüübid ja nende äriideed.</li> <li>2. Kirjalik test: isiklik hügieen ja mikroorganismid.</li> <li>3. Ülesanne: kiirestiriknevate toiduainete säilitamine, õiged tingimused.</li> <li>4. Rühmatöö klassis: tegutsemine tulekahju ja elektriõnnetuse korral.</li> <li>5. Ülesanne: oma töökoha korraldamine köögis menüü alusel ning töögraafikute koostamine toitlustusettevõttes.</li> <li>6. Ülesanne: suurimad toitlustusettevõtted erinevates Eesti piirkondade, nende erinev tegevus.</li> </ol> <p>Tunnitöö: tervislik toitumine (toidupüramiidi kaudu tervisliku toitumise kirjeldamine juhendi alusel)</p> <p>Kirjalik test: põhitoitained ja vajalikkus</p> <p>Iseseisev töö: nädala toitumispäevik ja juhendi alusel analüüs.</p> <p>Tunnitöö paaristööna: eritoitumine, valitud teemale nädala menüü koostamine, toiduainete asendamine. Põhjendused.</p> <p>Test: kül- ja kuumtöötlemise meetodid. Ülesanne: toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Töö arvutis: tehnoloogilise kaardi koostamine. Praktiline töö: lihtsamate toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine juhendamisel ( Õppeülesanne: loodusainete lõiminguga teostada juhendi alusel õppeülesanne.</p> <p>Tööleht pakendite kohta. Tööleht: erinevad toiduainegrupid, nende omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine. Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne.</p> <p>Töö klassis: roagruppide järjestamine ja toitude valimine roagruppidesse. Menüü koostamise põhimõtted. Kirjalik töö: menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel. Iseseisev töö: võõrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11.	Toitlustusteeninduse alused	18.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid</p> <p>2. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades</p> <p>3. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles</p> <p>4. korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid; vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu;</p> <p>täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonomilisi töövõtteid;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas; kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetsete toitlustusettevõtete näitel;</p> <p>võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile; kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline- ja täisteenindus) tuues väljasarnasused ja erinevused;</p> <p>kirjeldab tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid;</p> <p>leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles;</p> <p>serveerib klientidele toite ning jookenõuetekohaste töövahendite ja töövõtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril; küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid; valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serveerimisvahendid klientide teenindamiseks; kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi;</p> <p>lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades</p>	

	<p>ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt; teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serverimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti; katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist; saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades; väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusala sõnakasutuse kehakeele; valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained; valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad; arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse; kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatüüpe tuues välja sarnasused ja erinevused.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. ARVUTIÕPETUS lõiming  <i>Alamteemad:</i> Laua eelkatte joonised. Paigutuse võimalused. Erinevad eelkatted.</p> <p>SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA lõiming  <i>Alamteemad:</i> Suhtlemine. Esmamulje. Rollikäitumine teenindajal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SOTSIAALAINED lõiming  <i>Alamteemad:</i> Toitlustusettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju.</li> </ul> <p>MATEMAATIKA lõiming  <i>Alamteemad:</i> Puhastusainete kontsentratsioonid. Puhastusvahendite lahuste lahjendamise ülesanded. Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent. Lauatüüpidest tuleneval erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine).</p> <p>LOODUSAINED lõiming  <i>Alamteemad:</i> KEEMIA: Lahuste tegemine, õiged kontsentratsioonid.</p> <p>KEHALINE KASVATUS lõiming  <i>Alamteemad:</i> Puhastustöödel vajalik ergonoomika, harjutused, õige kahahoid erinevate tööde teostamisel. Füüsiline aktiivsus, olulisus teenindajatöös.      Teenindaja kehalise aktiivsuse ja tööalase võimakuse seosed. Harjutuste kompleksid teenindaja tööks.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS lõiming  <i>Alamteemad:</i> Etiketikohased väljendid teeninduses. Vabandamine. Menüü ja joogikaardi õigekiri. Situatsioonide lahendamine. Eneseväljendus. Teenindussituatsioonid korrektne keel ja vajalikud keelemallid.</p>

- TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED, TEADMISED, OSKUSED, HOIAKUD

*Alamteemad:* TEENINDAJA VÄLIMUS. Teenindaja kuvand. Teenindaja töö teenindussaalis. Teeninduse põhitehnikad.

Teeninduse ettevalmistus. Laudlinad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine.

- TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES

*Alamteemad:* Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad (furšettlaud, rootsi laud, kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud). Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides. Roogade serveerimine, kandmisvõtted, töö kandikuga.

Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Nõude koristamine, kandmise võtted. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. Teeninduse järeltoimingud. Puhastustööde alused teenindusruumides.

Puhastusplaan. Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine. Puhastustööde teostamine.

Puhastusmeetodid, vahendid, kasutamine. Tööriiete hooldus.

## 10 VÕÕRKEEL lõiming

*Alamteemad:* NB! praktilised tunnid (lõimituna erialaga).

Etiketkohased viiskusväljendid teenindusprotsessis, serveeritavate toitide/jookide tutvustus. Vabandamine. Joogikaart ja selle õigekiri. Eneseväljendus teenindusprotsessis, teenindussituatsioonid ja nende lahendamine kasutades võõrkeelt. Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine. Teenindussituatsioonid.

## 11 TEENINDUSE ALUSED

*Alamteemad:* Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded, vastustus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused, hoiakud.

Teenindusstandard. Teeninduse liigid. Lauatüübid. Teeninduses kasutatavad vahendid ja seadmed. Teenindusruumid. Töövahendid. Teenindusliigid. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad.

Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine.

<b>sh iseseisev töö</b>	Teenindusalaaste mõistete kohta juhendi alusel ülesande teostamine. Menüü alusel erinevate laudade eelkatted. Jooniste tegemine. Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi alusel. Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi. Teenindusstandardi koostamine etteantud juhendi alusel. Eneseanalüüs: Mina kui teenindaja, minu omadused.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Rollimängud; Juhtumianalüüsid; Kaasav loeng; Paaris- ja rühmatöö; Praktiline tegevus; harjutusülesanne; õppekäik; arutelu; probleemsituatsioonide lahendamine; juhtumi analüüs; iseseisev töö; esitlus; ideekaart; info analüüs; video; töö õpikuga; vastavalt juhendile ülesannete lahendamine (nt laudade paigutamine ruumis); e-õpe; suhtlemissituatsiooni.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel. "4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. "5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning lauad enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õigeid puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Praktilistes töodes valib vahendid ja teostab puhastus- ja korrastustööd. Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistustööd, eelkatete tegemine (ka joonised arvutiõpetuses) ja teenindusprotsess. Tööpäeva lõpetamiseks vajalikud tegevused. Praktiline ülesanne: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Teenindusala teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Kirjalik teooriatest teeninduse mõistete kohta.
<b>Õppematerjalid</b>	KIRJANDUS Cracknell, H.L. (2009). Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus M. Kotkas, A. Roosipõld (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm (2013). Teenindamise kunst". Tallinn: Argo M. Kotkas, A. Roosipõld (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo



Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12.	Toitlustusteeninduse praktika	12.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud osaliselt moodul TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED ja TOIDUVALMISTAMISE ALUSED.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taoteltakse, et õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja tutvub praktikaettevõttega. Õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid</li> <li>kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid</li> <li>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</li> <li>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieenija tööohutusnõudeid</li> <li>eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid</li> <li>katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid</li> <li>koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana</li> </ol>		<p>Õpilane:</p> <p>Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed;</p> <p>täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid.</p> <p>teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks;</p> <p>teeb teenindussaadis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;</p> <p>tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega;</p> <p>koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse;</p> <p>tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega;</p> <p>korrastab juhendi alusel oma töökoha; puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha; tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat;</p> <p>töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele;</p> <p>valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite;</p> <p>töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega;</p> <p>seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks; esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust;</p> <p>külmtöötleb juhendi alusel köögivilju;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust;</p> <p>koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale);</p>	

	<p>teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;</p> <p>korrastab juhendamisel selvelaudu; eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid; teenindab kliente meeskonnaliikmena; serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis;</p> <p>järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid;</p> <p>peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele; kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust;</p> <p>analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke;</p> <p>abistab kokka ja töötab juhendamisel; oma praktika eesmärgistamine;</p> <p>katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle;</p> <p>koostab juhendi alusel praktikaaruande; tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega; seostab teooriat praktikaga;</p> <p>järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid; kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi.</p>
--	---

<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p><b>1. PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Praktikaaruande koostamine, nõutavad osad, õige ja nõuetekohane vormistus. Praktikaaruande kaitsmine. Dokumendid. Enesehinnang. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitlus. Hindamine.</p> <p><b>ARVUTIÕPETUS:</b> praktika aruande vormindamine lähtudes KHK-s kehtivatest kirjatööde vormindamise juhendist.</p> <p><b>2. PRAKTIKA ETTEVÕTTES</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Praktikaettevõtte, selle struktuur ja ülesehitus. Töökorraldus toitlustusosakonnas: Ruumide jaotus ja paigutus, toimingud köögis, enesekontrollisüsteem ettevõttes, personal, ergonoomia. Toiduohutus ja hügieen. Praktikaettevõtte kui organisatsioon. Töökorraldus ettevõttes. Toitlustusosakonna toimingud. Tööd toiduvalmistamisel. Toiduvalmistamine. Tööde õige järjekord ja aeg. Meeskonnatöö. Olulisus ja vajalikkus. Ettevõtte maine. Seadmed ja töövahendid. Tööhügieeni - ja tööohutusnõuded. Väikevahendid. Töökoha, väikevahendite, seadmete puhastamine. Toiduainete töötlemine. Toiduainete ja toidu kvaliteet, nõuded. Roogade valmistamise tehnoloogiad. Hügieen toidu valmistamisel. Töökoha korrahoid. Puhastus. ja korrastustööde vajalikkus. Enesekontrollitoimingud. Teeninduse ettevalmistus. Eelkatete koostamine. Roogade tutvustus. Väljastusliin. Meeskonnatöö. Puhastustööd. teenindussaal</p> <p><b>SELVELAUAD.</b> Selvelaudade korrastamine. <b>TEENINDAMINE</b></p> <p><b>3. PRAKTIKA PLANEERIMINE</b></p>
---------------------------------	--

	<p><i>Alamteemad:</i> Praktika planeerimine. Kokkulepped. Praktika eesmärgistamine. Praktika dokumentatsioon: CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.</p> <p>Praktika juhend. Praktikapäevik. Tervisetöend. KEEL JA KIRJANDUS CV ja avaldus töökohale kandideerimiseks. Eesmärkide kirjeldamine. ARVUTIÕPETUS: cv, motivatsioonikirja ja avalduse koostamine arvutil.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Koostab vajaliku dokumentatsioon praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs.</p>
<b>sh praktika</b>	<p>Praktika ettevõttes 12 EKAPit (312 tundi) sh 10 tundi auditoorset tööd ja 32 tundi iseseisvat tööd.</p>
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Praktika; iseseisev töö; enesehindamine</p>
<b>Hindamine</b>	<p>Eristav hindamine</p>
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.  "4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  "5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, tööajatabel ja kaitstud praktika.</p>
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Moodulit hinnatakse eristavalt.  Mooduli hindamise aluseks on praktika sooritatavad proovitööd ning praktika kogu mahus läbimine. Moodul hindamise aluseks on proovitööd toitlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Kuhhi, M. (2006). Eesti ametikeel. Tallinn: Ilo  Kitsnik, M (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Argo  Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri  Praktikajuhend õppijale  Praktikaaruande koostamise juhend  Tööohutus- ja tervishoiualased juhendmaterjalid  Praktikaleping, praktikapäevik  Tagasisideleht praktika juhendajalt  Tagasisideleht praktikandilt endalt.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13.	Keel ja kirjandus (KÜ)	6.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	omandatud põhiharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse, vene keele ja kirjanduse (õpperühmas, kus eesti keelt õpitakse teise keelena ning õpe toimub osaliselt või täielikult vene keeles) õppeainetega.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p> <p>2. loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid</p> <p>3. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates</p> <p>4. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga</p> <p>5. väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeelenormile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses</p> <p>6. arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal</p>		<p>Õpilane kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamiseliigekirjareegleid leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suuliselt esinemises või enda loodud tekstides koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi</p> <p>kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallikavalikut</p> <p>põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</p> <p>arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka omaelust</p> <p>selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid</p>	

<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p><b>1. KEEL KUI SUHTLUSVAHEND</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Suulise ja kirjaliku suhtluse ja teksti erinevused. Keelekasutuse normid ja keelendite valik. Õigekirja põhimõtted, õigekeelsuse parandamine ja kinnistamine. Teksti koostamise põhimõtted. Teksti liigid. Teksti ülesehitamise põhimõtted. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskkonnas. Lihtsamad tarbekirjad. Kõne ja selle koostamine. Oskuskeele eripära.</p> <p><b>2. FUNKTSIONAALNE LUGEMINE</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Stiiliõpetus. Referaat ja kokkuvõte. Oma tekstide toimetamine. Tarbetekstide koostamine. Teabeotsing, infoallikate kriitiline hindamine ja oma infoallikate põhjendamine. Seotud ja sidumata tekstid: tabelite koostamine, nende kasutamine tekstide koostamisel. Pilttekst ja joonised, teabegraafika. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine: ortograafia harjutused, kokku- ja lahkukirjutamine, interpunktsiooniharjutused. Arutleva teksti koostamine.</p> <p><b>3. SÕNAVARA</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Sõnavara mõiste ja koostis. Sõnade tähendusest. Sõnavara rikastamise võimalused. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus.</p> <p><b>4. KIRJANDUS KUI KUNST</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Ilukirjandusliku teksti mõiste, kujund, stiil. Arvamusloo, retsensiooni mõiste; teatri – ja filmikunsti erinevad väljendusvõimalused ja – vahendid võrreldes ilukirjandusega. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Autori koht ajastus, traditioonis, rahvuskirjanduses. Lugejaoskused. Teadlik lugeja: tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaalkultuuriline kuuluvus. Teksti analüüsiks vajalikud mõisted. Teksti analüüs ja tõlgendamine.</p> <p><b>5. MEEDIA JA MÕJUTAMINE</b></p> <p><i>Alamteemad:</i> Meedia mõiste ja ülesanded. Tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, peamised teemad, info edestamisviis. Olulisemad meediažanrid. Argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha asjakohane sõnastamine. Väitlemine.</p>
---------------------------------	--

<b>sh iseseisev töö</b>	Populaarteadusliku artikli analüüs ja selle põhjal ettekande koostamine. (Tänava)küsitluse koostamine etteantud teemal ja saadud tulemuste põhjal tabelite, graafikute, diagrammide koostamine ja kokkuvõtte kirjutamine, oma tulemuse suuline esitlemine koos sobiva sõnavara kasutamisega. Õpilane valib ühe kirjaniku ja/või tema teose. Analüüsib põhjalikult loetud teost. Õpilane pealkirjastab oma ettekande teemakohaselt, kasutab korrektset ja konteksti sobivat keelt, vormistab töö vastavalt vormistusnõuetele.
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	Kirjanduse lugemine ning kokkuvõtte tegemine. Ajurünnak. Loeng. Küsimuste esitamine ja/või vastamine. Väitlus. Mõiste- ja ideekaart. Rühmatöö. Paaristöö. Analüüsiv kirjutamine. Intervjuu. Materjalide kogumine ja süstematiseerimine. Lünktekstide täitmine/põhjenduste ja kokkuvõtte koostamine tabelite, graafikute abil. Teksti illustreerimine ja põhjenduse sõnastamine. Õigekirjaharjutused. Ajalehe (erialane jne) koostamine ja esitlus või reklaamteksti koostamine ning analüüs. Töö avalik esitlemine. Rollimängud- avaliku esinemise ettevalmistamine. Juhtumianalüüs. Diskussioon. Populaarteadusliku artikli ja telesaate analüüs. Loovus harjutused. Kuulamine, filmi-(katkendi) vaatamine, teatrietenduse külastamine.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õppija koostab juhendi alusel lihtsama teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud ja diagrammid on vormistatud pealiskaudselt, andmed on esitatud puudulikult, esineb üle 6 vea, töö on väga vähe argumenteeritud või see puudub üldse. Suuline esitlus kohati raskesti mõistetav ja kasina sõnastusega, töö on koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; põhjendab oma lugemis-eelistusi ja -kogemusi ja selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. Õpilane vastab loetud teksti põhjal järeldamisküsimustele. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid. Õpilane tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust.</p> <p>"4" saamise tingimus: Koostab juhendi alusel arutleva teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on üldjoontes vormistatud korrektselt, sisaldavad vajalikke andmeid, kuid kokkuvõtte on pealiskaudne ja vähe argumenteeritud, esineb üle 5 vea, suuline esitlus üldjoontes korrektne ja hea sõnastusega. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; põhjendab oma lugemis-eelistusi ja -kogemusi ja selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. Vastab loetud teksti põhjal analüüsi- ja järeldamisküsimustele põhjalikult. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid. Tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, avaldab ja põhjendab oma arvamust, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elus.</p> <p>"5" saamise tingimus: Koostab juhendi alusel arutleva teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Analüüsib ja korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on vormistatud korrektselt ja põhjalikud, sisaldavad</p>

	<p>vajalikke andmeid, on üheselt mõistetavad ning arusaadavad, kokkuvõte on põhjalik ning ammendav, hästi argumenteeritud, hea sõnastusega, suuline esitus korrektne ning hea sõnastusega, koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õige kirjareegleid; põhjendab oma lugemis-eelistusi ja –kogemusi ja selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. Vastab loetud teksti põhjal analüüsi- ja järeldamisküsimustele põhjalikult ja isikupäraselt. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Selgitab teksti kirjandus- ja ajaloolist tagapõhja. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid. Tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, avaldab ja põhjendab oma arvamust, arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust. On oma vastustes isikupärane ja põhjalik.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõtva hinde eelduseks on, et õppija on sooritanud kõik tööd (arvestuslikud, iseseisvad töö, kontrolltööd ja praktilised tööd) hindele rahuldav / õpiväljundi tasemel.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Kokkuvõtva hinde eelduseks on, et õppija on sooritanud kõik tööd (arvestuslikud, iseseisvad töö, kontrolltööd ja praktilised tööd) hindele rahuldav / õpiväljundi tasemel.
<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <p>A. Merilai, E. Annus, A. Saro. (2003). Poeetika. – Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus</p> <p>S. Nootre. (2004). Kirjanduse kõnetus. Gümnaasiumi kirjandusõpik. Tallinn: AS Bit</p> <p>E. Annus, L. Epner, M. Velsker, A. Järv, S. Olesk, E. Süvalep. (2001). Eesti kirjanduslugu. Tallinn: Koolibri</p> <p>J. Talvet (koost). (1993). Maailmakirjanduse lugemik keskkoolile. Tallinn: Koolibri</p> <p>M. Ehala. (1997). Eesti keele struktuur. Tallinn: Künnamees</p> <p>E. Kraut. (1998). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri</p> <p>M. Ehala, K. Habicht jt. (2012). Keel ja ühiskond. Tallinn: Künnamees</p> <p>K. Kask. (2013). Meedia mõju. Tallinn: Avita</p> <p>M. Ehala. (2000). Kirjutamise kunst. Tallinn: Künnamees</p> <p>M. Hage. (2003). Teksti- ja kõneõpetus. Tallinn: Koolibri</p> <p>R. Kasik. (2007). Sissejuhatus tekstiõpetusse. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus</p> <p>Erinevad õpetaja koostatud töölehed</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14.	Võõrkeel (KÜ)	4.5	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	omandatud põhiharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega</p> <p>2. on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid</p> <p>3. suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes /suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>4. mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>5. kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusiseoses valitud erialaga</p>		<p>Õpilane kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisohtavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>tutvustab vestlusel iseennast ja oma eakaaslast</p> <p>koostab oma kooli(lühi)tutvustuse põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>hindab oma võõrkeeles oskusetaset</p> <p>põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega</p> <p>eristab võõrkeelseid 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 sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme arvestab sihtkeele kõneleja te kultuurilise eripäraga</p> <p>tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta</p> <p>kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p> <p>tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <p>koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaae eripäraga</p> <p>sooritab näidistööintervjuu</p>	



<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. HARIDUS JA TÖÖ</p> <p><i>Alamteemad:</i> Mina õppijana. Mina tööturu. Kirjalik ülesanne (eneseanalüüs õppijana, haridustee jätkamise võimalused oma erialal Eestis ja välisriikides, võõrkeele oskuse vajalikkus ja arendamine) - rollimäng: näidistööintervjuu sooritamine - töölehtede täitmine ja sõnavara test</p> <p>2. MINA JA MAAILM</p> <p><i>Alamteemad:</i> Mina ja eakaaslased - kutseõppurid. Inglise keelt kõnelevad maa.</p> <p>Kiri sõbrale / eakaaslasele (enesetutvustus) - suuline klassikaaslase tutvustamine (vastastikhindamine) - õppekäigu järel töölehe esitamine - rühmatööna ideekaart Eesti kultuuri kohta (vastastikhindamine) - grupina plakati koostamine ja esitamine Sõnavara ja grammatikatest - ristsõna koostamine ja lahendamine.</p> <p>3. KESKKOND JA TEHNOLOOGIA</p> <p><i>Alamteemad:</i> Mina ja keskkond. Keskkonna probleemid. Keskkonnakaitse. Terviseprobleemid ja haigused. Ettekande esitlus - sõnavaraline test - plakat - mõistekaart. Keeletehnoloogilised rakendused igapäevaelus ja suhtluskeskkonnad. Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailma.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Ühe inglise keelt kõneleva riigi tutvustus (esitlus, video, blogi jne.) Rühmatööna plaani alusel materjalide otsimine, esitluse koostamine ja selle esitlemine.</p> <p>Internetiallikate põhjal ühe keskkonnaprobleemi esitlus (kuidas ja miks on tekkinud, hetke olukord ning tulevik).</p> <p>Koostab võõrkeeles töökohale / praktikakohale kandideerimise avalduse, CV / Europassi, arvestades sihtmaa eripära. - kirjalik ülesanne Eesmärk: Eneseväljendusoskuse kinnistamine, sõnavara laiendamine, konkurentsivõime tõstmine tööturul peale kooli lõpetamist.</p>
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Lugemis- ja/või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel - intervjuu / dialoog (enese / sõbra / eakaaslase tutvustus) - vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest - õppekäik- -video / filmi vaatamine; - mõistekaardi koostamine; - ristsõnade koostamine terminoloogia peale - rühmatöö valitud keskkonnaprobleemi kohta ning selle esitlus - rollimäng, ajurünnak erinevate keelearengu võimaluste kohta - Internetiotsing (webquest)</p>
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine

<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab esitatud küsimustele eesti ja inglise keeles. Koostab ja esitab oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu või tutvustus ei ole täielik. Tööleht on täidetud, kuid esineb mitmeid vigu. Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises, kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi ning annab ülevaate Eesti haridussüsteemist. Kirjutab CV ja kaaskirja korrektselt näidise abil, kuid neis esineb vigu. Kirjalik ülesanne on struktureeritud nõuetekohaselt, kuid esineb puudujääke. Kirjalik ülesanne on esitatud tähtaegselt.</p> <p>"4" saamise tingimus: Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab esitatud küsimustele inglise keeles, kasutades aegajalt emakeelseid väljendeid. Koostab ja esitab põhjalikult oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel, kuid esineb üksikuid vigu. Tööleht on täidetud, kuid esineb üksikuid vigu. Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises, kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi ning annab ülevaate Eesti haridussüsteemist. Kirjutab CV ja kaaskirja korrektselt näidise abil, kuid esineb üksikuid vigu. Kirjalik ülesanne on struktureeritud nõuetekohaselt, puudujääke esineb ükskuid. Kirjalik ülesanne on esitatud tähtaegselt.</p> <p>"5" saamise tingimus: Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises ja tutvustuse koostamises inglise keeles, vastab kõigile esitatud küsimustele inglise keeles. Koostab ja esitab põhjalikult oma tutvustuse osa etteantud juhendi alusel ja demonstreerib oma ideid ja ettepanekuid riigi kulturi tutvustamise võimalusest reeglina vigadeta. Tööleht on täidetud ning vigu ei esine. Õppija selgitab oma osa materjalide otsimises, kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi ning annab ülevaate Eesti haridussüsteemist. Kirjutab CV ja kaaskirja korrektselt näidise abil ilma vigadeta. Kirjalik ülesanne on struktureeritud nõuetekohaselt, puudujääke ei esine ning on esitatud tähtaegselt.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli hinne kujuneb vastavalt oskustele aktiivse klassitöö ja tähtajaliselt sooritatud tööde alusel. Hindamisel arvestatakse õppija algset keeletaset ning keelelist arengut mooduli jooksul. Hinde saamiseks esitleb õppija iseseisva töö oma osa, kasutades uut sõnavara ja õpitud grammatika struktuure. Hindamise eelduseks on tööde ja testide positiivne sooritus.</p>
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Hinnatakse eristavalt. Mooduli hinne kujuneb vastavalt oskustele aktiivse klassitöö ja tähtajaliselt sooritatud tööde alusel. Hindamisel arvestatakse õppija algset keeletaset ning keelelist arengut mooduli jooksul.</p> <p>Hinde saamiseks esitleb õppija iseseisva töö oma osa, kasutades uut sõnavara ja õpitud grammatika struktuure. Hindamise eelduseks on tööde ja testide positiivne sooritus.</p>

<b>Õppematerjalid</b>	<p>VEENE KEEL Mangus, I. (2012). Vene keele õpik. Algajale ja taasalustajase. Tallinn: TEA</p> <p>INGLISE KEEL Saar, M., Sild, (2008). M. All the World's a Puzzle. Tallinn, OÜ Saar Graafika</p> <p>Evans, V., Dooley, J. (2002). Upstream Intermediate B2. Express Publishing</p> <p>SAKSA KEEL (2011). Themen 1,2. Kursbuch, Max Hueber Verlag (2007). Dialog Beruf. Starter, Max Hueber Verlag EinFach gut, Band 1, Goethe Institut München, (2000). (2000). Deutsch XYZ, X Klasse Tallinn: Koolibri</p>
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15.	Matemaatika (KÜ)	5.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	omandatud põhiharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	<p>Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks.</p> <p>Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.</p>		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>1. esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult</p> <p>2. kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>3. kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>4. kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>5. seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p>	<p>Õpilane</p> <p>sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab väljaandmed, määrab otsitavad suurused toob /kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</p> <p>kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</p> <p>teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust</p> <p>kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid</p> <p>leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</p> <p>koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjaliulatuses nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskuspindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid</p>		

	<p>kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</p> <p>kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooriaelemente</p> <p>selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske</p> <p>arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid</p> <p>arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimalustekohta</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. MÕÕTÜHIKUD</p> <p><i>Alamateemad:</i> Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>2. PROTSENDID</p> <p><i>Alamateemad:</i> Elulise sisuga tekstülesanded. Osa ja tervik, protsent, promill.</p> <p>3. AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED</p> <p><i>Alamateemad:</i> Alavaldiste lihtsustamine. Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine. Võrdeline suurendamine ja vähendamine (mõõtkava, plaan). Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand. Arvtelje erinevad piirkonnad. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ning lahendamine. Elulise sisuga ülesanded</p> <p>4. MATEMAATILINE LOOGIKA</p> <p><i>Alamateemad:</i> TRIGONOMEETRIA  Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded</p> <p>JOONED TASANDIL  Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrand. Sirge joonestamine võrrandi järgi</p> <p>PLANIMEETRIA  Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud, pindalad. Elulise sisuga tekstülesanded</p> <p>STEREOMEETRIA  Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindala, ruumala. Elulise sisuga ülesanded.</p> <p>5. TÕENÄOSUSTEORIA JA STATISTIKA</p> <p><i>Alamateemad:</i> - Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh. tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, suhteline sagedus, diagrammid, keskvärtus, kaalutud keskmine,</p>

	<p>mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve</p> <p>Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus</p> <p>6. MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <p><i>Alamteemad:</i> - Liht-ja liitintress. Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.) Diagrammide lugemine</p> <p>7. ARVUTAMINE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad (N, Z, Q, I, R). Ümardamine. Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetriline tähendus). Arvutamine taskuarvutiga. Arvu aste. Tehted astmetega ja juurtega, arvu 10 astmed. Arvu standardkuju. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	Töö konspektidega, etteantud harjutusülesannete lahendamine isiklikku konspekti/õpimapp.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>"4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>"5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõtva hinde eelduseks on, et õppija on sooritanud kõik tööd (arvestuslikud, iseseisvad töö, kontrolltööd ja praktilised tööd) hindele rahuldav / õpiväljundi tasemel.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Kokkuvõtva hinde eelduseks on, et õppija on sooritanud kõik tööd (arvestuslikud, iseseisvad töö, kontrolltööd ja praktilised tööd) hindele rahuldav / õpiväljundi tasemel.

<b>Õppematerjalid</b>	<p><b>KIRJANDUS</b>  Jürimäe, E., Velsker, K. (1984). Matemaatika käsiraamat IX-XI klassile. Tallinn: Valgus.  Kängsepp, I. (2009). Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo.  Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2002). Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex.  Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex.  Leego, T. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex.  Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2000). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri.  Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2001). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri.  Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2005). Matemaatika 12. Klassile. Tallinn: Koolibri.  Tõnso, T., Veelmaa, A. (1993). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema.  Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. (1995). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema.  Tõnso, T., Veelmaa, A. (1996). Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema.</p>
-----------------------	--

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>16.</b>	<b>Loodusained (KÜ)</b>	<b>6.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	omandatud põhiharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel 2. mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel 3. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel 4. mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele	<b>Õpilane:</b> kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus-ja eluta loodusetunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe kirjeldab organismide ehitust, aine-ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumiseseaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi jamõisteid kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nende vahelisi seoseid iseloomustab soojusenergia muutmise viise,		

	<p>nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ningradioaktiivsust</p> <p>kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</p> <p>selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse loodusesnähtavaga</p> <p>nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonnaprobleeme</p> <p>selgitab loodus-ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavaheliseid seoseid</p> <p>võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nendeomadusi</p> <p>selgitab tervisliku toitumisepõhimõtteid selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele jakeskkonnale</p> <p>kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast</p> <p>nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärset</p> <p>kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks</p> <p>kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid</p> <p>kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandeid õige lahendusmudeliga ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikutesüsteeme</p> <p>arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt</p>
--	---

<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. ORGANISM KUI TERVIK</p> <p><i>Alamteemad:</i> Organismide ehitus, rakkude ehitus ja talitus. Organismide aine- ja energiavahetus. Organismide paljunemine ja areng. Inimese keemiline koostis ja toitained. Inimene kui tervikorganism. Pärilikkus. Pärilikud ja päriliku eelsoodumusega haigused. Nakkushaigused ja nende vältimine.</p> <p>2. UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala. Maa sfäärid (litosfäär, pedosfäär, hüdrofäär, atmosfäär). Globaalprobleemid. Astronoomia. Päikesesüsteem, selle tekkimine ja objektid SI-süsteem, teisendamine. Liikumine ja selle mõõtmine. Taustsüsteemid. Vastasmõjud. Jõud, mass. Kineetiline ja potentsiaalne energia ning võimsus.</p> <p>3. LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSI</p> <p><i>Alamteemad:</i> Keemilised ained ja materjalid igapäevaelus; Nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus; Bioenergeetika; Organismi kahjustavad ained; Bio- ja geenitehnoloogia, transgeensed organismid.</p> <p>4. KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Ökoloogilised tegurid; Looduskaitse; Ökosüsteemid ja selle muutused; Bioloogiline evolutsioon; Keskkonnaprobleemid (jäätmekäitlus, loodusvarade kasutamine tundi, õhu ja pinnase saastamine, veekogude eutrofeerumine).</p> <p>5. MIKROMAAILM JA AINE EHTUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Keemilised elemendid Maal, perioodilisuse süsteemi kujunemine. Keemiline side. Anorgaanilised aineklassid- oksiidid, alused, happed, soolad. Metallide, mittemetallide omadused, kasutamine, põhilised ühendid. Arvutusülesanded massi, ruumala, saagise ja kao kohta. Mikromaailma ehitus. Ideaalse gaasi olekuvõrrandid. Elektrostaatika nähtused. Optika. Radioaktiivsus.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Enesekontrollitest - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test 1 Kosmoloogia test 2 Enesekontrollitest - Evolutsioon. Enesekontrollitestid - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontrolliks ristsõna: Aatomiehitus. Enesekontrollitest - Anorgaaniline keemia. Iseseisev kodune töö: Vee karedus. Enesekontrollitestid - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitest - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Enesekontrollitestid - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus. Kättesaadav aadressil: <a href="https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained/">https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained/</a> ENESEKONTROLL</p>
<b>sh praktika</b>	<p>-</p>
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Loeng, vaatlus, laboratoorne töö, rollimäng, ajurünnak, debatt, küsimuste koostamine ja neile vastamine, rühmatöö, ülesannete lahendamine, võrdlustabelite koostamine, mõistekaart</p>



<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"3" saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel "4" saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine "5" saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või essevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või essevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
<b>Õppematerjalid</b>	KIRJANDUS Külanurm, E. (2003). Keemia õpik kutseõppeasutustele. Tallinn. Atlex Kõo, E. (2003). Keemia töövihik kutseõppeasutustele. Tallinn. Atlex Tuulmets, A. Orgaaniline keemia I ja II osa. Avita, 2002. Karolin-Salu, L. (2012). Keemia töövihik gümnaasiumile I osa. Tallinn: Maurus Timotheus, H. (1999). Praktiline keemia I osa. Tallinn: Avita Timotheus, H. (2003). Praktiline keemia II osa Pärgmäe, E. (2002). Füüsika õpik kutsekoolidele. Tallinn: Atlex Peil, I. Mehaanika (2012). Füüsika õpik gümnaasiumile. Tallinn: Maurus Trunin. L. (2009). Teadmiste raudvara I, II, ja III osa. Tallinn: Märter Tarkpea, K. (2003). Füüsika XI klassile 1. osa. Tallinn: Koolibri Sarapuu, T. (2003). Bioloogia gümnaasiumile I. Eesti Loodusfoto viikmaa, M., Tartes, U. (2008). Bioloogia gümnaasiumile II. Eesti Loodusfoto Järvalt, H. (2003). Bioloogia lühikursus gümnaasiumile. Tallinn: Avita Sarapuu, T., Kallak H. (1993). Bioloogia XII klassile. Tallinn: Koolibri Mäeltsemees, S. (2013). Geograafia õpik gümnaasiumile. Ratas, U., Punning, J., Kont, A., Pihlak, L., Jõgi, J., Rivis, R., Harak M. (2003). Üldmaateaduse õpik gümnaasiumile. Tallinn: Avita ELEKTROONILISED ALLIKAD Loodusained II. aadressil: <a href="https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained/?ENESEKONTROLL">https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained/?ENESEKONTROLL</a>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17.	Sotsiaalsained (KÜ)	7.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	omandanud põhihariduse		
<b>Mooduli eesmärk</b>	<p>Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigile lojaalne.</p> <p>Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega</p>		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada</li> <li>2. omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist</li> <li>3. hindab üldnimelikke väärtusi nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu</li> <li>4. mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi</li> <li>5. omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</li> </ol>		<p>Õpilane:</p> <p>analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi</p> <p>tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaidharjutusi</p> <p>selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri jakorraldust</p> <p>määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajalookonteksti selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes</p> <p>ja kultuurielus, eristades põhjusi jatagajärgitoob asjakohaseid näiteid sotsiaalsainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seostekohta</p> <p>arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktideteemadel</p> <p>iseloostab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eestija Euroopa Liidunäitel</p> <p>nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikused õigused jakohustused kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust</p>	

	<p>kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindsetkäsitlust oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtuseadmata) põhjustab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemegariike analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis- vanuseliststruktuuri kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrabasimuuti selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi</p>
--	---

<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. PEREKONNASEADUS JA TERVISERISKID</p> <p><i>Alamteemad:</i> Väärtoitumisega kaasnevad riskid. - Alkoholi mõju tervisele ja ühiskonnale. Tubakas, selle tarvitamise mõju tervisele ja ühiskonnale. Narkootikumide tarvitamisega kaasnevad riskid. Uimastitarvitamise riski- ja kaitsefaktorid. Suguhaigused ja nende vältimise võimalused. Rasestumisvastased vahendid ja meetodid. Turvaseks. Stressiga kaasnevad riskid ja nende ennetamine. Kaardiõpetus Geograafilised infosüsteemid Orienteerumine kaardil ja maastikul</p> <p>2. RIIGI TUNNUSED JA AJALUGU</p> <p><i>Alamteemad:</i> Agraaühiskonnast infoühiskonda; Linnastumine; Muistne Vabadusvõitlus ja selle tagajärjed; Liivi sõda ja selle tagajärjed; Põhjasõda ja selle tagajärjed; Vabadussõda ja Eesti iseseisvumine; Eesti 1939-41; ENSV ja külm sõda; Taasiseseisvumine</p> <p>3. PÕHISEADUS JA RIIGIEELARVE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Maksusüsteem; Tööhõive; Globaliseerumine; Põhja ja Lõuna riigid; Demograafia; Nüüdisaegse majanduse struktuur; Rahvusvahelised majandusorganisatsioonid.</p> <p>4. KULTUUR</p> <p><i>Alamteemad:</i> Tavad, kombed ja usundid -Demokraatia -Valimised - Ühiskonna valitsemine -Eesti roll NATOs, ELs ja ÜROs - Poliitilised ideoloogiad -Kodanikuõigused ja -kohustused</p> <p>5. PEREKOND JA SUHTED</p> <p><i>Alamteemad:</i> perekonna tüübid ja kooseluvormid. -perekonna ülesanded. -püsisuhete loomine- ja säilitamine. -abielu. Laps ja vanem -pereplaneerimine. -vanemate kasvatusstiilid -lapse areng - kiindumus-suhe Kodu ja perekonnaelu -kodu loomine -pereliikmete vajadused ja väärtused -lahkhelid peres (s.h lahtus) -hooldamine üksteise eest sh oma vanemate hooldatus.</p> <p>6. RIIGIKAITSE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Eesti riigikaitse põhimõtted ja ülesehitus. Inimõigused Eestis ja maailmas</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	Orienteerumine linnamaastikul; Matk ajaloolises Eestis; Riigikaitsepäev
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Arutelu; Grupitöö; Õppeotstabeliste filmide vaatamine ja analüüs; Probleemülesannete lahendamine; Interaktiivne loeng; Mõistekaardi koostamine.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.

<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”. Ebapiisavaks tulemuseks on õpiväljundite saavutamine lävendi tasemest madalamal tasemel ning seda väljendatakse sõnaga „mittearvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Kirjalik eneseanalüüs oma isiksuse kohta; Õpimapp, mis sisaldab hinnangut isikliku tervisekätumise kohta ja isiklikku treeningpäevikut; Kirjalik arvestustöö info leidmiseks geograafilistel, poliitilistel ja topograafilistel kaartidel: Kirjalik arvestustöö Eesti ajaloo pöördepunktide kohta; Kirjalik arvestustöö taasiseseisvunud Eesti kohta; Mõistekaart üleilmastumise kohta; Kirjalik lühianalüüs riigi või regiooni rahvaarvu muutumisest, rahvastiku paiknemisest ja soolis-vanuselist struktuurist ning neid mõjutavatest teguritest; Mõistekaardid "Kodaniku õigused ja kohustused" ja "Eesti rahvusvaheliste organisatsioonide liikmena"; Kirjalik test demokraatia toimetehhanismidest; Kirjalik võrdlev lühianalüüs poliitilistest ideoloogiatest; Mõistekaart "Inimõigused"; Kirjalik test riigikaitse aluste kohta; Seisangute, pöörete ja rivisammu demonstreerimine; Relva ohutuse kontrollimine; Tulekolde kustutamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <p>Kagaze, M. jt. (2007). Perekonnaõpetuse õpik.</p> <p>Lepp, K. Inimeseõpetus. REKK, 2003</p> <p>Kraav, I. Kõiv, K. Inimeseõpetuse õpetajaraamat, Koolibri, 1999</p> <p>Liivamägi, J. Laste ja noorukite rasked stressihäired. Medicina. 2011</p> <p>Otter, M. Narkootikumid, Margareete Otter &amp; “Huma“, 1997</p> <p>Vetemaa, E. Tunneli lõpus ootab puusärk. Tallinn, 1999</p> <p>Ganeri, A. Uimastid. Egmont Estonia, 2000</p> <p>Rust, L. Maximin, A. Suitsetamisest loobumise käsiraamat. ERSEN, 2004</p> <p>Kull, M. Saat, H. Jt. Sotsiaalsete toimetulekuoskuste õpetus (4-6kl). Tartu 2001</p> <p>Kull, M. Saat, H. Sotsiaalsete toimetulekuoskuste õpetus (7-9kl.), Tallinn, 2004</p> <p>Kull, M. Saat, H. Sotsiaalsete toimetulekuoskuste õpetus (gümnn.), Tallinn, 2004</p> <p>Tilk, M. Kasvatus eri kultuurides I osa., 2003</p> <p>Tilk, M. Kasvatus eri kultuurides II osa, 2004</p> <p>Tilk, M. Kasvatus eri kultuurides, III osa., 2006</p> <p>H. Raudla “Ühiskonnaõpetus gümnaasiumile I ja II osa”</p> <p>K. Olenko, A. Toots „Ühiskonnaõpetus. Gümnaasiumi õpik“</p> <p>Ain Mäesalu, Ursula Vent, Mati Laur, Tõnu Tannberg "Eesti ajaloo õpik gümnaasiumile" I ja II osa</p> <p>Mart Laar, Lauri Vahtre "Lähiajaloo õpik gümnaasiumile" I ja II osa</p> <p>Eesti ajaloo e-õpik, kirjastus Maurus</p> <p>Sulev Mäeltsemees "Geograafia õpik gümnaasiumile, I kursus. Maailma ühiskonnageograafia: rahvastik ja majandus"</p> <p>Sulev Mäeltsemees "Maailma ühiskonnageograafia õpik gümnaasiumile. II osa"</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>18.</b>	<b>Kunstiained (KÜ)</b>	<b>1.5</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	omandanud põhihariduse		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. 5) väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse</p> <p>2. 2) tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga</p> <p>3. 1) eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid</p> <p>4. 3) analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse</p> <p>5. 4) kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks</p>		<p>Õpilane:</p> <p>võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike jamuusikažanreid</p> <p>määrab kunsti-ja muusikakultuuri ajastuidajateljel</p> <p>tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära jätähhteoseid</p> <p>uurib ja kirjeldab kunsti-ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</p> <p>koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremassepilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda</p> <p>kirjeldab kogetud kunsti-ja muusikaelamust ja /või omaloomingueelistusi</p> <p>mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika-või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale</p>	

<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. VAHETU KULTUURIKOGEMUS</p> <p><i>Alamateemad:</i> Kontserdi või muusikaetenduse külastus. Kunstinäituse külastus Valga linnas (nt Valga muuseum).</p> <p>2. KULTUURIAJALUGU</p> <p><i>Alamateemad:</i> Kunstiajalugu</p> <p>Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst.</p> <p>Muusikaajalugu</p> <p>instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid.</p> <p>3. JOONE- JA VÄRVI KARAKTERID</p> <p><i>Alamateemad:</i> Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).</p> <p>4. MAAILMA JA EESTI KUNST</p> <p><i>Alamateemad:</i> Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur.</li> <li>- Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng.</li> <li>- Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel.</li> <li>- Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud.</li> <li>- Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis.</li> <li>- Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis.</li> <li>- 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism).</li> <li>- Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis</li> </ul>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<p>1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektselt teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) asetab valitud teosed ja nende autorid “suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega. 3. Kunsti- ja muusikaelamuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuuldud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.</p>

<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. Õppekäik kultuuriasutustesse. Praktiline muusika ja kunsti tunnetamine. Kogemuste vahetamine ja vestlus pildiseeria põhjal.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”. Ebapiisavaks tulemuseks on õpiväljundite saavutamine lävendi tasemest madalamal tasemel ning seda väljendatakse sõnaga „mittearvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Viirand, T. 1984 Kunstiraamat noortele, Tallinn.</p> <p>Kangilaski, J. 2003 Kunsti- kultuuri ajalugu Tallinn.</p> <p>Kaldaru, M. 2004 Muusikaajalugu gümnaasiumile. Õhtumaade muusikalugu I konspekt.</p> <p>Kaldaru, M. 2004 Muusikaajalugu gümnaasiumile. Romantism II konspekt.</p> <p>Siitan, T. Sepp, A. 2008 Muusikaõpik gümnaasiumile.</p> <p>Siitan, T. Sepp, A. 2008 GTR (gümnaasiumi tööraamat).</p> <p>Kaarlepp, A. 2007 Eesti muusikalugu Kunstmuusika. Õpetaja koostatud konspektid.</p> <p>Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist.</p> <p>Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn</p> <p>Õhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita.</p> <p>Õhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. www.emic.ee</p> <p>”Kunsti-kultuuri ajalugu” 10., 11., 12. Klassile. 2003-2005. Tallinn, Kunst.</p> <p>”Lääne kunsti ajalugu” A. Mason. 2009. Tallinn, Varrak.</p> <p>”Külmetav Eesti kunstnik. 50 tähtsamat teost läbi aegade.” A. Juske. 2006. Tallinn, Eesti Päevaleht.</p> <p>Maailma ajaloovertapostid. P. Clarke. 2007. Tallinn, Ersen.</p>



Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19.	Baaritöö (spetsialiseerumine)	13.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid JOOGIÕPETUS I ja JOOGIÕPETUS II		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab baaritöö eripära, baarijookide sortimenti, hoiutingimusi, planeerib tööks vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab baari menüüsolevaid tooteid, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib baarijooke.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</li> <li>2. arveldab kliendiga vastavalt juhendile</li> <li>3. planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas</li> <li>4. kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise</li> <li>5. planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid</li> <li>6. tutvustab ja soovitab kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest</li> <li>7. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</li> </ol>		<p><b>Õpilane:</b></p> <p>Serveerib juhendi alusel valmistatud tooteid; soovitab kliendile menüüs olevaid tooteid lähtudes kliendi soovidest ja hooaja trendidest; kirjeldab juhendi alusel baarijookide sortimenti; kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade, vahendite ja seadmete seisukorda; valmistab juhendi alusel segujooke, kokteile ja teisi baari tooteid kasutades asjakohaseid ja ergonomilisi töövõtteid; kirjeldab juhendi alusel baari menüü koostamise põhimõtteid; kirjeldab baaris kasutatavate jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades eesti- ja võõrkeelset erialast informatsiooni; väljendab ennast teenindussituatsioonis arusaadavalt ja korrektselt; peseb juhendi alusel tarvikud, töövahendid ja puhastab seadmed; valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides; teostab kassatoimingud vastavalt juhendile; puhastab ja korrastab ruumid kasutades õigeid puhastus- ja töövahendeid; tellib, komplekteerib ja ladustab juhendamisel kaubad järgmiseks vahetuseks; valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile; valmistab juhendi alusel erinevaid jooke (ka kuumi jooke nagu kohv, tee, kakao); võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad klaasid; tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid; koostab ja esitab arve vastavalt juhendile; kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt</p>	

	<p>enesekontrolliplaanile;  valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid; kirjeldab juhendi alusel klassikalisi segujooke ja kokteilid;  vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele;  koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja;  täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid;  selgitab kliendiga vesteldes lähtuvalt teenindusstandardist kliendi soovitud valiku.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p><b>1. PRAKTIKA ETTEVÕTTES</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Töökoha korraldamine baaritöös. Kaupade vajadus ja olemasolu. Baaritöövahendid: seadmed, tarvikud, väikevahendid. Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine. Enesekontrolliplaani järgimine. Ohutusnõuded seadmetega töötamisel. Tööohutus. Kliendikontakt. Toodete tutvustamine, kliendi nõustamine. Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine. Kassatöö. <b>VÕÕRKEEL</b>  Tellimus. Levinud väljendid ja sõnavara. Klientide teenindamine baaritöös. Erinevate kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine. Segujookide valmistamine, erinevad tehnikad.  Jookide kaunistamise võimalused ja võtted.  Kaunistusvahendid. Kaunistamise toorained. Kaubavarude liikumine. Toiduohutus. Tööohutus. Tööpäeva lõpetamine. Tööpäeva alustamine.  Arveldamine. Kassatöö. Kassatoimingud. Tööpäeva lõpetamine. Koristusplaani järgimine. Töökoha ja tööruumi puhastamine ja korrastamine, pidev korrashoid. Seadmete, vahendite ja tarvikute puhastamine, pidev korrashoid. Ohutute töövõtete kasutamine.  Ergonoomika.</p> <p><b>2. KAUNISTAMINE JA SERVEERIMINE</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Jookide kaunistamise võimalused. Värvide valik ja sobivus. Kaunistamise toorained.</p> <p><b>3. VÕÕRKEEL lõiming</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Baarijoogid. Baari menüü. Klassikalised kokteilid ja segujoogid, nimetused. Vahendid, tarvikud baaris. Retseptid. Suhtlemine. Tellimus. Levinud väljendid ja sõnavara.</p> <p><b>4. BAARIJOOGID</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Baarijoogid: põhialkoholid, kokteilid, segujoogid, alkoholivabad joogid Kuumad, külmad joogid Baariklaasid Baarimenüü.  <b>AJALUGU</b> Klassikaliste kokteilide saamislood.  Toorainete ajalooline liikumine. Kaubavahetus.</p> <p><b>5. LOODUSAINED lõiming</b></p>

	<p><i>Alamteemad:</i> GEOGRAAFIA Jookide toorainete kasvatuspiirkonnad. Kuumade jookide toorainete kasvatuspiirkonnad maailmas. KEEMIA Puhastusvahendite koostis. Lahuste valmistamine. Kasutamine. Märgistus vahenditel.</p> <p>6. SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA</p> <p><i>Alamteemad:</i> Kehakeel. Silmside. Suhtlemine. Eneseväljendus.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	Juhendi alusel ajaloo ja geograafiaga lõimitud ülesanne joogi kohta. Juhendi alusel joogile sobiliku kaunistuse valik, esitlus praktiliselt. Juhendi alusel baarijookide kohta ülesanded. Praktika aruanne ja ettekanne
<b>sh praktika</b>	143 tundi.
<b>Õppemeetodid</b>	Praktilise harjutusülesanded; praktiline töö; praktika; töölehtede täitmine; õppekäik; iseseisev töö; e-õpe; loengu erivormid; praktilised situatsioonülesanded.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamise meetodid</b>	Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine. Koostab ja esitab arve ning teostab kassatoimingud vastavalt juhendile. Demonstratsioon Kompleksülesanne: 1. Joogi ajalooline ja geograafiline taust 2. Ettevalmistustööd, vajalikud vahendid ja toorained joogi valmistamiseks 3. Praktiline demonstratsioon (joogi valmistamine, kaunistamine, serveerimine, esitlemine) 4. Töökoht ja selle korrashoid, isiklik ja tööhügieen Teenindussituatsioonide lahendamine praktilises töös
<b>Õppematerjalid</b>	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013). Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008) "Restoraniteenindus". Urmas Otspere Joogiraamat "Särav kuld klaasis". Praktilise töö juhend ja aruande koostamise juhend.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20.	Eneseväljendus	2.0	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>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi</p> <p>2. sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides</p> <p>3. koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt</p> <p>4. tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb oma seisukohti argumenteeritult ning veenvalt</p> <p>5. teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Omandab hea kuulaja oskused; enesetuvustuses kasutab korrektses eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; vormistab korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid; jälgib oma kehakeelt; argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist; mõistab sõnade "kuulmine" ja "kuulamine" tähendust; koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste; kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja "võlulauseid" tundetulva vähendamiseks; kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides silditamist; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; valdab avaliku esinemise "kuldreegleid" ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid.</p>	

<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. KUULAMINE</p> <p><i>Alamteemad:</i> Hea kuulaja oskused; Kuulamine ja kuulmine; Kuulamisharjutused; Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine.</p> <p>2. ENESEKEHTESTAMINE</p> <p><i>Alamteemad:</i> 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</p> <p>3. ESINEMISOSKUSED</p> <p><i>Alamteemad:</i> Tekstide stiilist ja nende ülesehitusest; Avaliku esinemise reeglid. Kõne koostamine. Kõne "kuldreeglid"; Kuidas 30 sek, mõjule pääseda?; Kehakeel, kuidas lugeda kehakeelt; Diktsioon; Rambipalavik ja sellest ülesaamine; Reklaamtekst ja selle koostamine; Uudis. Argumenteerimine; Manipuleerimine; Saboteerimine Veenmine; Väitlus/debatt</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Koostada 3-osaline kehtestav sõnum etteantud situatsioonide (olukordade) kohta.</p> <p>Kõne /esitluse koostamine etteantud teemal.</p> <p>Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust.</p>
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	<p>"Kahtlased väited"; Rollimängud; Kõitev loeng; Rühmatöö; Videode 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</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöö teostamine lävendi tasemel.
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Katrin Aava. (2003). Kõnekunst. Õpik gümnaasiumile. Tallinn: Avita</p> <p>Katrin Aava. (2003). Veenmiskunst. Õpik gümnaasiumile. Tallinn: Avita</p> <p>Valeri Sinelnikov. (2012). Ole oma sõna peremees. Kuidas saada oma elu peremeheks. Tallinn: Pegasus</p> <p>Autorite kogu (2008). Avalikult valikust kõnest. Tallinn: Atlex</p> <p>Gundla Ingrid Hirsch (1998). Kõneleb vabalt ja veenvalt. Tallinn: Huma</p> <p>Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21.	Ettevõtlikkusprojekti osalemine	3.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane omandab ettevõtlusalased baasteadmised praktilise tegevuse kaudu õpilasfirmas või muus ettevõtlikkust edendavas projektis aktiivselt osaledes.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
1. mõistab ettevõtluse olemust ja riske realses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse 2. omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused		Õpilane: Osaleb aktiivselt õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses; kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust.	
<b>Teemad, alateemad</b>	1. MEESKONNA JUHTIMINE <i>Alamateemad:</i> Meeskonna moodustamine, rollide jaotus; Meeskonna juhtimine  2. ETTEVÕTLUS JA SELLE RISKID <i>Alamateemad:</i> Äriplaani või projekti olemus, idee genereerimine; Tegevuse kavandamine; Toodete või teenuste pakkumine; Turundus ja kommunikatsioon; Finantsarvestuse põhimõtted ja teostamine.		
<b>sh iseseisev töö</b>	Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine Äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatööna; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine. Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust.		
<b>sh praktika</b>	-		
<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö; Töölehed; Praktiline tegevus mentorite toel.		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.		
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.		
<b>sh hindamise meetodid</b>	Kokkuvõtva hinde kujunemine: õpilane on aktiivselt osalenud õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses alates planeerimisest kuni lõpetamisjärgse aruandluse koostamiseni.		
<b>Õppematerjalid</b>	Altrov, K. jt. (2018). Majandusõpik Gümnaasiumile. Tallinn: Junior Achievement Eesti SA		

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22.	<b>Fruktodisain</b>	<b>2.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
1. valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks 2. oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel		Õpilane: Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid valmistab ette töökoha; teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni esitleb valmis-kompositsiooni; jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid; selgitab erinevate köögi, juuri ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks.	
<b>Teemad, alateemad</b>	1. FRUKTODISAIN <i>Alamateemad:</i> FRUKTODISAINI TÖÖVAHENDID FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TOORAINED /MATERJAL FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TÖÖVÕTTED VALMISTOODETE SÄILITAMINE JA VIIMISTLEMINE		
<b>sh iseseisev töö</b>	Iseseisvaks tööks on vastavalt iseseisva töö juhendis toodud kriteeriumitele vastava kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine. Iseseisva töö eesmärk on kinnistada teema raames omandatud teadmisi ja oskusi ning nende loomingu kasutamine.		
<b>sh praktika</b>	-		
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö; demonstratsioon; õpimapp, sh iseseisev töö kompositsiooni planeerimisest ja teostamisest.		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös		
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.		
<b>sh hindamise meetodid</b>	Hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes kontakttundides. Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist, õpimappi sooritatud (parimatest) töödest, sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon. Hindamisülesanded on hindamisel võrdse osakaaluga.		

<b>Õppematerjalid</b>	KIRJANDUS Cara Hobday, Jo Denbury. (2011). Garneerimise saladusi. Tallinn: Tänapäev T. (1987). Garnishing: A Feast For Your Eyes. New York Thomas Keller. (2009). Köögiraamat. Tarvikud ja tehnikad. Tallinn: Sinisukk Õpetaja jaotusmaterjal
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23.	<b>Graafiline disain erialases töös</b>	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab baastadmised graafilisest disainist ja praktilised oskused Adobe Illustrator kujundusprogrammis erialaseks tööks vajalike kujunduste loomiseks.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
1. omab ülevaadet kujundusprogrammist Adobe Illustrator ja tunneb selle kasutusvõimalusi 2. omab baastadmisi trükiste loomiseks 3. omab arusaama loomeprotsessist tervikuna ja läbib protsessi ideest kuni teostuseni (info kogumine, kavandi tegemine, konsulteerimine ja arutelu, töö vormistamine, töö esitlemine).		<b>Õpilane:</b> Teab mõisteid – värvusõpetus, kompositsioon, geomeetrilised proportsioonid, pinnad, mustrid; kujundab erialal töötamiseks vajalikke trükiseid (reklaamplakatid, tootepakendid, etiketid); esitleb valminud lõputööd kaasõppijatele, selgitades ja põhjendades oma valikuid; omab baastadmisi tüpograafiast; oskab kasutada kujundusprogrammi peamised töövahendeid; leiab töö tegemiseks sobivad materjalid, võimalused ja lahendused, et tagada töö omanäolisus, atraktiivsus ja edastatava info selgus; oskab teksti kujunduses õigesti kasutada; leiab lõputöö tegemiseks sobivad materjalid, võimalused ja lahendused, et tagada töö omanäolisus, atraktiivsus ja edastatava info selgus; kujundab kursuse lõputööna ettevõtte logo, visandades eelnevalt selle kavandi; väljendab end selgelt nii keeleliselt kui visuaalselt; teeb vahet RGB ja CMYK värvisüsteemidel ja oskab neid õigesti kasutada; teeb vahet raster- ja vektorgraafikal.	



<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. LOOMEPROTSESS</p> <p><i>Alamateemad:</i> Lähteülesande koostamine. Logo moodboard (stiilinäide kujundatavast logost). Värvikoodide valimine. Vormistamise ja kujundamise põhimõtete ning nõuete järgimine. Tekstiga töötamine ja teksti kujundamine. Valminud tööde esitlemine. Kokkuvõtte kursusest ja eneseanalüüs.</p> <p>2. ADOBE ILLUSTRATOR</p> <p><i>Alamateemad:</i> Adobe Illustrator kujundusprogrammi tutvustus, kasutusvaldkonnad ja peamised töövahendid. Raster- ja vektorgraafika. Värvipsühholoogia ja värvusõpetus, värvimudelid CMYK ja RGB. Kompositsioon. Kujundid ja objektid. Tüpograafia.</p> <p>3. TRÜKISTE LOOMINE</p> <p><i>Alamateemad:</i> Vormistamise ja kujundamise põhimõtted ning nõuded. Töö kavandi visandamine. Trükise stiili, värvikoodide, kirjatüüpide valimine. Tekstiga töötamine ja teksti kujundamine. Valminud tööde esitlemine.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Iseseisva tööna koostab õpilane õpimapi, milles esitab kavandid trükiste kujunduste kohta. Kirjeldab kujunduses kasutatavat stiili ja määrab kujunduses kasutatavaid värvitoone, leiab sobilikud kirjatüübid. Valmistab ette esitluse tehtud kujunduse kohta. Samuti kogub informatsiooni ettevõtte kohta, kelle logo kujunduse ta lõputööna teeb. Õpimapis esitab õpilane muuhulgas ka kavandi ettevõtte logo kujunduste kohta (moodboard), milles kirjeldab kujunduses kasutatavat stiili ja määrab kujunduses kasutatavad värvitoonid ning leiab sobilikud kirjatüübid. Valmistab ette esitluse tehtud kujunduse kohta. Koostab eneseanalüüsi läbitud moodulis õpitu kohta.</p>
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Loeng-arutelu, praktilised ülesanded; Praktiline töö juhendamisel, individuaalne töö, situatsioonanalüüs, ajurünnakud, ettekanne/esitlus.</p>
<b>Hindamine</b>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"A" saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>
<b>sh hindamise meetodid</b>	<p>Mooduli hinde saamiseks peavad õpilasel olema omandatud kõik mooduli õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel, sooritatud tähtaegselt ja nõuetekohaselt kõik iseseisvad tööd ja praktilised</p>

<b>Õppematerjalid</b>	<p>Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid</p> <p>Raamatud / konspektid:  Rehepapp, M. „Disainispikker: tööraamat õpetajale disaini õpetamiseks“, 2012  Levin, M. „Tüpopraafia alused“, 2011  Simmons, J. „Graafilise disaini käsiraamat“, 2008</p> <p>Elektronilised õppematerjalid:  Kujunduse alused (<a href="https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=5117">https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=5117</a>)  Adobe Illustrator Learn &amp; Support (<a href="https://helpx.adobe.com/support/illustrator.html">https://helpx.adobe.com/support/illustrator.html</a>)  Kisand, K., Nõmmela Semjonov, J. Proosa, H. „Arvutigraafika veebipõhised õppematerjalid“ (<a href="http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7r17#euni_repository_10895">http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7r17#euni_repository_10895</a>)  (<a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4005/Rasterkujutise%20viimine%20vektorgraafikasse.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4005/Rasterkujutise%20viimine%20vektorgraafikasse.pdf</a>)  (<a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/3776/Pantone%20varvide%20kasutamine.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/3776/Pantone%20varvide%20kasutamine.pdf</a>)  (<a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4224/Rasterfailide%20formaadid.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4224/Rasterfailide%20formaadid.pdf</a>).</p>
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>24.</b>	<b>Koka praktiline töö</b>	<b>8.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul KOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast 2. töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest 3. teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	<b>Õpilane:</b> Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele; loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel; koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest; annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast; serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimlaiku ajaga; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva		

	<p>jooksul;</p> <p>annab hinnangu enda töös ergonoomiliste töövõtete kasutamisele.</p> <p>kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides;</p> <p>annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist;</p> <p>planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile; kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale;</p> <p>töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet;</p> <p>tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid;</p> <p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke;</p> <p>säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</p> <p>annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p>
<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. KLIENDITEENINDUS ÕPPERESTORANIS</p> <p><i>Alamateemad:</i> Teenindusprotsess; Menüüde terminoloogia (korrektses eesti keeles); Teenindusstandard; Kliendikeskne teenindus.</p> <p>2. KOKA PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÕÖGIS</p> <p><i>Alamateemad:</i> Tehnoloogiline kaart; Seadmed ja töövahendid; Toiduhügieen ja isiklik hügieen; Töökoha korraldamine; Puhastusplaani; Tööohutusnõuded; Oma tööle ning toitudele ja jookidele hinnangu andmine; Tööplaani; Meeskonnatöö; Laomajandus; Ergonoomilised töövõtted.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö; meeskonnatöö; probleemsituatsioonide lahendamine; hinnangu andmine; e-õpe.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>"4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>"5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>

<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on iseseisvate tööde sooritamine ning nii köögitöö kui saalitöö praktiliste tööde sooritamine. Kokkuvõttev hinne kujundatakse köögitöö ja saalitöö praktiliste tööde hinnete alusel, kusjuures köögitöö praktilise töö hinde osakaal on 2/3 kokkuvõtvast hindest ning õpperestorani praktilise töö hindel on 1/3 suurune osakaal.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Praktiline töö: oma tööplaani koostamine vastavalt ettevõtte tööplaanile. Hinnata tagasiside andmist (meeskonnatööle ja ergonoomiliste töövõtete kasutamisele) Hinnata toitude ja jookide serveerimise aega ja oskust ning nende esitlemise oskust kliendile lähtudes teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor A. Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo www.innove.ee www.ehrl.ee

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>25.</b>	<b>Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas</b>	<b>2.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija kasutab arvutit õppetöös, hangib ning edastab teavet, koostab ja kujundab erinevaid dokumente korrektselt ja vastavuses esitatavate nõuetega.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. õpilane tunneb ja kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel 2. koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente 3. vormindab kirjatöid lähtudes Valgamaa Kutseõppekeskuses kehtivate kirjatööde vormindamise nõuetest 4. koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme 5. õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti	Õpilane: Funktsioonide (sum, average, min, max) abil koostab lihtsamaid diagramme (joondiagramm, tulpdiagramm, sektordiagramm); tunneb ja kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara; kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid; järgib ohutusnõudeid interneti keskkonnas; lisab tekstidokumenti graafilisi elemente; vormindab koostatud kirjatööd vastavalt Valgamaa Kutseõppekeskuse nõuetele; vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele; kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale; lisab slaidisiirde/animatsioonid esitleb slaidiesitlust; koostab oma erialaseks õpinguks vajalikke		

<p>järgides ohutussoovitusi ja häid tavaid, vormistab leitud informatsiooni, kasutab elektronposti</p>	<p>skeeme;  loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu);  teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber);  lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule paigutab teksti veergudesse;  sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel;  järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel;  loob ja kujundab tabeleid tekstiredaktori abiga, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid;  valib esitluse erinevat tüüpi slaide paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte kujundab slaidipõhja;  kasutab erialase info otsimiseks interneti saite; oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatavaid nõudeid kooli kodulehelt; teab Valgamaa Kutseõppekeskuses esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele; kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. INTERNET</p> <p><i>Alamteemad:</i> Info otsimine internetist (temaatilised kataloogid, otsimootorid); Head tavad elektroonsel suhtlemisel, Ohutus interneti kasutamisel; Elektronadress; Elektronkiri, selle saatmine koos manustega; Elektronkiri, selle osad. Listid.</p> <p>2. TABELITÖÖTLUS JA ESITLUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Tabelitöötluse programmi kasutamine, tööleht, töövihik; Tabelite koostamine, andmete vormindamine, tabelite raamimine; Andmete sorteerimine ja filtreerimine; Valemite ja funktsioonide kasutamine arvutuste teostamisel; Erialaseks õppetöök vajalike tabelite koostamine; Diagrammide koostamine. Prezi jt sarnased interaktiivsed esitlus programmid; Google estlus; PowerPoint.</p> <p>3. TEKSTITÖÖTLUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Arvutialased põhimõisted (riistvara, tarkvara, arvuti kasutamine, failid, kaustad, (salvestamine); Arvutiviirused, nendest hoidumine; Ohutusnõuded arvuti kasutamisel; Arvutitöö mõju tervisele, ergonoomika; Failihaldus.  Reeglid teksti sisestamisel; Teksti kujundamine (märgi- ja lõiguvorming); Loetelude kujundamine; Tabelite loomine tekstiredaktoris, nende kujundamine; Joonistusvahendite kasutamine, skeemide koostamine; Graafilise elemendi lisamine tekstidokumenti, Teksti paigutamine veergudesse, Trükkimine ühepoolse ja kahepoolseksena</p>

<b>sh iseseisev töö</b>	Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine. Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine. Esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks. Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Kombineeritud loeng, praktiline töö, infootsing, harjutusülesanded, iseseisev töö arvutis õpetaja juhendamisel.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud.
<b>Õppematerjalid</b>	<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>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26.	Riigikaitseõpetus	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud sotsiaalne riigikaitse teema.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab riigikaitse seotust erinevate ühiskonnaelu valdkondadega; teab riigikaitse korraldust ning kaitseväge ülesehitust ja ülesandeid ning riigikaitset reguleerivaid õigusakte; teab kodanikukaitse põhimõtteid; teab NATO kollektiivse kaitse põhimõtet; on omandanud esmased oskused ohutult relva käsitseda, esmaabi anda, kriisiolukordades käituda ja tegutseda.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. teab Eesti sõjaajaloost, Eesti riigikaitse korraldusest, tänapäeva kriisidest ja relvakonfliktidest	Õpilane: Teab NATO kollektiivse kaitse põhimõtet; teab kodanikukaitse põhimõtteid;		
2. omandab positiivse hoiaku, demokraatlikud väärtushinnangud ja valmiduse vajadusel kaitsta Eesti riiki, tegutsedes vastutustundliku ja lojaalse kodanikuna, lähtuvalt õigusriigi põhimõtetest	mõistab riigikaitse seotust erinevate ühiskonnaelu valdkondadega; tunneb huvi riigikaitse ja sõjaajaloo vastu; õppija on omandanud esmased oskused ohutult relva käsitseda, esmaabi anda, kriisiolukordades käituda ja tegutseda;		
3. omandab välilaagri korraldamiseks vajalikud teadmised ja oskused, arvestab välilaagri läbiviimisel keskkonnakaitse, relvade käsitsemise ohutuse, esmaabi ja maastikul	järgib demokraatlikke väärtusi ning on solidaarne ja vastutustundlik;		

<p>liikumise põhimõtetega ning on omandanud valmisoleku tegutseda kriisiolukordades</p>	<p>väärtustab kaitseväelase elukutset, kaitseväge ja vabatahtlikku tegevust Kaitseliidus ning selle eriorganisatsioonides;</p> <p>õppija on Eestile lojaalne kodanik, kellel on positiivne hoiak ja valmidus vajaduse korral Eestit kaitsta ning kes tegutseb lähtuvalt õigusriigi põhimõtetest;</p> <p>õppija teab riigikaitse korraldust ning kaitseväge ülesehitust ja ülesandeid ning riigikaitset reguleerivaid õigusakte;</p> <p>teab topograafia põhialuseid, orienteerub maastikul kaardi ja kompassiga ning käitub keskkonda säästvalt.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. EESTI SÕJAAJALUGU</p> <p><i>Alamteemad:</i> Riik, kodanikud, riigikaitse. Sõjaajalugu. Tänapäeva kriisid ja relvakonfliktid. NATO. Eesti riigikaitse üldine korraldus ja kaitsepoliitika. Kaitseväge ja Kaitseliit. Kaitseväeteenistus ja väljaõpe. Riviõpe.</p> <p>2. DEMOKRAATLIKUD VÄÄRTUSHINNANGUD</p> <p><i>Alamteemad:</i> Esmaabi. Relvaõpe. Topograafia ja orienteerumine. Elanikkonna kaitse. Massihävitusrelvad. Keskkonnakaitse kaitsejõududes. Sümbolika, teenetemärgid ja traditsioonid.</p> <p>3. PRAKTILINE VÄLILAAGER</p> <p><i>Alamteemad:</i> Toimub praktiline tegevus riigikaitsealaagris. Riviõpe, laskeõpe, orienteerumine ja liikumisharjutused. Iseseisev toimetulek välioludes.</p>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<p>Iseseisev töö erialase kirjandusega.</p>
<p><b>sh praktika</b></p>	<p>-</p>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Loengu erivormid, praktiline tegevus riigikaitsealaagris, ajurünnak, rühma töö, iseseisevtöö erialase kirjandusega.</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p><b>sh hindekriteeriumid</b></p>	<p>"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.</p>
<p><b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>
<p><b>sh hindamismeetodid</b></p>	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb läbi praktiliste harjutuste sooritamise riigikaitsevälilaagris.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Hiiu, T. (2014). Riigikaitse õpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele. Tallinn: Kaitseministeerium</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27.	<b>Ruumi- ja lauadisainsh värvusõpetuse ja lilleseade alused</b>	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega omandab õppija algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja erinevate laudade kujundamisel. Saab aru lille- ja lauaseadete tegemise põhitõdedest.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
1. õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, omandab algteadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid 2. saab aru lillesedete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid		Õpilane: Oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust; kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid.	
<b>Teemad, alateemad</b>	1. RUUMIKUJUNDUS JA VÄRVUSÕPETUS <i>Alamateemad:</i> RUUMIKUJUNDUSE PÕHIALUSED Ruumikujundusmaterjalid; Valgustus ruumis, selle mõju; Mööbli paigutus. VÄRVUSÕPETUSE PÕHIALUSED Värvilahendused; Värv ja toiduaine; Värv kui sümbol; Värvide mõju ruumis; Värvid interjööris; Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaegadel.  2. LILLESEADE <i>Alamateemad:</i> LILLESEADE PÕHIALUSED Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid; Lilleseade stiilid, värvid; Lillede hooldus; Lilleetikett.		
<b>sh iseseisev töö</b>	Temaatilisele üritusele juhendi alusel lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade kujundamine.		
<b>sh praktika</b>	-		
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng; Praktilised harjutusülesanded juhendite alusel.		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.		
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.		
<b>sh hindamismeetodid</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtva hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel.		



<b>Õppematerjalid</b>	Ü. Linnuste, "Värvid kodus", Kodukiri 2005, M. Tammert, „Värviõpetus teoorias“, Tallinn, 2006, A.Chinn, "Värvide ja muustrite 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>
<b>28.</b>	<b>Teenindusalane inglise keel</b>	<b>2.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõude puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
1. mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste 2. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides 3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast vene keelset terminoloogiat		<b>Õpilane:</b> Suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt; koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad; vestleb küllastajaga lihtsamates teenindussituatsioonides; loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist; juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani; nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid; vastab lihtsamatele kirjadele.	

<b>Teemad, alateemad</b>	1. TEENINDUSALANE INGLISE KEEL <i>Alamteemad:</i> Retseptid; Roogade liigitus; Roogade nimetused; Toiduained; Menüü lugemine; Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid; Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised; Teenindussituatsioonid; Kliendilt tellimuse võtmine; Eritoitumine; Kliendi tänamine, ärasaatmine; Kliendi juhatamine teenindusruumidesse; Roogade liigitus; Roogade nimetused; Toiduained; Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid; Mõõdühikud, kogused; Menüü tutvustamine; Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid; Toiduvalmistamise põhitõed (külm- ja kuumtöötlemise võtted); Ajad (serveerimisel).
<b>sh iseseisev töö</b>	Õppija tutvub erialase kirjandusega.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, probleemsituatsioonide lahendamine; lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed; e-õpe.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lüüsi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“.
<b>sh hindamismeetodid</b>	I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II Loeb lihtsamat tellimuskirja ja koostab vastuskirja tellimusele Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine).
<b>Õppematerjalid</b>	Stott, R. Revell "Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004 T. Scott, A. Buckingham " At Your Service" 1997 V. Raid "Sõnavara restoranipidajale" 2000 A. Pikver "Increase Your Vocabulary" 1998 A. Jaagus, T. Libek "Kitchen Communication" 2005 S. Redman, R. Gairns " Test Your English Vocabulary in use" 2000

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29.	Teenindusala prantsuse keel	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija omandab algteadmised prantsuse keelest ja kultuurist ning tunneb prantsuse keeles enamkasutatavat terminoloogiat. Omandab häälduse põhitõed ja vokaaliharmoonia reeglid, harjutatakse elementaarset suhtlemisostust teenindussituatsioonides ning oskust hääldada ja kirjutada roogade nimetusi prantsuse keeles. Õppijat motiveeritakse keele, kultuuri ja ajaloo iseseisvaks edasiõppimiseks.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. suhtleb prantsuse keeles (tutvustab ennast,	Õpilane:		

<p>osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, koostab lihtsamad kirjad)</p> <p>2. mõistab ja kasutab erialast sõnavara</p> <p>hääldab ja kirjutab toiduainete, roogade ja jookide nimetusi prantsuse keeles</p>	<p>Hääldab korrektselt prantsuse keeles enamlevinud toiduainete, roogade, jookide ja kulinaaria terminite nimetusi ja töövahendeid; Kasutab ja mõistab mitmesuguste toorainetüüpide ja klassikaliste roogade valmistamisjuhiseid;</p> <p>osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. kasutab tootlustuses vajaminevat baassõnavara ning oskab seda õigesti hääldada.</p> <p>teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal; tuleb toime lihtsamates igapäevastes</p> <p>teenindussituatsioonides prantsuse keelt kõnelevate klientidega;</p> <p>Õppija väljendab ennast prantsuse keeles arusaadavalt ja korrektselt;</p> <p>esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet;</p> <p>kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju;</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. TEENINDUSALANE PRANTSUSE KEEL</p> <p><i>Alamateemad:</i> Hääldamine. Kirjapilt ja hääldus. Hääldamisreeglid, reeglid „La liason“ ehk sõnade sidumine. Sissejuhatus grammatikasse. verbid ja nende kasutamine. Nimisõnad. eituse moodustamine. arvsõnade kasutamine. Suhtlemine. Viisakus väljendid, kehakeel, esimene, kohtumine, tellimine kohvikus Üldine sõnavara. Erialane sõnavara. köögis kasutatavad toorained, teeninduses kasutatavad töövahendid, kassatoimingud, joogid, menüüdes: toidukäigud, kulinaaria terminid, toidu kirjeldus. Toiduvalmistamisel: köögitöövahendid ja seadmed, toiduvalmistamise terminid, toidu säilitamisviisid, toidurühmitus: eelroad, pearoad, järelroad, lisandid, pagari- ja kondiitritooted. Teenindus protsessi läbiviimine prantsuse keeles.</p>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<p>Lahendab etteantud ülesandeid erialase kirjanduse põhjal hääldamise ja grammatika kohta.          Dialoogid suhtlemisprotsessis.          Tutvub erialase sõnavaraga prantsuse keelse teenindusprotsessi läbiviimiseks.</p>
<p><b>sh praktika</b></p>	<p>-</p>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Suulised hääldamisharjutused, videolindistused, autentset videod, kirjalikud harjutustööd, dialoogid, interaktiivne loeng, loeng, rollimängud, viktoriinid</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p><b>sh hindekriteeriumid</b></p>	<p>"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.</p>
<p><b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“.</p>

<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>II Loeb lihtsamat tellimuskirja ja koostab vastuskirja tellimusele</p> <p>Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine).</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p><b>KIRJANDUS</b></p> <p>R. Kleinschroth. A-L. Maupai. Prantsuse keelt õpetab ja juveelijahti peab Marie Paulard. Tallinn: Ilo 2009</p> <p>L. Leesi. Prantsuse keel- minu kirk. Tallinn: Avita 1997</p> <p>A. Moys. Prantsuse keele grammatika. Tallinn: Tea 2007</p> <p>K. Rebane. Prantsuse verbid. Tallinn: Valgus 2005</p> <p>F. Schreitmüller. Prantsuse keel 24 tunniga. Tallinn: Ilo 2007</p> <p><b>ELEKTROONILISED ALLIKAD</b></p> <p>BEST õpiobjektid. Sissejuhatus prantsuse keelde. [eope.ehte.ee]</p> <p>BEST õpiobjektid. Igapäevased teenindussituatsioonid prantsuse keeles. [eope.ehte.ee]</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30.	Teenindusalaane soome keel	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija omandab algteadmised soome keelest ja kultuurist ning elementaarset suhtlemisostkust teenindussituatsioonides. Õppijat motiveeritakse põhjanaabrite keele, kultuuri ja ajaloo iseseisvaks edasiõppimiseks.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. suhtleb soome keeles (tutvustab ennast, osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, koostab lihtsamad kirjad)</p> <p>2. mõistab ja kasutab erialast sõnavara</p> <p>3. hääldab ja kirjutab toiduainete, roogade ja jookide nimetusi soome keeles</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Õppija väljendab ennast soome keeles arusaadavalt ja korrektselt; tuleb toime lihtsamates igapäevastes teenindussituatsioonides soome keelt kõnelevate klientidega; esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet; hääldab korrektselt soome keeles enamlevinud toiduainete, roogade, jookide ja kulinaaria terminite nimetusi ja töövahendeid; osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid; kasutab ja mõistab mitmesuguste toorainetite ja klassikaliste roogade valmistamisjuhiseid; teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal; kasutab toitlustuses vajaminevat baassõnavara ning oskab seda õigesti hääldada; kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju.</p>	
<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. TEENINDUSALANE SOOME KEEL</p> <p><i>Alamateemad:</i> Hääldamine. Sissejuhatus grammatikasse. Suhtlemine. Viisakus väljendid, kehakeel, esimene kohtumine, tellimine kohvikus. Üldine sõnavara Erialane sõnavara. Köögis kasutatavad toorained, teeninduses kasutatavad töövahendid, kassatoimingud, joogid, menüüdes (toidukäigud, kulinaaria terminid, toidu kirjeldus), toiduvalmistamisel (köögitöövahendid ja seadmed, toiduvalmistamise terminid, toidu säilitamisviisid), toidurühmitus: eelroad, pearoad, järelroad, lisandid, pagari- ja kondiitritooted. Teenindus protsessi läbiviimine soome keeles.</p>		
<b>sh iseseisev töö</b>	Hääldamise harjutused etteantud harjutuste põhjal		
<b>sh praktika</b>	-		
<b>Õppemeetodid</b>	Suulised hääldamisharjutused, videolindistused, autentset videod kirjalikud harjutustööd, dialoogid, interaktiivne loeng, loeng, iseseisevtöö erialase kirjandusega, rollimängud, viktoriinid.		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.		

<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamise meetodid</b>	I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II Loeb lihtsamat tellimuskirja ja koostab vastuskirja tellimusele Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine).
<b>Õppematerjalid</b>	KIRJANDUS Alander, H. Kuula & korda. Ärikeeel. Tallinn: Adelante Koolitus, Tallinn 2011. Heikkilä, S. Majakangas, P. Hyvin menee! 1. Suomea aikuisille. Otavan Kirjapaino OY Keuruu 2012. Oppikirja. Pihel, K. Pikamäe, A. Soome- eesti sõnaraamat. Tallinn: Valgus, 2013.  Sova, E. Soome keel. Tallinn: Tea, 2011.  ELEKTROONILISED ALLIKAD BEST õpiobjektid. Toitlustus- ja majutusalaane soome keel. [eope.ehte.ee] BEST õpiobjektid. Külmad ja kuumad joogid. [eope.ehte.ee] Tähtpäevad, toidud ja väljendid soome keeles. [eope.ehte.ee/best/2013/soome2013/?Avaleht]

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31.	Teenindusalaane vene keel	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste 2. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides 3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalaane vene keelset terminoloogiat	Õpilane: Suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt; nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid; tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitute koostist ja valmistamist; suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalaane terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; vestleb küllastajaga lihtsamates teenindussituatsioonides; juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse		

	<p>kasutades ettevõtte ruumiplaani; nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad; vastab lihtsamatele kirjadele; loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</p>
<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. TEENINDUSALANE VENE KEEL</p> <p><i>Alamateemad:</i> Retseptid; Roogade liigitus; Roogade nimetused; Toiduained; Menüü lugemine; Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid; Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised; Teenindussituatsioonid; Kliendilt tellimuse võtmine; Eritoitumine; Kliendi tänamine, ärasaatmine; Kliendi juhatamine teenindusruumidesse; Roogade liigitus; Roogade nimetused; Toiduained; Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid; Mõõtühikud, kogused; Menüü tutvustamine; Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid; Toiduvalmistamise põhitähtsused (külma- ja kuumtöötlemise võtted); Ajad (serveerimisel).</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	Õppija tutvub erialase kirjandusega.
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, probleemsituatsioonide lahendamine; lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed; e-õpe.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II Loeb lihtsamat tellimuskirja ja koostab vastuskirja tellimusele Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine).
<b>Õppematerjalid</b>	Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD <a href="http://www.e-ope.ee/repository/?@=88dy#euni_repository_10890">http://www.e-ope.ee/repository/?@=88dy#euni_repository_10890</a> A.Mets "Sinu vestlukaaslane" 1 ja 2 osa; K. Allikmets " Kohtumised" 1 ja 2 osa; E. Raud " Vene keel minu sõber ja kaaslane" 1 ja 2 osa.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32.	Toidufotograafia	2.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taoteldakse, et õppijale antakse konkreetseid ja praktilisi juhtnööre nii vajaliku tehnika, valgustamise, kompositsiooni, rekvisiitide kui ka järeltöötamise osas.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. õppija teab ja oskab kasutada juhendamisel peamiseid fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid</p> <p>2. õppija oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti</p> <p>3. õppija valib vastavalt toidule pildistamise tingimused</p> <p>4. õppija teab nippe kuidas säilitada toiduaineid pildil värskena</p>		<p><b>Õpilane:</b></p> <p>Valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; kasutab tarvikuid õigeaegselt; valib valguse, vastavalt toidule, mida soovib pildistada; valib tooraine, arvestades värvust, säilivus, lähtudes fotosessiooni ajast; välklampide kasutamine; teab nippe (meetodeid), kuidas säilitada toorainet; kasutab loodust, kui töövahendit; teab erinevaid kaameraid, objektiive, statiive, mida kasutatakse fotograafias; valguse mõistmine; valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale; teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti; stuudiovalgustuse kasutamine; valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid.</p>	
<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. VARUSTUS JA PILDISTAMINE</p> <p><i>Alamateemad:</i> Varustus: Sissejuhatus; Kaamerad, Objektiivid, Statiiv ja statiivipea. Valgus ja selle kvaliteet; Valguse suund; Valguse hajutamine ja peegeldamine.</p> <p>2. TINGIMUSED JA SÄILITAMINE</p> <p><i>Alamateemad:</i> Oma kollektsioon ja laenutamine; Nõude leidmine ja valimine; Taustad; Kangad; Keskkond kui rekvisiit. Kõik algab toorainest; Töövahendid; Nippe; Toiduainete säilitamine</p>		
<b>sh iseseisev töö</b>	Erialase kirjanduse lugemine.		
<b>sh praktika</b>	-		
<b>Õppemeetodid</b>	Loengud, praktiline töö juhendamisel, individuaalne töö		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.		
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.		



<b>sh hindamismeetodid</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Vajalik teha ettenähtud harjutusülesanded teooriatundides, esitada juhendi alusel koostatud iseseisvad tööd ja teostada praktilistes tundides õppeülesanded.
<b>Õppematerjalid</b>	Aivar Pihelgas. (2014). Praktiline fotograafia. Tallinn: Varrak Julie Adair King. (2005). Digitaalne fotograafia võhikutele. Tallinn: Lausuja John Garrett, Graeme Harris (2009). Täielik fotograafia kursus. Tallinn: Valgus Michael Langford (2000). Fotograafia. Tallinn: Koolibri

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33.	<b>Toiduvalmistamine</b>	<b>7.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Toiduvalmistamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>1. selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p> <p>2. koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde</p> <p>3. koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid</p> <p>4. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p> <p>5. kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p> <p>6. selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi</p> <p>7. kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid</p>	<p>Õpilane:</p> <p>Kujundab elektrooniliselt menüükaardi; koostab juhendi alusel a la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele; kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat; koostab korrektses eesti keeles a la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat; paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile; kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude alusel; Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid; valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid; toob näiteid tulude ja kulutamise tasakaalustamise kohta vastavalt etteantud</p>		

ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest

1. käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse
2. valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
3. selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös

ülesandele;

Kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile; kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid; Kirjeldab juhendi alusel säästmise olulisust toitlustuse valdkonnas; viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele; annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele; nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi; järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani; Kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sh Internetis leiduvaid teabeallikaid; koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptuure lähtuvalt toitute valmistamise tehnoloogiast; arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni; kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi; Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest; tõlgib a la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat; kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist; nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise; leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi; kirjeldab meeskonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga; koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani; järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid; planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtete arvestades toitainete kadusid töötlemisel; kasutab toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid; kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt; kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest; arvutab ja analüüsib tooraine pakendite suurust

kauba tellimiseks lähtuvalt ettevõtte äriideest; loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös; Kirjeldab a la carte toitute ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid; kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsustamisel; koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele; leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele; leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele; kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otset ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus); planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks; arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena; sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted; planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü; planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile; valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi a la carte menüüs olevaid toite ja jooke; tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat; annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest; koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitute ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades; arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügi- ja käibemaksust; kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele; iseloomustab juhendamisel erinevate

aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained);  
koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes a la carte menüü eripäradest; iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist; analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid; arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis; kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale.

## Teemad, alateemad

### 1. VÕÕRKEEL lõiming

*Alamateemad:* Õigekiri ja erialane terminoloogia tellimusroogade köögis, töö erialaste tekstidega, õigekeel tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel.

### 2. MENÜÜÕPETUS

*Alamateemad:* NB! praktiline töö arvutiklassis. Laitud eelnevalt teemad "võõrkeel" ja "keel ja kirjandus"

Menüü koostamine, põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamine IT vahedeid ja võimalusi kasutades, menüü-, kutse- ja nimekaartide ning laua eelkatte plaani kujundamine ja valmistamine IT vahedeid ja võimalusi kasutades, tellimusroogadega menüü koostamise põhimõtted; selvelaudade ja pidulike menüüde koostamine; menüü kohandamine erivajadustega kliendile; toitude ja jookide sobitamine,

### 3. ERIOTSTARBELISED SEADMED

*Alamateemad:* NB! Läbitud teemad "võõrkeel" ja "keel ja kirjandus". Portsjoniliste tellimusroogade tehnoloogiatele vastavad seadmed ja töövahendid, nende kasutamine ja hooldus, puhastusvahendid.

### 4. KEEL JA KIRJANDUS lõiming

*Alamateemad:* Erialane info meedias ja selle analüüs, töö erialaste tekstidega, tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardide õigekiri ja keeleline korrektsus.

### 5. TOIDUVALMISTAMINE

*Alamateemad:* Toiduvalmistamine portsjoniliste roogade põhimõttel, kasutatavad toorained, portsjoniliste roogade valmistamise viisid, võtted ja serveerimine, portsjoniliselt valmistatavate roogade toiduportsjonite vormistamine, värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtted taldrikul.

### 6. KALKULATSIOON JA TÖÖKORRALDUS

*Alamteemad:* Standardretseptuurid, laomajandus. Toiduainete säilitamise korraldamine tootlustusettevõttes, jäätmed tootlustusettevõttes, enesekontroll tootlustusettevõttes ja selle rakendamine. Varustamise korraldamine ja laomajandus tellimusroogade köögis, inventuur, köögitööde planeerimine portsjoniliste tellimusroogade köögis, töötappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaani portsjoniliste tellimusroogadega köögis, meeskonnatöö töökorralduses, toote arendus meeskonnatööna.

**KALKULATSIOON TELLIMUSROOGADELE** tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide kirjalik või elektrooniline koostamine, tehnoloogia kirjeldamine, matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil, toidu ja joogi maksumuse arvutamine, müügikatteprotsent, käibemaks, hinnakujundus tootlustusettevõttes, ettevõtte püsija muutuvkulud, toote hinna ja kvaliteedi suhe, IT võimaluste kasutamine tellimusroogadele spetsialiseerunud ettevõtte tootmistöös

## 7. PRAKTILINE TÖÖ PORTSJONILISTE ROOGADE VALMISTAMISEL

*Alamteemad:* NB! Läbitud teised teemad, mis toetavad käesolevat teemat.

Portsjoniliste roogade valmistamisel kasutatavad toorained, nende kvaliteedi hindamine, käitlemine, ladustamine, säilitamine, portsjoniliste toitade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest; portsjoniliste tellimusroogade valmistamiseks vajalikud köögiseadmed, töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid.

## 8. TOITUMISÕPETUS

*Alamteemad:* Lisa ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale, einekorra toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine IT vahendeid kasutades.

**LOODUSAINED** (keemia, füüsika) temperatuuri mõju toidu kvaliteedile, toiduainete agregaatolekud; toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused, anorgaanilised aineklassid (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid), nende omadused ja mõju tervisele; orgaanilised ühendid ja nende mõju organismile; erinevad aineklassid ja nende füüsikalised ning keemilised omadused (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained). keskkonnakaitse, keskkonnaprobleemid

<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Iseseisev töö nr 1: Aruande koostamine arvestustööks (tehnoloogiate korrigeerimine ja õigete valmistamisviisidega vastavusse viimine). Toidu toitainelise koostise arvutamine.</p> <p>Iseseisev töö nr 2: Aruande koostamine arvestustööks (seadmete, töövahendite tellimuse koostamine).</p> <p>Iseseisev töö nr 3: Aruande koostamine arvestustööks (kolmekäigulise menüü ja toiduideo koostamine, menüü kujundamine, toidu kalorsuse arvutamine, laua eelkatteplaani kujundamine)</p> <p>Iseseisev töö nr 4: Aruande koostamine arvestustööks (koostab kolmekäigulisele toidukorrale tehnoloogilised- ja kalkulatsiooni kaardid, aruande keelelised korrektuurid)</p> <p>Iseseisev töö nr 5: Aruande koostamine arvestustööks (ajalise tööplaani koostamine kolmekäigulisele toidukorrale).</p> <p>Anorgaaniliste ainete mõju organismile.</p> <p>Essee: Kuidas säästa keskkonda kokatöös?</p>
<b>sh praktika</b>	-
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö; rühmatöö; näitlikustatud loeng; probleemülesanded; ülesannete ja harjutuste lahendamine; analüüs; arutelu; õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), materjali kogumine ja süstematiseerimine arvestustööks; mõistekaart; töö arvutis; e- õpe.</p>
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	<p>"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>"4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>"5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli hindamisülesannete sooritamine rahuldaval/lävendi tasemel.
<b>sh hindamismeetodid</b>	<p>Õppija sooritab mooduli kokkuvõtva hinde arvestustöö, mis osad on:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teoreetiline valikvastustega moodulitest (20 erialaküsimust, 5 keemiaküsimust, 5 eesti keele küsimust õigekirja kohta, 4 matemaatika õppeülesannet lisamaterjali kasutamisega).</li> <li>2. Kirjalik arvuti abil koostatud aruanne.</li> <li>3. Kolmekäigulise toidukorra praktiline teostus.</li> </ol> <p>Arvustustöö osad omavad võrdset kaalu ning moodustavad poole moodulihindest, teise poole moodul hindest moodustavad mooduli kestel sooritatud hindamisülesannete kaalutud tulemused.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011, kirjastus Argo</p> <p>Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013, kirjastus Argo</p> <p>e-õppe materjalid</p> <p>Kuhii, M. Eesti ametikeel. Ilo 2006</p> <p>Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn, 2010</p> <p>Õunapuu, T. Igapäevane emakeel. Koolibri, 2002</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34.	Vastuvõttude korraldamine (spetsialiseerumine)	13.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul CATERING JA PEOTEENINDUS		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi vastuvõtu planeerimiseks, korraldamiseks ja neis osalemiseks.		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
<p>1. kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid</p> <p>2. planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p> <p>3. korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused</p> <p>4. järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule;</p> <p>planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse;</p> <p>komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse;</p> <p>kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid;</p> <p>koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve;</p> <p>koostab juhendi alusel korrastusplaani;</p> <p>teab külaline olles etiketireegleid; teab erinevate rahvuste etiketireegleid,</p> <p>planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise;</p> <p>annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile;</p> <p>lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme;</p> <p>koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava;</p> <p>kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika;</p> <p>koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine);</p> <p>kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid;</p> <p>planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise;</p> <p>koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest;</p> <p>annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest;</p> <p>korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu;</p> <p>kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid.</p>	

<b>Teemad, alateemad</b>	<p><b>1. PRAKTIKA ETTEVÕTTES</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Vastuvõttude liigid. Vastuvõttude korraldamine. Vastuvõttude korraldamise ettevalmistamine. Tellimus ja vajalik kirjavahetus. Külalised erinevatel vastuvõttudel. Erinevatest kultuuridest tulenevad erinevused. Ürituse programm ja selle koostamine. Kutsed, erinevad sisud ja pöördumised. Töökorraldus, tööjõu vajadus. Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine. Menüü. Töövahendite vajadus. Transpordi vajadus, logistika. Korrastustööd enne ja pärast üritust. Teeninduse ja ürituse käik. Eelarve koostamine, põhimõtted. Tagasiside hankimine. Ürituse kokkuvõtete tegemine. Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud.</p> <p><b>2. KULTUURILUGU</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> AJALUGU Erinevate maade kultuuridest tulenev erinev käitumine. KULTUURILUGU Usundid. Usunditest tulenevad käitumiste erinevused.</p> <p><b>3. ETIKETT</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Käitumine erinevatel vastuvõttudel. Käitumine erinevate rahvuste üritustel. Käitumine lauas.</p> <p><b>4. VASTUVÕTTUDE KORRALDAMINE</b></p> <p><i>Alamateemad:</i> Vastuvõttude liigid. Vastuvõttude korraldamine. Vastuvõttude korraldamise ettevalmistamine. Tellimus ja vajalik kirjavahetus. Külalised erinevatel vastuvõttudel. Erinevatest kultuuridest tulenevad erinevused. Ürituse programm ja selle koostamine. Kutsed, erinevad sisud ja pöördumised. Töökorraldus, tööjõu vajadus. Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine. Menüü. Töövahendite vajadus. Transpordi vajadus, logistika. Korrastustööd enne ja pärast üritust. Teeninduse ja ürituse käik. Eelarve koostamine, põhimõtted. Tagasiside hankimine. Ürituse kokkuvõtete tegemine. Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades. Kirjalik töö juhendi alusel: (sisu) 1. legend üritusele 2. külaliste arv 3. kutse 4. ürituse ettevalmistus 5. programm ja ajakava 6. ruumid 7. menüü 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu 9. transport 10. teeninduskäik 11. teenindusjärgsed toimingud 12. ürituse eelarve, selle kujunemine</p> <p>Juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks vajaliku kirjavahetuse koostamine.</p> <p>Praktika aruanne ja ettekanne</p>
<b>sh praktika</b>	143 tundi.
<b>Õppemeetodid</b>	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, meeskonnatöö, harjutusülesanded; praktiline töö; meeskonna töö projekt; praktika; e-õpe.



<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Harjutusülesanded klassis juhendi alusel. Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab iseseisva töö juhendis kajastatud punktidele.
<b>Õppematerjalid</b>	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. S.Rekkor (2000) Selvelauad

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>35.</b>	<b>Veiniõpetus (spetsialiseerumine)</b>	<b>13.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid JOOGIÕPETUS I ja JOOGIÕPETUS II		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab veinide ja veinitootmisega seotud põhimõisteid, veinide serveerimist ning veinide ja toitude sobivust.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid 2. mõistab veini ja toidu sobitamise põhimõtteid ja põhimaitsete sobitamist 3. kirjeldab tuntumatest viinamarjasortidest valmistatud veinide omadusi 4. kirjeldab tuntumaid Vana ja Uue Maailma veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte ja veinide stiile 5. mõistab vahuveinide ja kangestatud veinide valmistamise protsessi 6. serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid	<b>Õpilane:</b> Iseloomustab juhendi alusel valgete viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine; kirjeldab juhendi alusel veinide ladustamise reegleid; leiab veinipudelisildilt olulise informatsiooni veini kohta juhendi alusel; avab juhendi alusel veinipudeli asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid kasutades; kirjeldab punaste ja valgete veinide valmistamise protsessi juhendi alusel; avab juhendi alusel vahuveinipudeli kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid; kirjeldab juhendi alusel erinevatel meetoditel valmistatud vahuveine; teab nimetada veinide erinevaid stiile; kirjeldab juhendi alusel erinevatel meetoditel valmistatud kangestatud veine; kirjeldab juhendi alusel veinide serveerimistemperatuure; degusteerib veini, kirjeldab veini välimust, aroomi ja maitset juhendi alusel; soovitab juhendi alusel roogade juurde veinikaardilt sobiva veini ja põhjendab valikut		

	<p>lähtudes sobitamise põhimõtetest; nimetab juhendi alusel Uue Maailma veinimaade veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte; iseloomustab juhendi alusel punaste viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine; nõustab kliente veinide valikul; selgitab juhendi alusel sobivate klaaside valikut ning sobiva klaasi vajalikkust veini ja vahuveini serveerimisel; nimetab juhendi alusel Itaalia, Prantsusmaa, Saksamaa, Hispaania tuntumaid veinipiirkondi ja nendes kasvatatavaid viinamarjasorte; kirjeldab juhendi alusel veini ja toidu sobitamise põhimõtteid; mõistab veini hinda mõjutavaid tegureid viinamarjaaias ja veini valmistamisel juhendi alusel; soovitab juhendi alusel kliendile veini ja põhjendab oma soovitusi; kirjeldab veini kvaliteeti ja mõjutavaid tegureid lähtudes geograafilisest paiknemisest, kasvukeskkonnast ja kliimast; serveerib veini vastavalt teenindusstandardile.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. LOODUSAINED lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> GEOGRAAFIA Uus Maailma ja Vana Maailma veinipiirkonnad. Viinamarjade kasvatuspiirkonnad. Veini tootmispiirkonnad maailmas. Kliima ja mullastiku mõju viinamarjakasvatamisele. KEEMIA Veinide valmistamisega kaasnevad protsessid. Vahuveinid ja kangustatud veinid, suhkru mõju maitsele. Veini valmistamise protsess. FÜÜSIKA Mullide tekke põhjused vahuveinides. Viinamarja sortidest tulenev erinevus veinide valmistamise protsessis. Kliima mõju sortidele, hiljem veinide maitsele. Veinides füüsikalised-keemilised protsessid.</p> <p>2. ARVUTIÕPETUS</p> <p><i>Alamteemad:</i> Veinikaardi kujundamine ja vormistamine. Joogikaardi kujundamine ja vormistamine.</p> <p>3. PRAKTIKA ETTEVÕTTES</p> <p><i>Alamteemad:</i> Veinide serveerimine. Veinipokaalid. Veinitarvikud. Veinide käsitlemine. Veini ja vahuveini avamine. Serveerimistemperatuurid. Veinide serveerimine. Veini õhutamine, dekanteerimine.</p> <p>4. VEIN JA TOIT</p> <p><i>Alamteemad:</i> Veinide olemus ja liigituskvaliteet. Viinamarjad- sordid, nn. suured sordid. Viinamarjade kasvatuspiirkonnad. Veini valmistuspiirkonnad. Veini valmistamine. Veini säilitamine. Veini hinda mõjutavad tegurid. Veinipudeli etikett. Veini degusteerimine (aroomid, värv, maitse). Veinide säilitamine ja ladustamine. Vein ja toit.</p>

	<p>Veini valik, valiku põhimõtted. Veinikaart, selle kasutamine. Viinamarjasordid. Suured valged viinamarjasordid ja suured punased viinamarjasordid. Maailmas tuntud veinid, mis on valmistatud nende sortide baasil. Veinipiirkonnad. Uus Maailm. Vana Maailm. Veinide stiilid. Vahuveinid (sh Šampanja).</p> <p>Kangestatud veinid. Valmistamise protsess.</p> <p>5. KEEL JA KIRJANDUS lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Veiniõpetusega seotud terminoloogia õigekiri. Joogikaart ja selle korrektne vormistus eesti keeles.</p> <p>6. VÕÕR KEEL lõiming</p> <p><i>Alamteemad:</i> Veinidega seotud terminoloogia, väljendid.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	<p>Menüüle sobivate veinide valimine, valiku põhjendused ja veini kirjeldamine.</p> <p>Viinamarja sortide kirjeldus juhendi alusel, ettekanne grupile</p> <p>Juhendi alusel veini piirkondade kohta töölehe koostamine ja nuputusülesande väljamõtlemine/ koostamine</p> <p>Juhendi alusel veini kohta töö tegemine. Sarnasused ja erinevused vahuveinidel ning kangestatud veinidel.</p> <p>Etteantud juhendi alusel töö teostamine iseseisvalt: Valitud veinipiirkonna kohta esitluse koostamine.</p> <p>Praktika aruanne ja ettekanne.</p>
<b>sh praktika</b>	143 tundi.
<b>Õppemeetodid</b>	Kombineeritud loeng; diskussioon; praktiline töö; rollimäng; meeskonnatöö; õppekäik; iseseisev töö; arutelu; rühmatöö; degustatsioon; praktika; e-õpe.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamise meetodid</b>	<p>Ülesanne, mis hõlmab: 1. Viinamarjasordid 2. Veinipiirkonnad 3. Uus ja Vana Maailm 4. Veini stiilid</p> <p>Sortide erinevuse kohta õppelesanne. Iseseisev töö.</p> <p>Praktiline ülesanne: Veini serveerimine juhendi alusel, demonstratsioon</p> <p>II veini degustatsioon – hindamisleht õpimappi</p> <p>I Kirjalik test II Iseseisev töö III Veinipudeli sildi lugemine, info edastamine</p> <p>Praktilised ülesanded ja kirjalik test vahuveinide ning kangestatud veinide kohta.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus.</p> <p>Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis</p> <p>H.L. Cracknell, G. Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine"</p> <p>2002 Andrew Jefford "Veinikursus" 2009</p> <p><a href="http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPdcL0">http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPdcL0</a> –vahuveini avamine ja serveerimine video Torres`e veinide serveerimine</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36.	Välitoitlustus	1.0	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab välitoitlustuse pakkumise erinevaid etappe, planeerib juhendamisel välitoitlustuse ja teenindab välitoitlustamise kliente.		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
<p>1. kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise vastavalt klienditellimusele</p> <p>2. teenindab vastavalt menüüle kliente välitoitlustamise tingimustes</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Abistab toidu valmistamisel välitingimustes, vajadusel kasutades ohutult lõket ja välitoitlustuse seadmeid, järgides ürituse töökorraldust.;</p> <p>teenindab külastajaid kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes küllastajate ja sündmuse eripärast;</p> <p>teab pakkimise, hügieeni- ning transpordinõudeid;</p> <p>serveerib klientidele toite ja jooke lähtuvalt menüüst;</p> <p>valmistab ette välitingimustes toitlustuse koha ning teeb ettevalmistusi toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks, lähtudes menüüst ja töökorraldusest;</p> <p>koristab kasutatud toidunõud ja ülejäänud toidu, pakib need transpordiks, lähtudes töökorraldusest ja küllastajate soovist;</p> <p>pakib transpordiks tooraine, toidu, joogid ja muud vajalikud vahendid, järgides menüüd, sündmuse eripära, ilmastikuolusid, töökorraldust ja enesekontrolliplaani;</p> <p>korrastab välitoitlustamise koha ja käitleb jäätmeid jäätmekäitluse nõuetest tulenevalt.</p> <p>kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise teenindamise vastavalt klienditellimusele;</p> <p>mõistab välitoitlustamise olemust; teab välitoitlustamise pakkumisega seotud seadusandlust.</p>	

<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. VÄLITOITLUSTUSE KORRALDUS</p> <p><i>Alamateemad:</i> VÄLITOITLUSTUS</p> <p>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.</p> <p>Inventar, vahendid ja seadmed. Sobilikud menüüd vastavalt üritusele.</p> <p><b>TÖÖKORRALDUS</b></p> <p>Tööohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Nõuded transpordiks ja säilitamiseks. Hügieen ja enesekontrolliplaan. Välitingimustes toitlustuse ja teeninduse koha ettevalmistamine sõltuvalt 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>sh iseseisev töö</b>	
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng; Rühmatöö/ paaritöö; Harjutusülesanded Praktiline töö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindekriteeriumid</b>	"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
<b>sh hindamise meetodid</b>	Osaleb juhendamisel meeskonnaliikmena väliürituse ettevalmistamisel ja läbiviimisel. Praktilistes töodes osalemine vajalik 100 % ulatuses. Paaristöona välitoitlustusürituse korraldamine etteantud juhendi alusel. Test teooriaosa kohta, mis hõlmab ka hügieeni ja välitoitlustuse pakkumise nõuete teemasid.
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja koostatud jaotusmaterjal.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37.	Õpioskuste kujundamine	2.0	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>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<p>1. eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma vaikuid ajaplaneerimisel</p> <p>2. töötab tulemuslikult nii iseseisvalt, kui ka meeskonnas</p> <p>3. analüüsib ennast, kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge enesega toimetulekuks</p> <p>4. mõistab õppimise iseärasusi Valgamaa Kutseõppekeskuses, jälgides ja tundes reegleid</p> <p>5. leiab õppetöös vajalikku informatsiooni ja eritab olulist infot ebaolulisest</p>		<p>Õpilane:</p> <p>Valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid;</p> <p>kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid;</p> <p>teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli;</p> <p>täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest;</p> <p>kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks;</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>jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise;</p> <p>teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt;</p> <p>kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid;</p> <p>eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;</p> <p>vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal.</p>	

<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p>1. INFOOTSIMINE JA AJAPLANEERIMINE</p> <p><i>Alamteemad:</i> NFO TÖÖTLEMISEGA SEOTUD  <b>ÕPPIMISVÕTTED:</b> mõistete kaardistamine; funktsionaalne lugemine ja tekstiga töötamise strateegiad; konspekterimisviisid.  <b>AJA PLANEERIMINE:</b> ajakasutuse ja aja juhtimise alused; pakilisuse ja olulisuse printsiip; eesmärgistamine ja eesmärkide saboteerimine.  <b>EESMÄRGISTAMISE JA ENESEANALÜÜSIGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED:</b> eesmärgistamise tehnikad; oma tegevuse hindamine; analüüsitehnikad</p> <p>2. SUHTLEMISOSKUSED</p> <p><i>Alamteemad:</i> MEESKONNATÖÖ: grupi arengufaasid; rollid ja vastutuse jagamine grupis; koostööoskused.  <b>EMOTSIOONIDE JUHTIMINE:</b> emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga; pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek.  <b>SUHTLEMISOSKUSED:</b> selge eneseväljendamine; kuulamisoskused.</p> <p>3. ENESEANALÜÜS; MINA KUI ÕPPIJA</p> <p><i>Alamteemad:</i> MULTIINTELLIGENTSUS: intelligentsuse mõiste ja uurimise ajalugu; multiintelligentsuse teooria; 8 intelligentsusetüübi ilmingud ja erinevate tüüpide seotus õppimisviisid; multiintelligentsuse profiili küsimustik.  <b>ÕPISTIILID:</b> õpikeskkonna eelistused; meelekanali eelistused õppimisel ja vastavad õpimeetodid.  <b>EDU JA EBAEDU:</b> optimistliku ja pessimistliku seletusstiili tunnused; isikliku edu ja ebaedu tõlgendamine; optimistliku seletusstiili omandamise harjutused.  <b>ÕPILASI PUUDUTAV DOKUMENTATSIOON KOOLIS:</b> sisekorraeeskirjad; õppekorraldus.  <b>ÕPILASE ROLL:</b> rolliteooria; sotsiaalsed ja tegevuslikud rollid; rolliootused, -kujutlused ja -konfliktid; vastandrollid; õpilase roll ja õppija vastutus.</p>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<p>Eneseanalüüs: analüüsi kaudu püüab õppija oma nõrkused pöörata tugevusteks (edu ja ebaedu).  Loob iseseisvalt esitluse kooli kodulehelt leitava info kohta.  Õppija koostab nädala õpitegevuste kaardi.  Probleemsituatsiooni leidmine igapäevasest kooli elust ja selle iseseisev analüüsimine.</p>
<p><b>sh praktika</b></p>	<p>-</p>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>miniloeng, rollimäng, arutelu/ analüüs, rühmatöö (maailmakohvik), iseseisev töö, video analüüs, probleemsituatsioonide lahendamine.</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p><b>sh hindekriteeriumid</b></p>	<p>"A" saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.</p>
<p><b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>

<b>sh hindamismeetodid</b>	Hindamiseks eelduseks on kõigi hindeliste tööde sooritamine lävenditasemel.
<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. 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> <p>Reinsalu, Ardo. Praktiline ajajuhtimine.</p> <p>Roosimälder, L. Probleemilahendus.</p> <p>Õpimapi loomise juhend <a href="http://materjalid.tmk.edu.ee/_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf">http://materjalid.tmk.edu.ee/_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf</a></p> <p>Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes.</p> <p>Õpiprobleemide leidmise test <a href="http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html">http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html</a></p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>38.</b>	<b>Lõpphindamine</b>	<b>2.0</b>	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud kõik eelnevad moodulid vähemalt lävendi tasemel.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija demonstreerib teadmisi ja oskusi, hoiakuid ja isikuomadusi, valmisolekut kutsealal töötamiseks.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>1. koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest</p> <p>2. valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte</p> <p>3. lahendab teenindussituatsiooni</p>	<p>Õpilane:</p> <p>Koristab ja korrastab laua sobivaid töövõtteid kasutades;</p> <p>näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;</p> <p>planeerib juhendi alusel tööaja;</p> <p>nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades;</p> <p>jälgib juhendi alusel tööde teostamise graafikut ning planeerib tööaja;</p> <p>serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke lähtuvalt teeninduse ja müügitöö põhimõtetest;</p> <p>küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;</p> <p>sobitab toite ja jooke lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest;</p> <p>teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele järgides laua katmise põhimõtteid;</p> <p>esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja</p>		



	<p>vastab selle kohta esitatud küsimustele; arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist; loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid; hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest; selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides; kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi; kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid; pakub välja lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks; suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest; loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid; koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele järgides laua katmise põhimõtteid; valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke asjakohaseid töövahendeid ning komponente kasutades; serveerib toite lähtuvalt etteantud nõudmistest; kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku; lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt lähtuvalt eesmärgist jätkata kliendisuhet; pakub välja kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest; Kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke; kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele; alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest; tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest; valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid.</p>
<b>Teemad, alateemad</b>	<p>1. LÕPPHINDAMINE</p> <p><i>Alamateemad:</i> Juhend Eesti Hotellide ja Restorani Liidu kodulehel "Hindamisstandard Kelner, tase 4".</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö; kirjalik aruanne; kirjalik test; e- õpe; esitlus.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine

<b>sh hindekriteeriumid</b>	"3" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik EHRL poolt esitatud õpiväljundid lävendi tasemel. "4" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik EHRL poolt esitatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. "5" saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik EHRL poolt esitatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
<b>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Komplekseksam: Kirjalik aruanne+esitlus; Test+intervjuu; Praktiline töö.
<b>sh hindamismeetodid</b>	Koolieksam: juhendid Eesti Hotellide ja Restorani Liidu kodulehel. Juhend Eesti Hotellide ja Restorani Liidu kodulehel.
<b>Õppematerjalid</b>	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit. Aadressil: <a href="http://www.ehrl.ee/kelneri-kutseeksami-materjalid">http://www.ehrl.ee/kelneri-kutseeksami-materjalid</a>