

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Kokk (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite rakenduskavad

Sihtrühm	Põhihariduse omandanud õpilased või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	Tiina Sootalu, Taavi Kuusik, Kersti Õim; Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul "Menüü planeerimine"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
160 tundi		48 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest.</p> <p>2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.</p> <p>3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid; • koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumise iseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele; • tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; • vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi; • annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; • koostab juhendi alusel toitulele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna; • vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Kalkulatsioon ÕV2	Alateemad
Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus

	<p>Omahinna arvutamine Müügihinna kujunemine ja hinnakujuemise alused Standardretseptuurid Tehnoloogilised- ja kalkulatsiooni kaardid Tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulatsioonide koostamisel. Kasutab erialast tarkvara kalkulatsioonide koostamisel.</p>
Hindamine	Eristav hindamine
<p>Menüüde koostamine ÕV1,ÕV2 Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad Menüüde tüübid Menüüdes kasutatav terminoloogia Menüüde koostamist mõjutavad tegurid Menüüde koostamine ja analüüsimine Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades. Kasutab erialast tarkvara menüüde koostamisel.</p>
Hindamine	Eristav hindamine
<p>Toitumisõpetus ÕV1 Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad Toitainete otstarve organismis Tasakaalustatud menüü/toitumissoovitused Toidukorra kalorsus (toitumissoovitused/arvutamine) Toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele Kasutab erialast tarkvara kaloraaži arvutamisel.</p>
Hindamine	Eristav hindamine

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs.
Hindamismeetodid	<p>ÕV 1. Paaristöö: koostada juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV 2. Iseseisev töö: koostab elektrooniliselt 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsiooni kaardid, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. ÕV 3. Iseseisev töö: (ÕV1 alusel) koostab juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat; tõlgib koostatud menüü võõrkeelde. Tõlgib ühe tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi võõrkeelde.</p>
Lõimitud teemad	Matemaatika, Inglise keel, Arvutiõpetus
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt rahuldaval/lävendi tasemel. Projektitöö.
sh lävend	“3” saamise tingimus: ÕV 1. Õpilane koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid

	<p>ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid; koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumise iseärasustega (sh toidutalumatus, toiduallergia, taimetoitus) klientidele; annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.</p> <p>ÕV 2. Õpilane koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.</p> <p>ÕV 3. Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi.</p> <p>“4” saamise tingimus: ÕV 1. Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>ÕV 2. Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>ÕV 3. Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi.</p> <p>“5” saamise tingimus: ÕV 1. Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p> <p>ÕV 2. Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida.</p> <p>ÕV 3. Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S. (2008). Toitlustamise alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S. (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Menüü planeerimine	6	Tiina Sootalu, Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
120 tundi		36 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi.</p> <p>2. arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse;</p> <p>3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid.</p> <p>4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovide ja vajadusest; • põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile; • arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase; • koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; • vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi; • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid; • vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabelitöötluste digivahendeid; • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kalkulatsioon ÕV3, ÕV4 Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus Omahinna arvutamine Müügihinna kujunemine ja hinna kujunemise alused Standardretseptuurid Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid koostab tooraine ja hinnakalkulatsioonid kasutades vastavat tarkvara , arvutab tooraine vajaduse</p>
Menüü koostamine ÕV1;	Alateemad

ÕV2 Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 18	Menüüde tüübid lähtuvalt ettevõtte eripärast ja sihtrühmast Menüüdes kasutatav terminoloogia Menüüde kohandamine arvestades enamlevinud toidutalumatusi ja allergiaid Menüüde koostamine ja analüüsimine Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades. Inglise keelne menüü
Toitumisõpetus ÕV2 Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Lisa- ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale Einekorra toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine vastavalt sihtrühmale(lasteaialastele, eakatele, füüsilise töö tegijatele jne) kasutades IT vahendeid

Õppemeetodid	Praktiline meeskonnatöö, juhtumianalüüs, rollimäng, individuaalne töö, iseseisev töö.
Hindamise meetodid	ÕV1. Meeskonnatöö: koostada juhendi alusel digitaalselt argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV2. Rühmatöö: õpetaja poolt antud retsepti alusel arvutada toitaineline koostis ja toiteväärtus kasutades IT vahendeid. ÕV3. Teoreetiliste teadmiste kontroll. Iseseisev töö: koostab juhendi alusel argipäeva ühenädalase lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV4. ÕV2 antud rühmatöö lisa; tooraine vajadus, lähtudes tehnoloogilisest kaardist.
Lõimitud teemad	Matemaatika, Arvutiõpetus, Inglise keel
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid elektrooniliselt, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat.
sh lävend	“A” saamise tingimus: ÕV 1. Koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; põhjendab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile; koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. ÕV 2. Arvutab retsepti alusel toitumise toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitumise keemilise koostise andmebaasi. ÕV 3. Koostab juhendamisel põhisoogikordade toitumisele tehnoloogilised kaardid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitöötamise digivahendeid. ÕV 4. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.
Õppematerjalid	Aavik, Õ. (2011). Kalkulasiooniõpetus. Praktilise töö juhend. Tallinn: Argo Kängsepp, I. (2008). Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Tallinn: Ilo Rekkor, S. jt (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Praktika	36	Taavi Kuusik, Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Eelnevalt läbitud „Toitlustamise“ moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes.		
	Auditoorne õpe		Praktika
	20 tundi		916 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist.</p> <p>2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid.</p> <p>4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögistö tehnikaid;</p> <p>5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid.</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; • planeerib isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt söögikoha ärimudelist ja toidumenüüst, arvestades praktikajuhendit; • sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid; • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks; • järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorra eeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid; • täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; • arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel; • eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid; • valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega ettevõtte menüüs olevaid toidukohale iseloomulike roogasid ja jooke; • serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale; • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust; • korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; • käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; • analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide (ettevõttes valmistatud ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes; 	Mitteeristav hindamine

• esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid.

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö
Hindamisülesanded	<p>ÕV 1. Koostab õpimapi, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.</p> <p>Avab GDrives praktikapäeviku ning praktikaaruande.</p> <p>ÕV 2. Praktikaettevõtte kirjeldus (äriidee, menüü, töökorralduse kirjeldus, hinnang tootmisruumidele).</p> <p>ÕV 3. Täidab juhendamisel tööülesandeid.</p> <p>ÕV 4. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile toite ja jooke.</p> <p>ÕV 5. Puhastus- ja korrastustööd, prügi käitlemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.</p> <p>ÕV 6. Täidab praktikapäeviku ning koostab praktikaaruande ja teeb esitluse praktika kohta.</p>
Lõimitud teemad	Eesti keel, Arvutiõpetus, Suhtlemine;
Iseseisev töö	Koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs. Esitluse ja esitlemine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtutud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevik on vormistatud keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet, kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Õppija tegutseb meeskonna liikmena, tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning on keeleliselt korrektselt ja nõuetekohaselt vormistustatud; praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele).
sh lävend	“A” saamise tingimus on mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks vajalikud hindamisülesanded on täidetud lävendi tasemel .
Õppematerjalid	<p>HKHK praktika dokumendid:</p> <p>Praktikaaruande koostamise juhend. Praktikaleping, Praktikapäevik. Hinnanguleht praktikandile – tagasiside praktika juhendajalt.</p> <p>Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid..</p> <p>Kuhhi, M. (2006). Eesti ametikeel. Tallinn: Ilo</p> <p>Kitsnik, M. (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Integratsiooni ja Migratsiooni SA</p>

Kraut, E. (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Praktiline töö restoranis	13	Taavi Kuusik, Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbimisel või läbitud „Toiduvamistamise“ moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume.		
Auditoorne õpe		Iseseisev töö	
260 tundi		78 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest.</p> <p>2. valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust.</p> <p>3. käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust.</p> <p>4. teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid, lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist.</p> <p>5. teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele; • valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; • hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; • valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; • vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile; • ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile; • kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale; • annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist; • võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; • kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; • hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele; • käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; • inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele; • teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid; • valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist; • puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist; • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; • nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles; • lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest. • kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Praktiline töö restoranis</p> <p>Auditoorne õpe 120 Iseseisev õpe 78</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Restoraniköök Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed. Baariseadmed. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid). Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine</p> <p>2. Toiduvalmistamine – koka praktiline töö Kauba käitlemine. Toidukauba tundmine. Laomajandus. Külmad ja soojad eelroad, supid (veloute supid – püreeritud supid) ja munaga paksendatud kastmed (hollandikaste), pearoad erinevatest lihastest sh ulukilihist, linnulihist, kalast või mereandidest. Lisandid aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest. Külma või kuumastme valmistamine. Klassikalised salatid. Külmad, külmutatud või kuumad magustoidud. Vastavus tehnoloogilisele kaardile ja toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>3. Puhastustööd Puhastusplaan. Restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustööd. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted. Mustus, vee kasutamine puhastustöödel. pH mõiste (keemia). 6. Puhastuslahuste valmistamine (matemaatika % arvutus)</p> <p>4. Klienditeenindus Klientide vastuvõtmine. Menüü ja joogikaardi esitlemine. Tellimuse vastuvõtmine. Toitude ja jookide serveerimine. Arveldamine. Klientide ärasaatmine</p>
--	--

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, meeskonnatöö, moodulhindamine restoranipäevad
Hindamisülesanded	<p>ÕV 1. Praktiline töö restorani köögis. Vastavalt menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise lähtuvalt menüüst ja tööjõust.</p> <p>ÕV 2. Praktiline töö restorani köögis. IT: õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest).</p> <p>ÕV 3. ja ÕV4 Praktiline töö õppeköögis</p> <p>ÕV 5. Praktiline õppetöö restoranis</p>
Lõimitud teemad	Matemaatika, Arvutiõpetus, Inglise keel
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane planeerib ja korraldab tööd lähtuvalt tööülesandest; valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest. Mooduli ühishindamine Restoranipäevade raames.

<p>sh lävend</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab töökoha, järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal; peab kinni tööde ajakavast, osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.</p> <p>Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</p> <p>Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi</p> <p>Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.</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 ning oskab oma tööd analüüsida.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S. jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Müller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA Kirjastus</p> <p>Iburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat</p> <p>Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe Raamat</p> <p>Kang, A. (2006) Köögiviljaraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p> <p>www.toitumine.ee</p> <p>www.ampser.ee</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktiline töö suurköögis	11	Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Kersti Õim, Ivika Raudsepp, Ülle Tuur
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul "Toitlustamine"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena.		
Auditoorne töö		Iseseisev töö	
226 tundi		60 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid.</p> <p>2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel.</p> <p>3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid.</p> <p>4. teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest.</p> <p>5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonomilisi töövõtteid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid ; valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi; teenindab juhendamisel kliente väljastusletis lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Toidu valmistamine ja teenindamine kooli sööklas	Suurköögi toidud / joogid 1. Supid – rahvuslikud supid, püreesupid, kreemsupid 2. Kastmed – soojad põhikastmed ja neist tuletatud kastmed, külmad kastmed, maitsevõid
---	--

	<p>3. Teraviljatoidud, -road riisist, putrudest vormiroad, pudingud</p> <p>4. Köögiviljatoidud – keedetud, hautatud ja praetud köögiviljatoidud</p> <p>5. Hakklihatoidud</p> <p>6. Lihatoidud</p> <p>7. Kalatoidud</p> <p>8. Magustoidud – vahud, kreemid, tarretised</p> <p>9. Kohv, tee, kakaojoogid.</p> <p>10. Piimatooted, siirupijoogid, mahlad, mahlajoogid, veed, karastusjoogid.</p> <p>Teenindamine</p> <p>1. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid</p> <p>Lõiming: Keel ja kirjandus</p> <p>Teenindusega seotud sõnavara ja erialased terminid; korrektne sõnakasutus ja keelemallid vastavalt teenindussituatsioonile; sõna “euro” õigekiri; menüü tutvustus korrektses eesti keeles ja erialase sõnavara kasutamine</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd</p> <p>1. Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmed</p> <p>2. Puhastusvahendite kasutamine</p> <p>3. Puhastusplaan</p> <p>Lõiming: Keemia</p> <p>Erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine; jäätmekäitlus, säästlikus, globaalprobleemid.</p>
--	--

Õppemeetodid	praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaritöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs.
Hindamismeetodid	<p>ÕV 1. Praktiline töö ja töökorraldus köögis.</p> <p>ÕV 2. Osavõtt praktilisest suurköögitoitude valmistamisest.</p> <p>ÕV 3 Hindamine praktilistes tundides köögis.</p> <p>ÕV 4. Praktiline töö: teenindus väljastusletis.</p> <p>ÕV 5. Iseseisev töö: analüüsib enda tegevust, koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd suurköögis, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid</p>
Lõimitud teemad	Keemia, Keel ja kirjandus
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamiseks peavad olema sooritatud mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab töökoha, järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal; peab kinni tööde ajakavast, osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid;

	<p>käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.</p> <p>Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.</p> <p>Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.</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>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S. jt (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S. jt (2010). Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamine	14	Taavi Kuusik, Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid "Toitlustamine" ja "Praktiline töö suurröögis"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
280 tundi		84 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas.</p> <p>2. valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi.</p> <p>3. serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi.</p> <p>4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärasest ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid; eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja 	Eristav hindamine

	hooldusjuhendile ning järgides tööhutusnõudeid; <ul style="list-style-type: none"> • kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja töö planeerimine	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Väikevahendid ja köögiseadmed restoraniköögis 2. Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) 3. Kuumtöötlusseadmed <ol style="list-style-type: none"> a. (induktsioonseade, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid; grillseadmed) 4. Baariseadmed 5. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) <p>Restoranitöö planeerimine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Töötappide planeerimine 2.Restoraniköögi tööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaani 3.Meeskonnatöö töökorraldus 	Seos õpiväljundiga 1 ja 4 planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööhutusnõudeid.
Serveerimine	<p>Alateemad</p> <p>Põhisöögikordade teeninduse teostamine</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Teeninduse ettevalmistamine 3. Teeninduse järeltoimingud 4. Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle 5. Jookide serveerimine 	Seos õpiväljundiga 3 serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi;
Toiduvalmistamine praktiline	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suupistete valmistamine 2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid 3. Valmistab suppe (kreem ja veloute supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste), pruuni põhikastme tuletisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 4. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest järgides toiduhügieeni nõudeid 5. Valmistab klassikalisi salateid, sooje salateid 6. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoitu 7. Soolamine, hapendamine, marineerimine 8. Valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, 	Seos õpiväljundiga 2 valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi;

	järgides toiduhügieeni nõudeid 9. Arvestab toidu valmistamisel toitumisearasustega klientidega	
--	---	--

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga
Hindamise meetodid	ÕV 1. Iseseisev töö: koostab arvestustööks tööplaani ja vajaminevate töövahendite nimekirja. ÕV 2. Praktiliste tundide läbimine täismahus Teooria test Iseseisev töö: õpimapp koosneb praktiliste tundide retseptidest ja läbitud tundidest. ÕV 3. Praktiline töö: toitute ja jookide serveerimine õppeköögis. ÕV 4. Praktiline töö: seadmete puhastamine köögis. Iseseisev töö: puhastusplaani koostamine.
Lõimitud teemad	Keemia, Matemaatika, Eesti keel ja kirjandus
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli hinne kujuneb iseseisva tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste, sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel.
sh lävend	<p>ÕV1. “3”, Õpilane planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ning meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid. “4”, Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5”, Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida.</p> <p>ÕV2 “3”, Õpilane valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid, suppe, kastmeid (sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid), tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast, toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest, külmi, külmutatud ja kuumi magustoite, tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid; valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. “4”, Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida.</p> <p>ÕV3 “3” Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. “4”, Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5”, Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida</p>

	ÕV4 “Arvestatud” Õpilane kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. jt. (2013) Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo www.ehrl.ee https://www.typsy.com/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toitlustamine	14	Taavi Kuusik, Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
94 tundi		70 tundi	200 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;</p> <p>2. valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas;</p> <p>3. serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta;</p> <p>4. teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> · planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; · käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; · valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; · eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; · valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile; · kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; · valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid; · serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; · käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; · kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Esmaabi	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esmaabi olemus ja üldpõhimõtted. 2. Õnnetusolukorra hindamine ja tegutsemine. 3. Eluohtlikud seisundid, nende äratundmine ja hädavajalikud tegevused. 4. Esmaabi vigastuste korral. 5. Esmaabi mürgistuse, söövituse, põletuse, kuumakahjustuse ja elektrilöögi korral. 	<p>Seos õpiväljundiga 1</p> <p>planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;</p>
Praktiline töö	<p>Praktilised ülesanded:</p> <p>Hindab kannatanu seisundit ja valib esmaabi andmise taktika.</p>	

	Peatab verejooksu ja aitab šokis kannatanut. Annab abi mürgistuste, söövituste, põletuste ja kuumakahjustuste korral. Arvestab esmaabi andmisel enda ja teiste turvalisusega.	
Hindamisülesanded	Esmaabi kokkuvõttev test elektroonses keskkonnas.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esmaabi kokkuvõttev test elektroonses keskkonnas.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded. Õpilane kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile.</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>	
Klienditeenindus	<p>Suhtlemine ja klienditeenindus Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides</p>	Seos õpiväljundiga 4 teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane serveerib toite erineval viisil ja käitub klienditeeninduse head tava silmas pidades	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.</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>	
Puhastustööd	<p>Alateemad Erinevate pinnakatte materjalide puhastamine</p>	Seos õpiväljundiga 1 planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
Praktiline töö	Erinevate pinnakatete puhastamine õppeköögis, kasutades sobilikke töövahendeid	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Praktilised õppeülesanded õppeköögis	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded.	
Toidu valmistamine ja köögiseadmed	<p>Toiduvalmistamine Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiivisid. Toitude maitsestamise põhialused. Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid: liha-, kala- ja köögiviljapuljongid) Põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed) Köögivilja- ja piimasupid. Salatid ja võileivad. Köögiviljatoidud ja-lisandid. Tangainetest toidud Riisi- ja pastaroad. Munatoidud. Kalatoidud. Lihatoitud. Magustoidud Eesti rahvusköök (3ÕK). Jookide valmistamine, töövahendid, seadmed, retseptid</p> <p>Töö planeerimise alused 1. Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad 2. Oma töökoha korraldamine ja töö planeerimine 3. Vastutus töö ülesannete eest ja meeskonnatöö põhimõtted 4. kohanemine muutuvate oludega ja töötamine pingelistes olukordades</p> <p>Köögiseadmed ja töövahendid 1. Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted 2. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine 3. Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine 8. Tangainetest toidud 9. Riisi- ja pastaroad 10. Munatoidud 11. Liha, kala ja mereanni toidud</p>	<p>Seos õpiväljundiga 1, 2,3 valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid</p>
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane valmistab	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab erinevad roogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</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>	
Toiduainete õpetus	<p>Alateemad Toiduainete õpetus: 1. Toidukaupade kvaliteet ja üldised säilitusnõuded. Toiduainete märgised ja pakendiinfo 2. Aedviljade tähtsus menüüs ja köögiviljade praktiline tundmaõppimine</p>	<p>Seos õpiväljundiga 2,3 valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii</p>

	3. Teraviljade tähtsus menüüs ja praktiline tundmaõppimine 4. Piimatoodete tähtsus menüüs ja praktiline tundmaõppimine 5. Liha, kala ja mereannid	individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta;
Hindamisülesanded	Kokkuvõttev lõputest.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistab iseseisvalt ja meeskonnas erinevaid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte ja serveerib toite juhendamisel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ja serveerib neid vastavalt juhendile</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>	
Toiduhügieen	Alateemad 1. Toiduhügieeni põhimõtted 2. Isiklik hügieen 3. Mikroorganismid ja nende vältimine 4. Toidukäitleja kohustused ja vastutus 5. Hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele 6. Toiduohutus, enesekontrolliplaan	Seos õpiväljundiga 1 planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö: koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid. Test: toiduhügieeni baasteadmiste kohta	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded ja toiduohutuse testi alusel on väljastatud tõend</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>	
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, paaritöö, gruppitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	

Hindamismeetodid	<p>ÕV 1. Iseseisev töö: koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid.</p> <p>ÕV 2. Praktiline töö: Kasutab sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>Meeskonnatöö: rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistada Eesti rahvusköögile omaseid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte.</p> <p>ÕV 3. Meeskonnatöö: rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja serveerida toite juhendamisel</p> <p>ÕV 4. Praktiline teenindamine</p> <p>Iseseisev töö: koostab kliendi kohta analüüsi – teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine.</p>
Lõimitud teemad	Eesti keel. Matemaatika. Inglise keel. Füüsika. Keemia.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne kujuneb kompleksülesande läbimisel. Kompleksülesande teoreetilistest ja praktilistest alateemad on: toiduvalmistamine, klienditeenindus, toiduainete õpetus, puhastustööd, inglise keel, tööohutus.</p> <p>Õppija läbib ettevalmistatud töötoad juhendi alusel.</p>
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile</p> <p>Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ja võtab osa õppekookides toimuvatest praktilistest tundidest.</p> <p>Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.</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>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Kersna, A., Merits, M. jt. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Kersna, A., Kivisalu, I. jt. (2010). Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo</p> <p>Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Praktilise töö juhend. Tallinn: Argo</p> <p>Kängsepp, I. (2008). Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Tallinn: Ilo</p> <p>Kalkulatsioonikaardi koostamine http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</p> <p>Esmaabi: õpetaja poolt antud digitaalsed e-õppematerjalid päevikus</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Taavi Kuusik, Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses;</p> <p>2. toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast;</p> <p>3. kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist;</p> <p>4. kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> · selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid; · selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest; · nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid; · koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitötluse digivahendeid; · leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused; · nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele; · kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära; · kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Arvutiõpetus	Alateemad Kooli infosüsteem, dokumentide vormistamine, Word, Excel. Info otsimine veebist. Ühistöövahendid. Veebiturvalisus. HKHK kirjalike tööde vormistamise juhend. Lihtsamate arvutialaste tehniliste probleemide lahendamine ja abi otsimine. Toitlustuse valdkonna ametikirjade kirjutamine (vabanduskiri, broneerimiskiri, automaatvastused, pakkumiskiri jne)
Iseseisev töö	Kooli infosüsteemist info leidmise ülesanne ja broneerimiskirja ning vabanduskirja kirjutamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on iseseisvad tööd- juhendi alusel vabandus ja broneerimiskirja koostamine ja veebist kooliinfo leidmise ülesanne

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus -lävendi tasemel on koostatud iseseisvad tööd
Toitlustamise valdkonna alused	<p>Alateemad Turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid. Majanduskeskkond, majanduslik käitumine. Peamised turismi ettevõtted toitlustuses. Levitamiskanaliid toitlustusettevõttes Turismikohtade tüübid. Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga. Globaalprobleemid. Turismipoliitika mõju. Eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu.</p> <p>Sissejuhatus eriala õpingutesse. Kooli ja õppegrupiga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Õppetöö korraldus. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine . Õpikeskkond. Õppekava sisu ja ülesehitus. Valdkonna kutsestandardid. Valitud elukutse ning kutse saamine. Kutsekirjeldus, kutse-eetika. Erialased arenguvõimalused. Kutseksam, eksamitöö, EHRL. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus.</p> <p>Arvutiõpetus Kooli kodulehelt info kiire otsimine. Interneti keskkonnas erialase info leidmine. Praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed, praktikadokumendid ja kirjalike tööde juhend. Kutsekoda ja kutsestandard</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisev töö: koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid. Õpilane leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja koostab juhendi alusel vabandus ja boneerimiskirja. Meeskonnatöö: SWOT-analüüs – õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad. Rühmatöö: kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis. Õppekäigud majutus- ja/või toitlustusettevõttesse. Praktiline rühmatöö koos esitlusega: koostada õppekäikude kohta ettekanded koos esitlusega etteantud lähteülesannete põhjal.</p>

Õppemeetodid	Rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö, kirjalik enesehinnang, tööleht, analüüs.
Hindamismeetodid	Rühmatöö, iseseisev töö, kirjalik töö, tööleht, analüüs
Lõimitud teemad	Sotsiaalsained
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinne kujuneb õpiväljundites 1, 2, 3 ja 4 kirjeldatud hindamisülesandest ja iseseisvatest töödest.
sh lävend	<p>“Arvestatud”, lävend ÕV1. Kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis. Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse.</p>

	<p>Praktiline rühmatöö koos esitlusega: koostada ja esitleda õppekäigu kohta raport etteantud lähteülesande põhjal.</p> <p>ÕV2. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid</p> <p>ÕV3. SWOT-analüüs: õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad</p> <p>ÕV4. Õpilane leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja koostab juhendi alusel vabandus ja boneerimiskirja.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Viin, T., Villig, R. (2011). Hotellimajanduse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Viin, T., Villig, R. (2011). Hotellimajanduse alused. Tallinn: Argo</p> <p>https://harno.ee/</p> <p>www.kutsekoda.ee</p> <p>www.ehrl.ee</p> <p>https://tahvel.edu.ee/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Eneli Uibo, Ülle Moks, Heli Nõupuu, Pille Nool
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid.</p> <p>2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi.</p> <p>3. kavandab omapoolse panuse enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>4. mõistab oma vastutust tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</p>	<p>Õpilane</p> <p>1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid;</p> <p>1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</p> <p>2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</p> <p>2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</p> <p>2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli;</p> <p>2.6. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused;</p> <p>3.1. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>3.2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>3.3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>3.4. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile;</p> <p>3.5. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks;</p> <p>4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</p> <p>4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste</p>	Mitteeristav hindamine

langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi ja pikaajalisest karjääriplaanist;
4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.

Mooduli jagunemine

<p>Karjääri ja õpitee planeerimine Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad ÕV 1. Õpitee (0,5 EKAP) Töövaldkond ja õpitav eriala. Eriala valdkond täna ja homme. Valdonna seosed teiste valdkondadega Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad. Toetavad süsteemid Mentorite süsteem. Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused. Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. Õpileping. Kooli infosüsteem ÕV 4. Karjääritee ja kutsealane areng (0,5 EKAP) Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks. Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas. Karjääriinfo allikad, koostamine, - ja töökoha leidmisel. Kandideerimisdokumendid ja nende koostamise võimalused. Õpetaja Eneli Uiho</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpitava eriala töövari - töötaja töövari. Eneseanalüüsi ja õpitee plaani koostamine juhendamisel, kasutades IKT vahendit. Meeskonnatööna ja erialaste infoallikate alusel, karjääriotsuste plaani koostamine ja selle esitlemine. Kandideerimisdokumendid arvutil.</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
<p>Kogukonnaprojekt Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad ÕV 3. Kogukonnaprojekti teostamine (2 EKAP) Projekti halduse alused Projekti halduse alused, projektide kavandamine või äriidee kirjeldamine. Probleemide määratlemine ühiskonnas. Probleemide lahendamine ja probleemilahenduste väärtuste määratlemine. Kogukonnaprojekti teostamine. Õppekäik või praktiku loeng, üritus. Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool (sama, kes 2. ÕV majanduse ja töökeskkonnal)</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatöona kogukonnaprojekti teostamine ja dokumenteerimine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
Majandus ja töökeskkond Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<p>Alateemad</p> <p>ÕV 2. Majandus ja töökeskkond (1,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. - Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna erialaste ettevõtete ülevaade. - Planeeritavad arengud piirkonnas. - Äriprotsessid. Eriala teenuse olemus. Mudelid. - Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. - Lepingud töösuhtes. - Töölepingut, töövõtulepingut ja käsunduslepingut iseloomustavad asjaolud - Töölepingu seadus ja töölepingu olemus - Lepingueelsed läbirääkimised - Töötaja kohustused ja vastutus töösuhtes - Tööandja kohustused ja vastutus töösuhtes - Töö ja tööaja korraldus - Rahalised nõuded töösuhtes - Puhkus ja puhkusetasu - Töösuhte lõppemine <p>Finantskirjaoskus.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused. - Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid. - Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist. - Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele. <p>Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rühmatöona vigase töölepingu analüüs Avalduse vormistamine Situatsioonülesannete lahendamine. Meeskonnatöona lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja piirkonna planeeritavatest arengutest.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
Tööohutus	Alateemad

Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP) - Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted. - Töökeskkonna ohutegurid. - Töötaja ja tööandja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel. - Tööõnnetus - Riskianalüüs - Teemaatilise informatsiooni leidmine internetist Õpetaja Heli Nõupuu
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Töökeskkonna hindamine (Riskianalüüs) Teemaga seotud enesekontrollitised
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Arutelu, õppekäik, ajurünnak, individuaalne vestlus mentoriga, rühmatöö, infootsing, kokkuvõtte tegemine loetud IT valdkonna majandusuudisest, töölehtede täitmine, praktiline ja iseseisev töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	Tulevikuoskused 2020. http://www.iftf.org/futureworkskills/ Elukestva õppe strateegia 2020. Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul (https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strateegiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf) https://www.opiq.ee/Kit/Details/223

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Keel ja kirjandus	6	Merle Zibo
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult Seos gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna õppeainetega.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
120 tundi		36 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses;</p> <p>2. arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult;</p> <p>3. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;</p> <p>4. loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid;</p> <p>5. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga;</p> <p>6. tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p>	<p>1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.</p> <p>2. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid.</p> <p>3. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulisel esinemisel või enda loodud tekstides.</p> <p>4. Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi.</p> <p>5. Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut.</p> <p>6. Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi.</p> <p>7. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.</p> <p>8. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate.</p> <p>9. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.</p> <p>10. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.</p>	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Keel ja kirjandus 1.õa	Alateemad
Auditoorne õpe 40	1. Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina
Iseseisev õpe 12	- Ortograafia
	- Sõnavaraõpetus
	- Kõneõpetus

Iseseisev töö	Harjutuste tegemine. Kõne koostamine.
Praktiline töö	Harjutuste tegemine.
Hindamisülesanded	1. Õigekirja kontrolltöö (hääliku- ka algustäheortograafia, kokku-lahku kirjutamine, kirjavahemärgid). 2. Kõne koostamine ja esitus.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesannete sooritamine hindekriteeriumitele vastavalt. 1. Õigekirja kontrolltöö (hääliku- ka algustäheortograafia, kokku-lahku kirjutamine, kirjavahemärgid). 2. Kõne koostamine ja esitus.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: 1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. 2. Väljendub kirjalikus suhtluses üldkirjakeele normidele vastavalt. Esineb õigekirjavigu ja eksimusi sõnavalikul. “4” saamise tingimus: 1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Kõne ladus. 2. Väljendub kirjalikus suhtluses üldkirjakeele normidele vastavalt. Sõnastus korrektne. “5” saamise tingimus: 1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Kõne ladus ja oskab vastata esitatud küsimustele. 2. Väljendub kirjalikus suhtluses üldkirjakeele normidele vastavalt. Sõnastus korrektne ja veatu.
Keel ja kirjandus 2.õa Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 1. Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina - Ortograafia - Sõnavaraõpetus (harjutused) - Kirjandiõpetus - Tekstiliigid - Stiil - Meediatekstitid 2. Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine - Harjutusülesanded.
Iseseisev töö	Tekstide analüüs ja tekstiharjutused. Õpimaterjali lugemine ja kokkuvõte (ettevalmistus kirjandiks). Küsitluse läbiviimine materjali kogumiseks ja tabeli või graafiku koostamine.
Praktiline töö	Arutlev kirjand. Õpimapi koostamine.
Hindamisülesanded	1. Klassikirjand. 2. Eri liiki tekstide mapp. 3. Arvestustöö - sidumata tekstide kohta.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde	Hindamisülesannete sooritamine hindekriteeriumitele vastavalt.

kujunemine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klassikirjand. 2. Eri liiki tekstide mapp. 3. Arvestustöö - sidumata tekstide kohta.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: 1. Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Stiilivead. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Näiteid vähe. Kasutab vähemalt ühte infoallika teavet.</p> <p>2. Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õigekirja-, stiili- ja vormistusvigu.</p> <p>3. Koostab juhendi alusel lihtsama teksti, jälgides 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. Töö on vormistatud lohakalt.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1. Tekst on ladus. Pole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara mitmekülgne. Arutlus poolik.</p> <p>2. Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õigekirja- ja stiilivigu.</p> <p>3. Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on üldjoontes vormistatud korrektselt, sisaldavad vajalikke andmeid, kuid kokkuvõte on pealiskaudne ja vähe argumenteeritud, esineb üle 5 vea.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1. Tekst ladus, stiil korrektne, Esineb kuni 3 õigekirjaviga. Sõnavara rikkalik. Rohkesti arutlust, mõtted lõpetatud. Põhjustab infoallikate valikut.</p> <p>2. Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Tööd on vormistatud korrektselt ja vigadeta.</p> <p>3. Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Analüüsib ja korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on vormistatud korrektselt ja põhjalikud, sisaldavad vajalikke andmeid, on üheselt mõistetavad ning arusaadavad, kokkuvõte on põhjalik ning ammendav, hästi argumenteeritud, hea sõnastusega.</p>
Keel ja kirjandus 3.õa Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Ilukirjandus kui kunst <ul style="list-style-type: none"> - maailmakirjanduse suunad ja voolud; - eesti kirjandus; - lugemistekstid; - teose analüüs. Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Enda valitud kirjandusteose lugemine.
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrolltöö (kirjanduse põhiliigid). Maailmakirjanduse suunad ja voolud-ülevaatlik töö. Eesti kirjanduse kokkuvõte. Lugemisülesanded. 2. Teose analüüs.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesannete sooritamine hindekriteeriumitele vastavalt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrolltöö (kirjanduse põhiliigid). Maailmakirjanduse suunad ja voolud-ülevaatlik töö. Eesti kirjanduse kokkuvõte. Lugemisülesanded.

	<p>2. Teose analüüs.</p> <p>“3” saamise tingimus: 1. Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest. Eesti kirjanduse ülesanne tehtud. Lugemisülesannete küsimustele vastatud lühidalt, puudub põhjalik analüüs.</p> <p>2. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Pole piisavalt põhjendatud oma seisukohti, näiteid vähe. Põhjendab lugemiseelistusi. Avaldab arvamust, aga ei kasuta väidete kinnitamiseks tekstinäiteid. Seostab teksti oma kogemusega, aga näiteid tekstist ja oma elust vähe.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1. Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest ja tehtud ülesanded. Eesti kirjanduse ülesanne tehtud põhjalikult. Lugemisülesannete küsimustele vastatud põhjalikult.</p> <p>2. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. Põhjendab lugemiseelistusi ja -kogemusi. Avaldab ja põhjendab oma arvamust. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Toob näiteid tekstist ja oma elust.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1. Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest, ülesanded põhjalikult vastatud ja otsitud lisamaterjali. Eesti kirjanduse ülesanded tehtud põhjalikult ja otsitud lisamaterjali. Lugemisülesannetele vastatud väga põhjalikult ja analüüsivalt, osatud tuua näiteid elust.</p> <p>2. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti ja toob sobivaid näiteid. Põhjendab lugemiseelistusi ja -kogemusi. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Toob näiteid tekstist ja oma elust.</p>
sh hindekriteeriumid	

Õppemeetodid	<p>Loeng, esitlus, harjutusülesanded. Teatmeteoste kasutamine.</p> <p>Ilukirjandustekstide analüüs ja etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.</p> <p>Teksti struktuuri tajumine, teksti lõikude järjestamine -harjutused.</p> <p>Mõistekaart ja selle loomine – kasutab alusteksti, pealkirja.</p> <p>Praktiline harjutus: väga hea tulemuse saanud kirjandi analüüs.</p> <p>Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine.</p> <p>Tänavaküsitlus (teema ette antud), selle põhjal graafikute, tabelite koostamine, täitmine...</p> <p>Lünkteksti täitmine tabelite, diagrammide abil, tabeli ja diagrammi koostamine etteantud faktide põhjal.</p> <p>Ajurünnak, loeng, esitlus: kirjanduse olemus, põhiliigid, kirjandusvoolud, ajatelg</p> <p>Kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitlus jm)</p> <p>Ülevaade eesti ja maailma kirjandusest.</p> <p>Kõneharjutused. Teksti analüüs küsimuste abil. Meediatekstide loomine.</p> <p>Lühikirjand. Lõikude kirjutamine ja viimistlemine. Eri liiki tekstide harjutused</p> <p>Tarbetekstide koostamine –motivatsioonikiri</p>
Hindamismeetodid	Kontrolltööd.

	<p>Maailmakirjanduse suunad ja voolud-ülevaatlik töö. Eesti kirjanduse kokkuvõte. Lugemisülesanded. Klassikirjand. Teose analüüs. Eri liiki tekstide mapp.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kolme õppeaasta hinnete aritmeetilise keskmise tulemusena.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: 1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. 2. Väljendub kirjalikus suhtluses üldkirjakeele normidele vastavalt. Esineb õigekirjavigu ja eksimusi sõnavalikul. 3. Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Stiilivead. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Näiteid vähe. Kasutab vähemalt ühte infoallika teavet. 4. Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õigekirja-, stiili- ja vormistusvigu. 5. Koostab juhendi alusel lihtsama teksti, jälgides 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. Töö on vormistatud lohakalt. 6. Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest. Eesti kirjanduse ülesanne tehtud. Lugemisülesannete küsimustele vastatud lühidalt, puudub põhjalik analüüs. 7. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Pole piisavalt põhjendatud oma seisukohti, näiteid vähe. Põhjendab lugemiseelistusi. Avaldab arvamust, aga ei kasuta väidete kinnitamiseks tekstinäiteid. Seostab teksti oma kogemusega, aga näiteid tekstist ja oma elust vähe.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Kõne ladus. 2. Väljendub kirjalikus suhtluses üldkirjakeele normidele vastavalt. Sõnastus korrektne. 3. Tekst on ladus. Pole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara mitmekülgne. Arutlus poolik. 4. Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õigekirja- ja stiilivigu. 5. Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on üldjoontes vormistatud korrektselt, sisaldavad vajalikke andmeid, kuid kokkuvõte on pealiskaudne ja vähe argumenteeritud, esineb üle 5 vea. 6. Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest ja tehtud ülesanded. Eesti kirjanduse ülesanne tehtud põhjalikult. Lugemisülesannete küsimustele vastatud põhjalikult. 7. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. Põhjendab lugemiseelistusi ja -kogemusi. Avaldab ja põhjendab oma arvamust. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Toob näiteid tekstist ja oma elust.</p>

	<p>“5” saamise tingimus: 1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Kõne ladus ja oskab vastata esitatud küsimustele.</p> <p>2. Väljendub kirjalikus suhtluses üldkirjakeele normidele vastavalt. Sõnastus korrektne ja veatu.</p> <p>3. Tekst ladus, stiil korrektne, Esineb kuni 3 õigekirjaviga. Sõnavara rikkalik. Rohkesti arutlust, mõtted lõpetatud. Põhjab infoallikate valikut.</p> <p>4. Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Tööd on vormistatud korrektselt ja vigadeta.</p> <p>5. Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Analüüsib ja korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on vormistatud korrektselt ja põhjalikud, sisaldavad vajalikke andmeid, on üheselt mõistetavad ning arusaadavad, kokkuvõtte on põhjalik ning ammendav, hästi argumenteeritud, hea sõnastusega.</p> <p>6. Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest, ülesanded põhjalikult vastatud ja otsitud lisamaterjali. Eesti kirjanduse ülesanded tehtud põhjalikult ja otsitud lisamaterjali. Luges ülesannetele vastatud väga põhjalikult ja analüüsivalt, osatud tuua näiteid elust.</p> <p>7. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti ja toob sobivaid näiteid. Põhjab lugemiseelisi ja -kogemusi. Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Toob näiteid tekstist ja oma elust.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Kilgi, A. Maanso, V. 2004. Keeleviit. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Eesti õigekeelsussõnaraamat. 2013</p> <p>Rebane, M. 2003. Eesti kirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo .</p> <p>Rebane, M. 2004. Maailmakirjandus kutseõppeasutusele. Tallinn: Ilo.</p> <p>Õpetaja koostatud õppematerjalid ja internetimaterjalid.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kunstiained	1.5	Liisi Karydi
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna õppeainetega: muusika, kunst		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
30 tundi		9 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; 2. Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga; 3. Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; 4. Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; 5. Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse	1. Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliikide ja muusikažanreid. 2. Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel. 3. Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid. 4. Uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta. 5. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid “suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda. 6. Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi. 7. Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Kunstiõpetus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad KUNSTIAJALUGU Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, maakunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst- rehielamu, tarbekunst, rahvarõivad. Antiikaeg Vana- Kreeka ja Vana Rooma. Eesti klassitsistlikud hooned ja Gooti stiil. Vanalinn Tallinn Renessanss- uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maadeavastused. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Barokk: arhitektuuri põhitunnused, Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss Impressionism ja postimpressionism Juugend: A. Gaudi looming. Eestis Ammende Villa, Eesti Draamateater 20. ja 21. saj. moodne kunst. Kaasaegne Eesti kunst. Internet- neti.ee haridus ja kultuur- kunstnikud. Näituse külastus.
---	--

	<p>Joone- ja värvikarakterid.</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>keskaeg - gregooriuse laul, rüütlikultuur;</p> <p>renessanss - polüfoonilise muusika areng, Orlando di Lasso ja Palestrina barokk - homofoonilise muusika areng, barokkooper. Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel, klassitsism - sümfooniažanr, Viini klassikud romantism - rahvuslikud koolkonnad ja Eesti muusika 20. saj muusika.</p> <p>Loeng-kontsert koolis.</p> <p>Kontserdi külastus ja arvustus või ettekanne oma lemmikteostest.</p> <p>Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, laulmine ja muusika kuulamine).</p>
Iseseisev töö	<p>KUNSTIAJALUGU - koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee (Haridus ja kultuur)- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU - koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.</p> <p>Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.</p>
Praktiline töö	<p>Määratleda kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil ning muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.</p> <p>Joonistab või maalib muusikapala saatel oma emotsioonid kas graafiliselt või värvide abil paberile.</p>
Hindamisülesanded	<p>Määratleda kunstiliigid ja muusikažanri perioodid etteantud pildimaterjali, kirjelduse (testlehe täitmine) ja muusika kuulamise seminaril.</p> <p>Asetada etteantud kunsteosed ajateljele (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) ning liigitada kuulatud muusikapalad ajastute järgi.</p> <p>Koostada virtuaalne kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust.</p> <p>Koostada kirjalik arvustus kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteost.</p> <p>Analüüsida subjektiivselt näituselt ja kontserdilt saadud emotsioone.</p> <p>Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hinde saamiseks sooritada kõik hindamisülesanded.</p> <p>Määratleda kunstiliigid ja muusikažanri perioodid etteantud pildimaterjali, kirjelduse (testlehe täitmine) ja muusika kuulamise seminaril.</p> <p>Asetada etteantud kunsteosed ajateljele (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) ning liigitada kuulatud muusikapalad ajastute järgi.</p> <p>Koostada virtuaalne kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust.</p> <p>Koostada kirjalik arvustus kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteost.</p> <p>Analüüsida subjektiivselt näituselt ja kontserdilt saadud emotsioone.</p>

	Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliikide ja muusikažanreid.</p> <p>Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel.</p> <p>Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid.</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 “suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda.</p> <p>Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale.</p> <p>Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi.</p>

Õppemeetodid	Praktiline töö. Õppekäik. Iseseisev töö. Interaktiivne loeng, video, muusika kuulamine. Interaktiivne loeng, videod, enesekontrollülesanded, muusika kuulamine
Hindamismeetodid	<p>KUNSTIAJALUGU</p> <p>Kunstiliikide määramine etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil .</p> <p>Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit).</p> <p>Virtuaalse kogu koostamine 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust.</p> <p>Õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee (Haridus ja kultuur)- kunstnikud.</p> <p>MUUSIKAAJALUGU</p> <p>Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.</p> <p>Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.</p> <p>Liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi.</p> <p>Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Lävendi saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Sooritatud on kõik hindamisülesanded.</p> <p>Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil- (testlehe täitmine) ning määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril.</p>
Õppematerjalid	<p>Kunst: Leesi, L. Kunstilugu koolidele. Avita 2001</p> <p>Õpetaja koostatud PowerPoint esitlused üldise kunstiajaloo kuulsamate teostest ja modernsest kunstist, kaasaegse kunsti näited YouTube`ist</p> <p>Muusika: Maris Kaldaru “Muusikaajalugu gümnaasiumile. Õhtumaade muusikalugu” I ja II Avita 2003; õpetaja koostatud PowerPoint esitlused; muusikanäited YouTube`i st</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Loodusained	6	Pille Alekand,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid Seos gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
120 tundi		36 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel;</p> <p>2. mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel;</p> <p>3. mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;</p> <p>4. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. 2. Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid. 3. Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe. 4. Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe). 5. Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi. 6. Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid. 7. Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid. 8. Iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi. 9. Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi. 10. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust. 11. Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel. 12. Selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga. 13. Nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme. 14. Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme. 15. Võrdleb erinevate piirkondade kliimat, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid. 16. Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi. 17. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid. 18. Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi. 19. Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale. 20. Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast. 21. Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevate eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärset. 22. Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest. 	Mitteeristav hindamine

	<p>23. Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks.</p> <p>24. Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme.</p> <p>25. Lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid.</p> <p>26. Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.</p> <p>27. Kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme.</p> <p>28. Arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Füüsika, keemia 1. õa Auditorne õpe 22 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad MIKROMAAILM JA AINE EHITUS Alamteemad: 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> <p>UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE SI-süsteem, teisendamine. Liikumine ja selle mõõtmine. Taustsüsteemid. Vastasmõjud. Jõud, mass. Kineetiline ja potentsiaalne energia ning võimsus.</p>
Iseseisev töö	<p>1. Infootsing - ühe metalli iseloomustuse kohta. 2. Ülesannete lahendamine %-lise koostise kohta.</p>
Praktiline töö	Ülesannete lahendamine: lahuste valmistamine, tiheduse määramine.
Hindamisülesanded	<p>1. Plakati koostamine metalli kohta. 2. Kontrolltöö.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesannete sooritamise "A"-le.
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik nõutud tööd vastavalt hindamisjuhendile.
<p>Füüsika, keemia 2. õa Auditorne õpe 38 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad ORGANISM KUI TERVIK Alamteemad: Organismide ehitus, rakkude ehitus ja talitus. Organismide aine- ja energiavahetus. Organismide paljunemine ja areng. Inimese keemiline koostis ja toitained. Inimene kui tervikorganism. Elutähtsad süsinikuühendid.</p> <p>LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSI Alamteemad: Keemilised ained ja materjalid igapäevaelus; Nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus; Bioenergeetika; Organismi kahjustavad ained; Bio- ja geenitehnoloogia.</p>
Iseseisev töö	1. Struktuurvalemite koostamine.

	<p>2. Põlemisülesannete lahendamine.</p> <p>3. Õppekäigust mitte osalemisel teha teemaga võrdväärne tööülesanne (õpetaja juhisel).</p>
Praktiline töö	<p>1. Molekuli mudelite koostamine.</p> <p>2, Õppekäik.</p> <p>3. Plakati koostamine lõimitult bioloogiaga.</p>
Hindamisülesanded	<p>1. Loovtöö elutähtsate süsinikuühendite kohta.</p> <p>2. Kontrolltöö.</p> <p>3. Õppekäigu esitlus.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesannete arvestuslikul sooritamisel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik nõutud tööd vastavalt hindamisjuhendile.
<p>Geograafia, bioloogia 1. õa</p> <p>Auditoorne õpe 38</p> <p>Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad</p> <p>UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE</p> <p>Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala.</p> <p>Astronoomia - päikesesüsteem, selle tekkimine ja objektid. Maa sfäärid.</p> <p>Globaalprobleemid.</p> <p>KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE</p> <p>Ökosüsteemid ja ökoloogilised tegurid;</p> <p>looduskaitse ja keskkonnaprobleemid;</p> <p>jäätmemajandus.</p> <p>GEOGRAAFILINE MUDEL</p> <p>Geograafiline kaart ja selle kasutamine.</p>
Iseseisev töö	Õppekäigul mitteosalejad teevad õpetaja juhendamisel iseseisva töö.
Praktiline töö	<p>Õppekäik kooli ümbruse looduses ja esitluse koostamine.</p> <p>Kaardiülesannete harjutused.</p> <p>Keskkonnakaitse situatsioonülesannete lahendamine.</p> <p>Keskkonna teemalise plakati kujundamine (paaris- või rühmatööna).</p>
Hindamisülesanded	<p>1. Loodusteemalise artikli kokkuvõtte ja ettekanne.</p> <p>2. Õppekäik loodusesse ja esitlus.</p> <p>3. Kaardiülesannete lahendamine.</p> <p>4. Situatsioonülesanne keskkonnakaitsest ja jäätmemajandusest.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesannete sooritamisel nõutaval tasemel. Mõned hindamiskriteeriumid hinnatakse rühmatööna arutelude käigus.

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamiskriteeriumite täitmine.
Geograafia, bioloogia 2. õa Auditoorne õpe 22 Iseseisev õpe 6	Alateemad ORGANISM KUI TERVIK Organismide ehitus, rakkude ehitus ja talitlus. Organismide aine- ja energiavahetus. Organismide paljunemine ja areng. Inimene kui tervikorganism. Pärilikkus. Bioloogiline evolutsioon.
Iseseisev töö	Õppereisil mitteosalenu, sooritab testi kasutades abimaterjale.
Praktiline töö	Õppereis - õpetaja poolt loodud tööülesandega. Esitlus looduskeskkonna ja inimese majandustegevuse probleemidest.
Hindamisülesanded	1. Õppreis või reisi asendav test. 2. Digiloto lahendamine 3. Rühmatöö etteantud teemal. 4. Esitlus looduskeskkonna ja inimese majandustegevuse probleemidest.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesannete sooritamine nõutud tasemel. Mõned hindamiskriteeriumid hinnatakse õppetöö käigus läbi rühma arutelude.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik nõutud tööd.

Õppemeetodid	Loeng, arutelu. Esitlused ja videod. Rühmatööd. Loodusteaduslike mudelite kasutamine. Töö teabeallikatega. Ülesannete lahendamine. Probleemülesanne. Demonstratsioonkatsed. Küsimuste koostamine ja vastamine. Mõistekaart. Õppekäigud.
Hindamismeetodid	Situatsioonülesande lahendamine. Õppekäik ja esitlus. Test (ülesanded ja valikvastustega test). Kontrolltöö Kompleksülesanne (sisaldab erinevaid kirjalikke ülesandeid keskkonnast ja keskkonnakaitsest ja selle suuline ettekanne). Plakat või poster rühmatööna.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Bioloogia, geograafia ja keemia, füüsika hindamisülesannete positiivsel sooritamisel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Läbi õppeperioodi on kõik loodusained (füüsika, keemia, bioloogia ja geograafia) hinnatud hindele “A”
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sarapuu, T. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu: Eesti Loodusfoto. 2. Sarapuu, T, Viikmaa, M, Puura, I.2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa. Tartu: Eesti Loodusfoto. 3. Külanurm,E.2003. Keemia õpik kutseõppeasutustele. Tartu. 4. Kõo, E. 2004. Keemia töövihik kutseõppeasutusele. Tallinn: Ilo. 5. Katt, N. 2002 Keemia lühikursus gümnaasiumile. Tallinn: Avita 6. 2002 Füüsika lühikursus gümnaasiumile. Tallinn: Avita. 7.Liiber,Ü. 2004. Üldmaateadus gümnaasiumile. Tartu: Eesti Loodusfoto. 8. Ajakirjad: Imeline teadus, Eesti Loodus, National Geographic, Horisont,.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Matemaatika	5	Hannes Saarsoo
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks Seos gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust;</p> <p>2. kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest;</p> <p>3. seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi;</p> <p>4. esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult;</p> <p>5. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p>	<p>1. Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid.</p> <p>2. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>3. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks.</p> <p>4. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>5. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid.</p> <p>6. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info.</p> <p>7. Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>8. Nimetab järgühhikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille.</p> <p>9. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusid.</p> <p>10. Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>12. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p> <p>13. Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente.</p> <p>14. Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.</p> <p>15. Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid.</p> <p>16. Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.</p>	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Matemaatika 1õa	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	1. Mõõtühikud 2. Protsent 3. Tehted ratsionaalarvudega 4. Võrrandid (lineaarvõrrand, ruutvõrrand, murdvõrrand) 5. Võrratused (lineaarvõrratus, ruutvõrratus, murdvõrratus) 6. Võrrandisüsteemi lahendamine	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsidest ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
Iseseisev töö	Lineaarvõrrandisüsteemi lahendamine nelja meetodiga (liitmisevõte, asendusvõte, graafiline ja determinant)	
Praktiline töö	puudub	
Hindamisülesanded	Kontrolltöö (2)	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	3" saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3-3,4 "4" saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3,5-4,4 "5" saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on üle 4.5-5	
Matemaatika 2 õa Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 1. Trigonomeetria 2. Planimeetria 3. Stereomeetria	Seos õpiväljundiga seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
Hindamisülesanded	Kontrolltöö (2)	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	3" saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3-3,4 "4" saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3,5-4,4 "5" saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on üle 4.5-5	
Matemaatika 3 õa. Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Vektorid 2. Sirge võrrandid 3. Kombinatorika 4. Tõenäosusteooria	Seos õpiväljundiga Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Iseseisev töö	1. Vektori arvutamise ülesanded; 2. Sirge võrrandi arvutamise ülesanded	
Praktiline töö	puudub	
Hindamisülesanded	Kontrolltöö	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	3" saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3-3,4	

	<p>“4” saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3,5-4,4</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on üle 4.5-5</p>
--	---

Õppemeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Õpetaja abiga selgitatakse mõisteid: raha valuuta, liht- ja liitintress, palk, maksud, hinnamuutused, valuutakursside tabeli lugemine. 2. Diskussioon ja tõenäosuse arvutamine loteriide ja hasartmängude võiduvõimalust vähesuse ja mängimise mõttetuse kohta. 3. Arutelu oletatava võidu kasutamise ja investeerimise teemal. 4. Skeem, joonis (mõistete selgitamiseks). 5. Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. 6. Peast arvutamine. 7. Mõistekaart tasapinnaliste valemite kohta. 8. Ühikute teisendamine teabeallika kasutamisega (elulistes ülesannete SI-süsteemiväliste mõõtühikute SI-süsteemühikuteks teisendamine). 9. Interaktiivsed testid. 10. Näitlikustamine (pinna, mahu jms ühikutevahelistest seostest). 11. Ülesannete korrektne vormistamine. 12. Üksteise õpetamine (õpilane õpilast). 13. Vestlused: seostest teiste õppeainetega, igapäevaeluga. 14. Interaktiivsed töölehed 15. Vestlus (lineaarvõrratus mõiste ja omaduste seostamine igapäevaelu situatsioonidega nt. graafiline lineaarplaneerimine). 16. Skeemide või tabelite koostamine tekstülesannete sisu kohta. 17. Tasandiliste kujundite pindala ja übermõõdu valemid. 18. Pindalade arvutamine, ruumis ja maa-alal. 19. Kolme tehete eluliste ülesannete lahendamine. 20. Lahuseülesanded. 21. Õpimapi koostamine
Hindamismeetodid	Kontrolltöö (eristav) ja iseseisev töö (mitteeristav); Tunnikontroll
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinde saamiseks peavad olema lävendikriteeriumidele vastavalt sooritatud järgmised hindamisülesanded: kontrolltööd, iseseisvad tööd
sh lävend	<p>3” saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3-3,4</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on 3,5-4,4</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinnatavate tööde aritmeetiline keskmine on üle 4.5-5</p>
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. T.Leego, L.Vedler, S.Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu, AS Atlex 2002 2. L.Lepmann, T.Lepmann, K.Velsker. Matemaatika 10.klassile Tallinn, Valgus 3. L.Lepmann, T.Lepmann, K.Velsker. Matemaatika 11.klassile Tallinn, Valgus

4. Õpetaja valmistatud materjalid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Sotsiaalsained	7	Leelo Alasi, Mehis Ehanurm
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest, ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigile lojaalne. Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
146 tundi		36 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.</p> <p>2. omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust.</p> <p>3. mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides</p> <p>4. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärlikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus,</p>	<p>1. Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas.</p> <p>2. Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus.</p> <p>3. Nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi.</p> <p>4. Tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi.</p> <p>5. Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust.</p> <p>6. Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöörded sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti.</p> <p>7. Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi.</p> <p>8. Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalsainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta.</p> <p>9. Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel.</p> <p>10. Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel.</p> <p>11. Nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikuseid õigused ja kohustused.</p> <p>12. Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust.</p> <p>13. Kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust.</p> <p>14. Oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisilukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata).</p> <p>15. Põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust.</p> <p>16. Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse.</p>	Mitteeristav hindamine

<p>vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. 5. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada</p>	<p>17. Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike.</p> <p>18. Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri.</p> <p>19. Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti.</p> <p>20. Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel.</p> <p>21. Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna.</p> <p>22. Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid.</p> <p>23. Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p> <p>24. Nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi.</p>	
---	--	--

Mooduli jagunemine		
Ajalugu	<p>Alateemad</p> <p>Ajaloo periodiseerimine.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inimese evolutsioon. 2. Muinasaeg. 3. Keskaeg. 4. Eesti võõrriikide võimu all. 5. Eesti Vabariigi tekkimine, areng ja taasiseseisvumine. 6. Nõukogude periood. 7. Rahvaste kombed, traditsioonid, maailmareligioonid. 	
Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lugeda läbi ajaloo teemaline artikkel ja valmistada esitluseks (juhendi alusel). 2. Ühe ajaloo perioodi või sündmuse kohta info kogumine ja esitluse koostamine (juhendi alusel). 3. Filmide, saadete vaatamine/kuulamine - töölehe täitmine. 	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Õppeülesande koostamine - ristsõna, lünktekst jms. 2. Õppefilmide ja saadete vaatamine/kuulamine - teema arutelu. 3. Ühe ajaloomuuseumi külastus - kokkuvõttev arutelu klassis (tööleht). 4. Õppevahendi koostamine (nt ristsõna, lünktekst, test). 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajatelje koostamine - kujutatud Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid (muinasajast tänapäevani), tuues välja sündmuse põhjuse ja tagajärje. 2. On osalenud grupiarutelus - rahvaste kombed, traditsioonid ja usundid. 3. Esitluse koostamine ja rühmale tutvustamine vabalt valitud teemal. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Ajatelje koostamine (kujutatud Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid muinasajast tänapäevani, tuues välja sündmuse põhjuse ja	

kujunemine	tagajärje). Osalemine grupiarutelus (rahvaste kombed, traditsioonid ja usundid). Esitluse koostamine ja rühmale tutvustamine vabalt valitud teemal.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Täidetud alljärgnevad hindekriteeriumid: -määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti; -toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta; -arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel; -kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.
Kehaline kasvatus Auditoorne õpe 26	Alateemad 1. Ohutusreeglid spordis. 2. Hügieeni ja karastamise mõju organismile. 3. Õige kehaasend spordis - ergonoomika (nt rüht; raskuste tõstmine). 4. Pulsi mõõtmine ja pulsisageduse reguleerimine kehalise koormuse ajal. 5. Rühi- ja koordinaatsiooniharjutused vastavalt oma erialale, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. 6. Soojendus- ja venitusharjutused. 7. Kehaliste võimete arendamine (kiirus; jõud; vastupidavus). 8. Võistlusmäärused (kergejõustik, pallimängud). 9. Kergejõustiku ja pallimängu harjutused. 10. Meeskonnatöö arendamine (nt koostöö; kohanemine; distsipliin).
Iseseisev töö	Iseseisvalt sooritab õpilane õpetaja poolt antud ülesanded juhul, kui ta puudub kontakttundidest.
Praktiline töö	1. Rivistus, soojendus, teatevõistlused, kergejõustik. 2. Pallimängud.
Hindamisülesanded	Kontrollharjutuste sooritamine kergejõustikus, üldkehalises ettevalmistuses ja sportmängudes (sh vigastuste ennetamine ja lödvestusharjutused), Sportmängud (sh hinnatakse koostööoskust ja meeskonnatööd) ning aktiivsus tunnis.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik nõutud hindamisülesanded ja kontakttundidest puudumise korral iseseisev töö.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema arvestatud, kui täidetud on alljärgnevad hindekriteeriumid: -nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi; -tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi; -kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.
Perekonnaõpetus	Alateemad 1. Perekond, suhted ja rollid.

	<ul style="list-style-type: none"> - Perekonna tüübid ja kooseluvormid, - perekonna ülesanded, - püsisuhete loomine- ja säilitamine, - hoolitsemine üksteise eest (sh vanemate hoolitsus), - peresuhete mõju ühiskonnale. <p>2. Terviseriskid ja ennetus.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hügieen, - väärtoitumisega (sh üle- ja alatoitumus) kaasnevad riskid, - alkoholi mõju tervisele ja ühiskonnale, - tubakas, selle tarvitamise mõju tervisele ja ühiskonnale, - narkootikumide (sh uimastid) tarvitamisega kaasnevad riskid, - suguhaigused ja nende vältimise võimalused, - rasestumisvastased vahendid, - turvaseks ja pereplaneerimine, - stressiga kaasnevad riskid (sh unehügieen), - lähisuhtevägivald.
Iseseisev töö	Ühe etteantud teema materjaliga tutvumine ja valmistumine aruteluks.
Praktiline töö	<p>Rühmatööd:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. situatsioonülesannete lahendamine etteantud terviseriskide osas ja grupi arutelu; 2. plakati koostamine (nt naise ja mehe roll ühiskonnas, rasestumisvastased vahendid jne); 3. vaimse tervise meelespea; 4. toitumine ja toiduga seotud terviseriskid.
Hindamisülesanded	<p>Essee - teemal perekond, suhted ja rollid (õpetaja poolt antud juhendi alusel).</p> <p>Vahetestid läbitud teemade kohta.</p> <p>Situatsioonülesande lahendamine terviseriskide ja ennetamise kohta.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on nõuetekohaselt sooritatud.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Teema arvestatud, kui täidetud on allolevad hindekriteeriumid:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas; - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus; - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi; - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.
Riigikaitse Auditoorne õpe 40	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riigikaitse

Iseseisev õpe 12	<ul style="list-style-type: none"> - Ajateenistus kaitseväes, - rivi ja relvaõpe, - riigikaitse institutsioonid, - riigikaitse strateegia, ülesehitus ja ressursid, - julgeolekuriskid ja kriisikolled maailmas, - topograafia, - ÜRO, NATO ja EL roll riigikaitstes.
Iseseisev töö	Eneseanalüüs riigikaitseäädala lõppedes: kaitseressursside ameti test.
Praktiline töö	Riigikaitse välilaager. Õppeväljasõit.
Hindamisülesanded	Riigikaitseäädala teoreetilise ja praktilise õppe läbimine (sh välilaager).
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Riigikaitseäädala teoreetilise ja praktilise õppe läbimisest või samamahulise asendustegevuse läbimisest.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus. Sooritatud hindamisülesanded alljärgnevate hindekriteeriumite alusel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs; - kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse; - demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde; - tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike; - kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti; - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid; - nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi.
Ühiskonnaõpetus	<p>Alateemad</p> <p>1. Ühiskond ja riik Ühiskonnaliikmed ja ühiskonnamudelid. Riik ja riigivõim. Poliitilised ideoloogiad. Maailma poliitiline kaart.</p> <p>2. Demokraatlik valitsemine: Õigusriik ja põhiseaduslik valitsemine, erakonnad.</p> <p>3. Riigivõimu tasandid Seadusandlik ja täidesaatev võim, kohtuvõim ja kohalik võim</p> <p>4. Indiviid ja ühiskond Riigi kodanikud, kodaniku õigused ja kohustused, võimu teostamine kodaniku poolt, inimõigused. Demograafia ja kultuuride mitmekesisus.</p>
Iseseisev töö	Antakse õpilasele auditoorses tunnis mitteosalemisel. Töö seisneb materjali iseseisval läbitöötamisel ja lühikokkuvõtte koostamisel.

Praktiline töö	Esitlused ja arutelud. Grupitöö - poster "jätkusuutlik ühiskond" Test- poliitilised ideoloogiad
Hindamisülesanded	Teemakohased grupitöö arutelud, Ettekanne/esitlus (kompleksülesanne teemal kodanike riik etteantud juhendi alusel). Aineülene arvestustöö.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik hindamisülesanded nõutud tasemel ja kontakt tundides mitteosalemise korral sooritatud iseseisev töö.
sh hindekriteeriumid	<p>"A" saamise tingimus: Teema arvestatud, kui täidetud on alljärgnevad hindekriteeriumite alusel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas; - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus; - selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust; - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta; - iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel; - kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust; - põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust; - analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse; - analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselise struktuuri, - 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.
Õppemeetodid	<p>AJALUGU</p> <p>Selgitamine; teoreetiline miniloeng; praktiline harjutamine; arutelu; seoste loomine; iseseisev töö; suuline esitlus; infootsing ja hindamine; õppekäik muuseumisse; filmide ja saadete vaatamine/kuulamine.</p> <p>Selgitamine, diskussioon, võrdlus, infootsing, suuline esitlus, filmide, saadete ja uudiste vaatamine/kuulamine, analüüs, õppekäik, essee.</p> <p>PEREKONNAÕPETUS</p> <p>Selgitamine, diskussioon, kordusmeetod, praktiline harjutamine, eneseanalüüs, filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine, kuulamine, rühmatöö, infootsing.</p> <p>KEHALINE KASVATUS</p>

	<p>Selgituste kuulamine; arutelu; ettenäitamine; vaatlus; harjutuste praktiline sooritamise; meeskonnatöö, praktiline töö</p> <p>ÜHISKOND Selgitamine, diskussioon; reeglite tutvustamine, õppelaager. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. Kaitseväge väeosa külastus. Situatsioonõpe/praktilised harjutused NATO kehaliste võimete testi sooritamise vastavalt kaitseväge normidele.</p>
Hindamise meetodid	<p>ÜHISKOND Grupitöö arutelu teemal valitsemiskorraldus. Ettekanne/esitlus - kompleksülesanne teemal kodanike riik (etteantud juhendi alusel). Aine ülene arvestustöö.</p> <p>RIIGIKAITSE Riigikaitse näidala teoreetilise ja praktilise õppe läbimine või samamahulise asendustegevuse läbimine.</p> <p>AJALUGU Ajatelje koostamine - kujutatud Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid (muinasajast tänapäevani), tuues välja sündmuse põhjuse ja tagajärje. On osalenud grupiarutelus - rahvaste kombed, traditsioonid ja usundid. Esitluse koostamine ja rühmale tutvustamine vabalt valitud teemal.</p> <p>PEREKONNAÕPETUS Essee - teemal perekond, suhted ja rollid (õpetaja poolt antud juhendi alusel). Situatsioonülesande lahendamine terviseriskide ja ennetamise kohta.</p> <p>KEHALINE KASVATUS Kontrollharjutuste sooritamise kergejõustikus, üldkehalises ettevalmistuses ja sportmängudes (sh vigastuste ennetamine ja lödvestusharjutused), Sportmängud (sh koostööoskus ja meeskonnatöö) ning aktiivsus tunnis.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul koosneb viiest teemakogumist, läbi kolme õppeaasta. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad õpilasel olema arvestatud kõik teemakogumid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Arvestusliku hinde saamiseks teemakogumis peavad olema nõuetekohaselt sooritatud kõik teema hindamisülesanded.
Õppematerjalid	<p>AJALUGU Eesti Ajalugu, L.Vahre, TEA kirjastus, 2010. ERR saatesari: Eesti aja lood; Eesti lugu. E-materjal: Histrodamus.</p> <p>ÜHISKOND</p>

	<p>Ühiskonnaõpetus õpik gümnaasiumile, H.Raudla. Riigikaitse õpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele, R.Brus jt. ERR arhiivi materjalid. Õppematerjalid Kaitseministeeriumi veebilehelt. PEREKONNAÕPETUS Perekonnaõpetuse õpik, M.Kagadze jt, Koolibri 2007. Inimese Füsioloogia ja anatoomia, W.Nienstedt, Medicina 2001. Psühholoogia, J.Uljas, T.Rumberg, Koolibri 2002.</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Võõrkeel (inglise keel)	4.5	Liis Rüü
Nõuded mooduli alustamiseks	Saavutatav B1 keeletase (Euroopa keeletasemed) https://drive.google.com/file/d/1HMGMLSxhYxIkWmDcKmHSCfvXzkFUzA7h/view?usp=sharing		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
90 tundi		27 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</p> <p>2. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.</p> <p>3. Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>4. Kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega.</p> <p>5. On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisojavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt. 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes. 3. Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel). 4. Tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast. 5. Koostab oma kooli (lühi) tutvustuse. 6. Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks. 7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset. 8. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. 9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust. 10. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades. 11. Võrdleb sihtkeele / emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme. 12. Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga. 13. Tutvustab (oma eakaaslasel välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. 14. Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles. 15. Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. 16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga. 17. Sooritab näidistööintervjuu. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Inglise keel 1 õa	Alateemad Mina ja Eesti. Mina ja eakaaslased. Mina ja keskkond
Iseseisev töö	Kodulugemine. Teemakohase info otsimine.. Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale esitluse koostamine. Õpib sõnavara.
Praktiline töö	Harjutuste sooritamine. Esitluse valmistamine, esitlemine. Testi sooritamine. Rühmatöö koostamine, esitlemine.
Hindamisülesanded	Sõnavara test. Teksti lugemine ja tõlkimine. Esitluse koostamine ja esitlemine. Rühmatöö koostamine ja esitlemine.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemele. Nende tulemuste aritmeetiline keskmine moodustab kokkuvõtva hinde.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud lävendi tasemel kõik hindamisülesanded. “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.
Inglise keel 2 õa	Alateemad Keskkond ja tehnoloogia alamteema. Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas Haridus ja töö alamteema: Mina tööturul
Iseseisev töö	Paaristöö: esitlus ühest leiutisest. Kodulugemine. Teemakohase info otsimine. Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale esitluse koostamine. Koostab võõrkeeles töökohale kandideerimise avalduse ja CV.
Praktiline töö	Harjutuste sooritamine. Esitluse valmistamine, esitlemine. Rühmatöö koostamine, esitlemine. Kirjalike tööde sooritamine. Infootsing.
Hindamisülesanded	Esitluse koostamine ja esitlemine paaristöona. Kirjalike tööde koostamine.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemele. Nende tulemuste aritmeetiline keskmine moodustab kokkuvõtva hinde.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud lävendi tasemel kõik hindamisülesanded. “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.
Inglise keel 3õa	Alateemad Haridus ja töö alamteema: Mina tööturul
Iseseisev töö	Kodulugemine. Teemakohase info otsimine. Rollimäng. Essee

Praktiline töö	Harjutuste sooritamine. Rollimäng. Video ülesande sooritamine. Rühmatöö, paaristöö. Kirjalike tööde sooritamine. Infootsing.
Hindamisülesanded	Rollimängu koostamine video kujul. Kirjalik töö. Väitlus
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemele. Nende tulemuste aritmeetiline keskmine moodustab kokkuvõtva hinde.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud lävendi tasemel kõik hindamisülesanded. “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.

Õppemeetodid	Rühmatöö. Meeskonnatöö. Ettekanne. Arutelu. Köitev loeng. Praktiline harjutus. Analüüs. Rollimäng. Grupi ettekanded. Mõttega lugemine, kuulamine. Ajurünnak. Essee, kaaskirja, CV kirjutamine. Vestlus
Hindamismeetodid	Kirjalikud tööd: CV, kaaskiri. Ettekanne: 2 esitlust. Rollimäng: dialoog / vestlus. Test: sõnavara.
Lõimitud teemad	Restorani teenindus, Toiduvalmistamise alused, Menüü koostamine
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemele. Nende tulemuste aritmeetiline keskmine moodustab kokkuvõtva hinde.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud lävendi tasemel kõik hindamisülesanded. “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.
Õppematerjalid	1) English Grammar by H. Heimo. (Moodle'i kursus) https://moodle.e-ope.ee 2) Videod Üldlaulu- ja tantsupeost + tekst nende ajaloost www.laulupidu.ee/YouTube Text Science and Technology - Historical Timeline (https://drive.google.com/file/d/1okgABwkg1n_xD8gUxeSLWrcJuOVuzZv4/view?usp=sharing) 4) Video Ozzy Ozone (YouTube) 1.04.2022 5) 10 Inventions that Changed the World (YouTube) 1.04.2022 6) Europassi keskuss www.europass.ee 7) Videos by Jeremy Clarkson - Inventions That Changed the World erinevate leiutiste kohta (YouTube) 1.04.2022 8) Macmillan Dictionary and Thesaurus. www.macmillandictionary.com 9 Bourke,K,Maris,A.2010.Business vocabulary (Intermediate). Viies trükk.Oxford University Press 10) New English File Intermediate Student Book + CD + testid.Oxford University Press

11) New English File Intermediate Workbook (kasutatud töölehtedena) + CD-ROM.Oxford University Press

12) English Language Level Tests

<https://docs.google.com/document/d/0B0HHbGhJoIOtQVlIY0w1VDJMVEU/edit?usp=sharing&oid=114255648999119244563&resourcekey=0-EpqGtwX65iLn9jYeUuK7CA&rtpof=true&sd=true>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Eritoitlustus	4	Aili Tervonen, Tiina Sootalu,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“, “ Toitlustamine“ ja „Toiduvalmistamine“		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab toiteväärtuse ning valmistab sobilike valmistamisviisidega vastavaid roogasid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseseärasustega klientide toitumise eripära;</p> <p>2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseseärasustega klientidele sobivaks;</p> <p>3. koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseseärasuste ja toitumissoovitustega;</p> <p>4. valmistab roogi erinevate toitumiseseärasustega klientidele;</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> · kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele; · arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele; · koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; · arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse; · arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasusi; · selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; · selgitab juhendi alusel füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; · selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi; · selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadus; · valmistab roogi kliendirühmale, kellel on toidutalumatus (tsöliaakia, laktoosi talumatus); · valmistab roogi taimetoitlasele 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Eritoitlustus praktiline	Alateemad
Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 60	Roogade valmistamine taimetoitlastele ja toidutalumatuses all kannatajatele (tsöliaakia, laktoosi talumatus)
Iseseisev töö	Kohandab vastavalt tööjuhisele toitumiseseärasusega kliendile einekorralduse menüü. Koostab juhendi alusel etteantud kliendigrupile menüü, mis sisaldab einekorralduse toidainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi.

Praktiline töö	Praktiline töö: valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste ülesannete põhjal
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
Eritoitlustus teooria Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Toitumise eripära</p> <p>Ealistest iseärasustest tulenevad toitumisvajadused: väikelapsed, lasteaia- ja koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid</p> <p>Kehalise aktiivsuse mõju toitumisele: toitumine vastavalt füüsilisele koormusele</p> <p>Sportlaste toitumine, üle- ja alakaal</p> <p>Toitumisalased erivajadused</p> <p>Toidutalumatused, toiduallergiad,</p> <p>Eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired, taimetoitluse erinevad liigid</p> <p>Toitlustusettevõtte menüü</p> <p>Retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele</p> <p>Menüü koostamise põhimõtted</p> <p>Toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine</p> <p>Menüü koostamine arvestades kliendirühma toitumisalast omapära.</p> <p>Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid</p>
Iseseisev töö	Ettevõtete menüüde analüüsimine ja hinnangu andmine Menüü koostamine ja menüü toiteväärtuse arvutamine, vormistamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde põhjal
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, suunatud vestlus. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Kirjalikud struktureeritud testid. Õppeülesanded rühmatööna. Praktiline töö õppekõrgis
Hindamismeetodid	<p>Eristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne,</p> <p>Arvestuslikud hinnad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ealised toitumisiseärasused ja menüü kohandamine nendega 2. Füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega 3. Tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevad toitumisalased erisused. Menüü kohandamine nendega 4. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele. 5. Isekehtestatud toitumispiirangud ja toitumisprobleemid. 6. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele

	7. Praktiline töö - roogade valmistamine toidutalumatuses all kannatajatele 8. Praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele
Lõimitud teemad	Keemia, Füüsika, Matemaatika, Inglise keel, Sotsiaalsed.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Arvestuslikud hinnad: 1. Ealised toitumisärasused ja menüü kohandamine nendega 2. Füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega 3. Tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevad toitumisalased erisused. Menüü kohandamine nendega 4. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele. 5. Isekehtestatud toitumispiirangud ja toitumisprobleemid. 6. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele 7. praktiline töö - roogade valmistamine ja menüü kohandamine toidutalumatuses all kannatajatele 8. praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele Loengutest ja praktilistest tundidest osavõtt
sh lüvend	“A” saamise tingimus: saavutatud on kõik õpiväljundid
Õppematerjalid	Usaldusväärne info tervislikust toitumisest. Tervise Arengu Instituut. https://toitumine.ee/ Toitumissoovitused erinevatele sihtrühmadele. https://toitumine.ee/trukised/toitumissoovitused-erinevatele-sihtruhmadele Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009 Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009 Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010 Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008 Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõuile, 2010 http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html http://www.diabeet.ee/ http://www.tsoliaakia.ee/ http://www.toitumine.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Grillimine ja barbecue	2	Taavi Kuusik
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“ ja“ Toitlustamine “		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja bargecue toitusid, lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab grillimise ja barbecue traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>2. planeerib vastavalt grillitud ja barbecue toitade menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitade serveerimise.</p> <p>3. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbecue toitusid.</p> <p>4. esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbecue toitusid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> · kirjeldab juhendi alusel grillimise ja barbecue traditsioone, kasutades õppematerjale; · koostab juhendamisel grillimise ja barbecue töö korraldamise plaani; · kirjeldab rühmatööna toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes; · kirjeldab rühmatööna enesekontrolli plaani järgimise põhimõtteid; · soovib rühmatööna menüüsse Eesti köögi traditsioone arvestavat grill- ja barbecue toitusid; · koostab juhendi alusel paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis; · köögis nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle; · kirjeldab planeeritavate toitade valmistamiseks köögitoode järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja; · teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele; · planeerib valmistatavate toitade serveerimise; · valmistab toitu säästlikult, arvestades erivajadustega külastajaid, kasutab sobivaid ja ajakohaseid köögitoote tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni nõuetest; · kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja jälgib retseptis olevaid tooraine koguseid; · serveerib toidu vastavalt tehnoloogilises kaardis märgitud kogusele ja ettenähtud temperatuuril; · serveerib toidu sobivatele nõudele, arvestades külastajate arvu ja serveerimisajaga; · kirjeldab arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Grillimine ja barbeque	<p>Alateemad</p> <p>Grillimise ja barbecue traditsioonid</p> <p>Grillimise ja BBQ ABC ja mõisted. Grillimiseks vajaminevad grilliseadmed, töövahendid ja abivahendid</p> <p>Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted</p>

	<p>Grill- ja barbecue menüü koostamine Grillitud ja barbecue toitude menüüde koostamine. Kasutatavad terminid ja menüü õigekiri . Menüü kujundamine ja vormistamine</p> <p>Köögitoomingute planeerimine grillitud ja barbecue toitude valmistamiseks Toorained grillimiseks. Vajalikud väikevahendid ja seadmed.Grill- ja barbecue seadmete puhastus ja hooldus Tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava. Tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine. Toitude serveerimine</p> <p>Praktiline töö grillimisel Külm- ja kuumtöötlemise meetodid. Toiduhügieeni nõuded grillimisel. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid. Toitude serveerimine. Töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine. Grillitud ja barbecue toitude esitlemine</p> <p>Toitude esitus, suhtlemine kliendiga Eneseväljendus</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.

Õppemeetodid	ÕV1 – näitlikustatud loeng, arutelu, test, iseseisev töö; ÕV2 – näitlikustatud loeng, iseseisev töö; ÕV3 – test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, arutelu; ÕV4, ÕV5 – praktiline töö.
Hindamise meetodid	ÕV 1. Koostab juhendamisel grillimise ja barbecue töö korraldamise plaani. ÕV 2. Koostab lähtuvalt juhendist kahe- või kolmekäigulise grill ja barbecue menüü. ÕV 3. Teoreetiliste teadmiste kontroll koduse kontrolltööna. ÕV 4. Demonstreerib praktilisi oskusi. ÕV 5. Esitleb lähteülesande põhjal kliendile grillitud ja barbecue toite.
Lõimitud teemad	Arvutiõpetus, inglise keel, tööohutus, keemia, füüsika, matemaatika
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	ÕV1 – test, iseseisev töö; ÕV2 – iseseisev töö; ÕV3 – test, iseseisev töö, arutelu; ÕV4, ÕV5 – praktiline töö.
sh lävend	“3” saamise tingimus: valmistab juhendi alusel lihtsamad grillitud ja barbecue toitusid “4” saamise tingimus: valmistab iseseisvalt lihtsamaid grillitud ja barbecue toitusid “5” saamise tingimus: valmistab iseseisvalt lihtsamaid grillitud ja barbecue toitusid ja oskab kasutada täiendavalt sobilikke lisandeid ja maitseaineid
Õppematerjalid	Tobreluts, E. jt. (2005). Grillimine ja barbecue. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus Ilves, H. (2008). Grillime aasta ringi. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus Pitelkov, S. jt. (2012). Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Pagaritööd	4	Taavi Kuusik, Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“ ja“ Toitlustamine “		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on algtasemel teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab erialaseid pagaritöö termineid.</p> <p>2. kirjeldab pagaritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid.</p> <p>3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagaritöötöid, järgides toodete kvaliteedinõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; · iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi; · kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest; · kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi; · soovib rühmatöona menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega; · valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen); · teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele; · kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid; · valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemis võtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; · ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile; · planeerib ja teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele; · peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Pagari ja kondiitritööd	<p>Alateemad</p> <p>Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine.</p> <p>Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud)</p> <p>Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid.</p> <p>Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaigna, võibiskviit)</p> <p>Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.)</p> <p>Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid.</p>
--------------------------------	--

	Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest
Hindamisülesanded	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondtulemus.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, Eristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö
sh hindekriteeriumid	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, Eristavalt hinnatud õppeülesannete, praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö

Õppemeetodid	Loeng, informatsiooni otsimine, tööleht, arutelu, video, Informatsiooni hankimine praktiline töö; Video analüüs.
Hindamise meetodid	Õpimapp- retseptikogu, praktilised tööd, test ja praktiliste tundide koondtulemus.
Lõimitud teemad	Keemia, füüsika, Matemaatika,
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, Eristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö
sh lävend	“3” saamise tingimus: Tähtjaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning on teostatud lävendi tasemel kõik hindamistööd “4” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel. “5” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida.
Õppematerjalid	Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks Hitsa Moodle Rekkor, S. jt.“ Kulinaaria“ Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S.; Kersna,A.;Merits,M.; Kivisalu,I.;Animägi,L.;Muuga,Õ.;“ Praktiline kulinaaria“ Tallinn: Argo,2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Praktika	16	Taavi Kuusik, Taavi Kuusik, Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Integreeritav Praktika põhimooduliga		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes, kinnistades täiendavalt põhimoodulile erialaseid oskusi-töökiirust, meeskonnatööd, vastustust ja iseseisvalt hakkamasaamist tööülesannete täitmisel.		
Auditoorne õpe		Praktika	
16 tundi		400 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist ja valitud praktikakoha ärimudelist(kiirtoit, rahvustoit, vegan jne).</p> <p>2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid.</p> <p>4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi praktikakoha ärimudelist tulenevaid söögikohale iseloomulikke roogasid. Tutvub nende valmistamise tehnoloogia, tooraine päritolu, toitade valmistamise vahenditega ning õpib neid kasutama. Õpib toite serveerima nagu ettevõttes kokku lepitud.</p> <p>5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid.</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitluse</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit sõlmib ettevõttega eelkõiguleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihade, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt 	Mitteeristav hindamine

kirjeldades ettevõttele iseloomulikku toiduvalikut, eristuvaid retsepte, serveeringuid ja toitude maitseomadusi.	ettevõtte puhastusplaanile <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes • esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	Praktiline töö ja iseseisev töö
Hindamise meetodid	<p>ÕV 1. Koostab õpimapi, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.</p> <p>Avab GDrives praktikapäeviku ning praktikaaruande.</p> <p>ÕV 2. Praktikaettevõtte kirjeldus (ärimudeli kirjeldus, menüüs olevad toidukohale iseloomulikud ehk eristuvad toidud ja nende valmistamine ning serveerimine, töökorralduse kirjeldus, hinnang tootmisruumidele).</p> <p>ÕV 3. Täidab juhendamisel ettevõtte toimimiseks vajalikke toidu valmistamisega seotud ja toiduainete töötlemisega seotud eristuvaid tööülesandeid.</p> <p>ÕV 4. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile toidukohale iseloomulikke eristuvaid toite ja jooke.</p> <p>ÕV 5. Puhastus- ja korrastustööd, prügi käitlemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.</p> <p>ÕV 6. Täidab praktikapäeviku ning koostab praktikaaruande ja teeb esitluse praktika kohta.</p>
Iseseisev töö	Koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs. Esitluse ja esitlemine
Lõimitud teemad	Eesti keel, Arvutiõpetus, Suhtlemine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtunud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioonis on kirjeldatud ettevõttes valmistatavate toitude ja ärimudeli eristuvus, vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevik on vormistatud keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet, kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Õppija tegutseb meeskonna liikmena, tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning on keeleliselt korrektselt ja nõuetekohaselt vormistustatud; praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele).

sh lävend	“A” saamise tingimus- mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks vajalikud hindamisülesanded on sooritud lävendi tasemel .
Õppematerjalid	HKHK praktika dokumendid: (Praktikaaruande koostamise juhend. Praktikaleping, Praktikapäevik. Hinnanguleht praktikandile – tagasiside praktika juhendajalt) Tööohutus- ja tervishoiualased juhendmaterjalid.. Kuhhi, M. (2006). Eesti ametikeel. Tallinn: Ilo Kitsnik, M. (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Integratsiooni ja Migratsiooni SA Kraut, E. (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Rahvusköögid	8	Tiina Sootalu, Taavi Kuusik, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid "Toitlustamine", "Menüü planeerimine", "Menüü koostamine ja kalkulatsioon"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökidest eripärast ja oskused valmistada rahvusköökidest roogi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
60 tundi		48 tundi	100 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvusköökidest eripärasid. 2. valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökidest roogasid ja jooke,	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> · loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist; · loetleb juhendi lausel rahvusköökidest rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist; · kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid; · valmistab rahvusköökidest omaseid roogi, oskab lugeda tehnoloogilisi kaarte, rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Rahvusköögid praktiline ja teooria Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 48 Praktiline töö 100	Alateemad Eesti ja teiste rahvusköökidest eripärad. Erinevad rahvusköögid, põhitootained, peamised rahvusroad ja nende olemus. Erinevate religioonide toitumisalased piirangud ja reeglid: kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud. Erinevate rahvusköökidest toitumise ja jookide valmistamine ning serveerimine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on sooritatud väljundi tasemel
sh hindamiskriteeriumid	"A" saamise tingimus- lävendi tasemel on sooritatud õppeülesanded ja praktilised tööd.

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng; Esitluse koostamine ja ettekandmine; Mõistekaardi koostamine; Mõttega lugemine ja kokkuvõtte
---------------------	---

	kirjutamine või suuline esitamine; Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated); Rühmatöö; Kirjalikud testid; Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse (nt Eesti Vabaõhumuuseum); Praktiline töö
Hindamismeetodid	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi toidukorra koos stendiettekandega (visuaalne mõistekaart). Rahvuskök loositakse, sh Eesti köök. Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö
Lõimitud teemad	Sotsiaalsained, keemia, füüsika, eesti keel, inglise keel
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) toidukorra koos stendiettekandega (visuaalne mõistekaart). Rahvuskök loositakse, sh Eesti köök. Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ Rekkor, S. Toitlustuse alused

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Restorani teenindus	6	Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbimisel on moodul "Praktiline töö restoranis"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused restorani teeninduse läbiviimiseks.		
	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
	36 tundi	120 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid.</p> <p>2. rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> · võrdleb erinevate restoranid tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest; · kirjeldab erinevaid teenindusviise restoranis; · kasutab juhendamisel restorani töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte; · planeerib ja korraldab serveerimist individuaalselt ja meeskonnatööna rakendades erinevaid teenindusviise; · kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades; · arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel; · korrastab teenindusruumid ja inventari teenindusele eelnevalt, teeninduse ajal ja järgselt. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine	
<p>Restorani teenindus</p> <p>Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad</p> <p>Restoraniteeninduse põhimõtted</p> <p>Restoranide äriideed ja tooted</p> <p>Teenindusviisid</p> <p>Restoranitöö planeerimine</p> <p>Klienditeenindus restoranis</p> <p>Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid</p> <p>Arveldamine klientidega</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline lõpuülesanne ja iseseisev töö on sooritatud lävendi tasemel

Õppemeetodid	aktiivne loeng, praktiline loeng, diskussioon klassis /väikses rühmas, praktiline töö, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö, meeskonnatöö, projektitöö
Hindamismeetodid	praktiline laua eelkatte tegemine ja kliendi teenindamine lauas. IT: Analüüsib valitud ettevõtte näitel, ettevõtte äriideed, pakutavaid tooteid ja teenuseid, teenindusviisi.
Lõimitud teemad	Eesti keel, Inglise keel
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Lõputööna praktiline laua eelkatte tegemine ja kliendi teenindamine lauas; Iseisev töö: Analüüsib valitud ettevõtte näitel, ettevõtte äriideed, pakutavaid tooteid ja teenuseid, teenindusviisi.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab juhendamisel serveerimist osalise/täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab serveerimist osalise/täieliku teenindusega laudades, osalisel juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab iseseisvalt serveerimist osalise/täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Teeb koristustööd iseseisvalt.</p>
Õppematerjalid	<p>S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu „Teenindamise kunst“, Kirjastus Argo, 2013</p> <p>M.Kotkas, A.Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010</p> <p>S.Rekkor, A.Kersna, A.Roosipõld, M.Merits „Toitlustuse alused“, Kirjastus Argo 2008</p> <p>D.Lillicrap, J.Cousins „, Food and Beverage Service“ Copyright 2010</p> <p>M.Hemmi, U.Häkkinen, M.Lahdenkauppi „AVEC Asiakaspalvelua ravintolassa“ WSOY Oppimateriaalit Oy 2008</p> <p>Õpetaja koostatud foto-, video, teemakonspektid, õppematerjalid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Veiniõpetus	1	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbimisel on "Praktiline töö restoranis" ja „Restoraniteeninduse“ moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse , et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomuomadusi ja sobivust toitudega.		
	Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	
	20 tundi	6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid. 2. nimetab olulisemaid viinamarja sorte. 3. sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega.	Õpilane <ul style="list-style-type: none"> · nimetab ja iseloomustab tuntumaid veiniviinamarjasorte; · järjestab menüüs veine olulisemate viinamarja sortide järgi; · koostab ette antud menüü alusel 3 käigulise menüü valides toidu kõrvale sobivad veinid õiges järjekorras; · kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid; · loeb veinipudeli sildilt olulist informatsiooni. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Veiniõpetus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Valged ja punased viinamarjasordid. Veini valmistamine. Veini iseloom, veinipiirkonnad, veini ja toidu sobitamine. Veinide järjestamine menüüs. Veini serveerimine. Veini kvaliteedi ja hinna suhe.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele. - suuline esitlus veini sildi lugemine - dialoog(veini soovitamise, serveerimise rollimäng) - rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) - praktiline töö (degustatsioon koos viinamarja sortide iseloomustustega)

Õppemeetodid	loeng, diskussioon, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö, test, praktiline töö degustatsioon, esitlus, arutelu, rollimängud ja praktiline töö
Hindamismeetodid	Rühmatöö, praktiline töö, esitlus, dialoog
Lõimitud teemad	Geograafia, toiduvalmistamine ja klienditeenindus
Mooduli hindamine	Eristav hindamine, Õpilane on sooritanud kõik õppeülesanded ja omandanud oskused vastavalt väljunditele

	Hinnatud on praktilised tööd ja rühmatööd
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele.</p> <ul style="list-style-type: none"> - suuline esitlus veini sildi lugemine - dialoog(veini soovitamise, serveerimise rollimäng) - rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) - praktiline töö (degustatsioon koos viinamarja sortide iseloomustustega)
sh lüvend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja omandanud oskused lävendi tasemel vajades juhendamist</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd iseseisvalt</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd iseseisvalt ja oskab arutleda toidu ning veini sobitamise teemal</p>
Õppematerjalid	<p>Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008;</p> <p>Andrew Jefford, Veinikursus, Varrak, 2009;</p> <p>K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus 2006</p> <p>Õpetaja kogutud veebilehed, töölehed ja Pinteresti kogu.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Õpioskused	2	Ingrid Juht, Heli Nõupuu
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kohaneb ja saab paremini hakkama õpingutega.		
	Auditoorne õpe		Iseseisev õpe
	60 tundi		18 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab õppimise iseärasusi.</p> <p>2. planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt.</p> <p>3. analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme.</p>	<p>HK 1.1. leiab õppetöoks ja toimetulekuks vajalikku informatsiooni nii kooli kodulehelt kui siseveebist;</p> <p>HK 1.2. kirjeldab õppetöö korraldust ning õpilastele võimalike toetuste ja abisaamise võimalusi;</p> <p>HK 2.1. hindab oma õppimise ja käitumise vastavust õppekorraldus-eeskirja ja sisekorraeeskirjaga ning toimetulekut koolis;</p> <p>HK 2.2. eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;</p> <p>HK 2.3. mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis;</p> <p>HK 2.4. planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist;</p> <p>HK 3.1. analüüsib ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed;</p> <p>HK 3.2. tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest;</p> <p>HK 3.3. eristab erinevate õppimisvõtete ja õpitingimuste mõju õppimisele;</p> <p>HK 3.4. analüüsib enda edu ja ebaedu siin koolis ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme ja teab, kuidas säilitada head vaimset tervist;</p> <p>HK 3.5. vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi alusel.</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
<p>Õpioskus</p> <p>Auditoorne õpe 40</p> <p>Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad</p> <p>ÕPPETÖÖ KORRALDUS</p> <p>1. Sisekorraeeskirjad ja õppekorralduseeskiri Infosüsteem</p> <p>2. Õppetöö korraldus</p> <p>3. Tunniplaan</p> <p>4. Õppekava, moodulid, teemad ja alateemad</p> <p>5. Teoreetiline töö, iseseisev töö, praktiline töö ja praktika</p> <p>6. Tööde vormistamine</p> <p>MINA ÕPPIJANA</p>

	1. Õppetööst osavõtt 2. Hindamine, e-päevik 3. Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine 4. Järelevastamine 5. Tagasiside 6. Tugisüsteem, toetused. Õpilase, rühmajuhataja ja aineõpetaja roll, Analüüsimine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel.

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd
Hindamismeetodid	ÕV 1. IKT vahendite kasutamine info otsimisel. ÕV 2. Aja planeerimine ÕV 3. Eneseanalüüs, õpimapp
Lõimitud teemad	Arvutiõpetus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik praktilised ja iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik praktilised ja iseseisvad tööd.
Õppematerjalid	Ajajuhtimise veeb http://www.ajajuhtimine.ee/ Burnett, G. (2006). Õpime õppima. Tartu: Studium Kadajas H.-M. (2005). Õppima õppimine ja õppima õpetamine. Tallinn: TLÜ Kirjastus Hayes, N. (2002). Sotsiaalpsühholoogia alused. Tallinn: Külim Laius, A., Rannikmäe, M. Kriitilise ja loova mõtlemise kujundamine loodusainete tundides. http://oppekava.innove.ee/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/Kriitilise_ja_loova_m%C3%B5tlemise_kujundamine_loodusainete_tundides.pdf Opti koduleht http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/ . Sirk, M. Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis. http://erinevadoppijad.weebly.com/ . Terviseinfo võrgustik. http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid . Reinsalu, Ardo. (2010). Praktiline ajajuhtimine. Tallinn: HAL CONSULT OÜ Roosimölder, L. (2004). Probleemilahendus. Tallinn: TLÜ Õpimapi loomise juhend http://materjalid.tmk.edu.ee/_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes. Õpiprobleemide leidmise test http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Lõputöö koostamine	3	Taavi Kuusik
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud või läbimisel on kõik põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetuse eesmärk on valmistada ette õpilast praktiliseks lõputööks ja kontrollida õppeprotsessi käigus omandatud teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		18 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab enda koostatud kolmekäigulise menüü ja kalkulasioonikaartide alusel piduliku eine; 2. katab laua vastavalt eelkatte skeemile; 3. teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides.	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> · tunneb toorainet ja kaalub välja õiged kogused; · pakendab kiirestiriknevad toorained lühiajaliseks säilitamiseks; · organiseerib oma töökoha vastavalt menüüle ja tööde teostamise ajakavale; · valmistab road kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid; · planeerib roogade valmimise vastavalt etteantud ajakavale; · serveerib road korrektselt ja õigel temperatuuridel; · valib ja valmistab ette laua eelkatte tegemiseks sobivad serveerimisvahendid ja lauapesu; · komplekteerib eelkatte valmistamiseks vajalikud serveerimisvahendid ja lauapesu abilauale; · teeb vastavalt menüüle eelkatte; · võtab kliendi vastu viisakusväljendeid kasutades · kasutab toitude ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid · tutvustab kliendile menüüd · kasutab õigeid teenindamisevõtteid vastavalt olukorrale 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
<p>Lõpueksami ettevalmistamine</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50</p>	<p>Alateemad</p> <p>Kolmekäigulise menüü koostamine; Pakendamine; Töökoha korrashoid ja tööde planeerimine, Ajakava koostamine; Toitude serveerimise põhimõtted, aeg ja temperatuurid Eelkatte tegemine Menüü tutvustamine ja teenindusvõtted</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppekava õpiväljundid on saavutatud ja õpilane on kooli kutseeksami sooritanud
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Koolieksam on sooritatud vastavalt õpiväljunditele lävenditasemel

Õppemeetodid	Praktiline töö; Iseseisev töö analüüs
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Koolieksam: Koostatud ja kaitstud 3 käigulise piduliku eine planeerimine, Positiivselt sooritatud test Valmistada enda koostatud menüü järgi 2-le inimesele kolm toitu - eelroog, pearoog ja järelroog. Katta laud 2-le kliendile vastavalt laua eelkatte skeemile. Teenindada klienti lauas vastavalt lauasteeninduse reeglitele.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Koolieksam on sooritatud vastavalt õpiväljunditele lävenditasemel
Õppematerjalid	Kokk tase 4 kutseeksami sooritamise seotud dokumendid. https://chef.ee/koka-kutse/