

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		повар				
Õppekava kood EHS-es		133657				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, "Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava" vastu võetud 19.06.2014 määrus 38, vastavuses Kutsestandard "kokk, tase 4", vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11/09.11.2017.						
Õppekava õpiväljundid: Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suursöögi või restoraniköögi töö eripärast; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suursöögi või restoranitöö eripära; 3) järgib tööhutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suursöögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suursöögis või restoranis; 7) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 8) mõistab loetud tekstide ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; 9) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 10) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 11) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 12) mõistab ühiskonna arengu põhjuslike seoste ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Statsionaarne õppevorm, koolipõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid ja kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada valitud erialal.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud õppekavas kirjeldatud õppeväljundid vähemalt lävendi tasemel sh. demonstreerib oma õpingutel omandatud kompetentsust.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: "Kokk, tase 4" vastavad kompetentsid						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Moodulite 1, 2, 3, 4 ja 5 ning abikoka praktika mooduli õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Abikokk, tase 3" vastavad kompetentsid.						
Osakvalifikatsioonid: "Abikokk tase 3" vastavad kompetentsid						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: kooli lõputunnistus						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		2 EKAP		Õpilane mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Õpilane mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Õpilane orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse		

omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.
 Õpilane orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
 Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva
 karjääriplaneerimise protsessis
 Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused 6 EKAP

Õpilane mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis
 Õpilane mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist
 Õpilane mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas
 Õpilane mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel
 Õpilane käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Toitlustamise alused 15 EKAP

Õpilane valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
 Õpilane kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest
 Õpilane koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest
 Õpilane mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel
 Õpilane selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

Teeninduse alused 4 EKAP

Õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
 Õpilane lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.
 Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta
 Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta
 Õpilane kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes
 Õpilane teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades

Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP

Õpilane valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid
 Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides
 Õpilane töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides

Toiduvalmistamise alused 14 EKAP

Õpilane selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile
 Õpilane valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
 Õpilane koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest
 Õpilane koostab põhisoõgikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte
 Õpilane planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest
 Õpilane kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid

Koka praktilise töö alused 6 EKAP

Õpilane valmistab põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid
 Õpilane töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides
 Õpilane teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides

Toiduvalmistamine 7 EKAP

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

erialases töös

Õpilane selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast

Õpilane koostab juhendi alusel à la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde

Õpilane koostab juhendi alusel à la carte toitulede ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid

Õpilane planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid

Õpilane kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid

Õpilane selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi

Õpilane kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest

Koka praktiline töö

8 EKAP

Õpilane valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast

Õpilane töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest

Õpilane teenindab personaalselt kliente kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Abikoka praktika

15 EKAP

Õpilane planeerib isikliku praktika eesmärgid

Õpilane tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega

Õpilane töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust

Õpilane töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid

Õpilane eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.

Õpilane teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid

Õpilane koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande

Kokatöö praktika

21 EKAP

Õpilane planeerib isikliku praktika eesmärgid

Õpilane tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega

Õpilane töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust

Õpilane töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid

Õpilane eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.

Õpilane teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid

Õpilane koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Keel ja kirjandus

6 EKAP

1.Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses

2.Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult

3.Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates

4.Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid

5.Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga

6.Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Võõrkeel

4,5 EKAP

1.Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva

keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti
 2.Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel
 3.Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga
 4.Kasutab võõrkeelesõnade arendamiseks endale sobivaid võõrkeelesõnade õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeelesõnade õppimise erialaga
 5.On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelesõnade taotlusedokumentid

Matemaatika	5 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> 1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust 2.Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest 3.Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi 4.Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult 5.Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel 2.Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel 3.Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele 4.Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> 1.Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist 2.Omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust 3.Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi 4.Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> 1.Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid 2.Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajaloo ja kultuuriga 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
Valikõpingute moodulid (37 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Suurköögi praktika	8 EKAP	Kokatoõ praktika (21 EKAP) + valikainena suurköögi praktika (8 EKAP) on liidetud ja mooduli väljundid, hindamiskriteeriumid ja hindamine on kirjeldatud ühtselt põhiõpingute mooduli juures.
Restorani teenindus	2 EKAP	<p>Õpilane kirjeldab restorani teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele</p> <p>Õpilane planeerib ja teeb teenindusruumide, laudade ning teenindusprotsessi ettevalmistustööd</p> <p>Õpilane teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p>
Eritoitlustus	2 EKAP	<p>Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära</p> <p>Õpilane kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri</p>

		<p>toitumiseärasustega klientidele sobivaks</p> <p>Õpilane koostab menüüd arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega</p> <p>Õpilane valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele</p>
Rahvusköögid	9 EKAP	<p>Õpilane kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid.</p> <p>Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatöona juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke</p> <p>Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid</p> <p>Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatöona juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid , jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele</p>
Veiniõpetus	1 EKAP	<p>Õppija mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid</p> <p>Õppija iseloomustab viinamarja sorte</p> <p>Õppija sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega</p> <p>Õppija pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda kasutades asjakohaseid töövõtteid</p>
Prantsuse keel	1 EKAP	<p>Õpilane tunneb ja oskab kasutada prantsuse keele foneetikat</p> <p>Õpilane oskab kasutada enamlevinud viisakusväljendeid</p> <p>Õpilane oskab lugeda prantsuse keelseid numbreid ja hindu</p> <p>Õpilane oskab lugeda ja tõlgib prantsuse keelse menüü ning saab aru roakirjeldusest</p>
Soome keel	3 EKAP	<p>Õpilane mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste</p> <p>Õpilane vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>Õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>Õpilane mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest</p>
Vene keel	4 EKAP	<p>Õpilane mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste</p> <p>Õpilane vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>Õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>Õpilane mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest</p>
Pagari ja kondiitritööd	3 EKAP	<p>Õpilane mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö erimeid</p> <p>Õpilane kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid</p> <p>Õpilane valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, agades toodete kvaliteedi</p>
Restorani praktika	4 EKAP	<p>Restoranitöö praktika (10 EKAP) + Restorani praktika (valikainena) (4 EKAP) on liidetud ja mooduli väljundid, hindamiskriteeriumid ja hindamine on kirjeldatud ühtselt põhiõpingute mooduli juures.</p>
Lõputööd ja -eksamid (3 EKAP)		
Lõputöö koostamine	3 EKAP	<p>Õpilane valmistab enda koostatud kolmekäigulise menüü ja kalkulatsioonikaartide alusel piduliku eine</p> <p>Õpilane katab laua vastavalt eelkatte skeemile</p> <p>Õpilane teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse õhimõtteid järgides</p>
Praktika:		
Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.		
Õppekava kontaktisik:		
Enna Kallasvee		
Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja		
Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee		
Märkused:		
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:		
https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=72		

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	48	35	27
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4	2	2	
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Toiduvalmistamise alused	14		14	
Koka praktilise töö alused	6		6	
Toiduvalmistamine	7			7
Koka praktiline töö	8			8
Abikoka praktika	15	15		
Kokatöö praktika	21		11	10
Üldõpingute moodulid	30	12	13	5
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	1,5	2	1
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	3	3	
Sotsiaalsained	7	3,5	2,5	1
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	37		12	25
Suurköögi praktika	8		8	
Restorani teenindus	2			2
Eritoitlustus	2			2
Rahvusköögid	9			9
Veiniõpetus	1			1

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Prantsuse keel	1			1
Soome keel	3		1	2
Vene keel	4			4
Pagari ja kondiitritööd	3		3	
Restorani praktika	4			4
Lõputööd ja -eksamid	3			3
Lõputöö koostamine	3			3

Kokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid											Valikõpingute moodulid									
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Abikoka praktika	Kokatöö praktika	Suurköögi praktika	Restorani teenindus	Eritoitlustus	Rahvusköögid	Veiniõpetus	Prantsuse keel	Soome keel	Vene keel	Pagari ja kondiitritööd	Restorani praktika
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X
planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X
planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile;			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X
käitleb prügi, lähtudes juhendist			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X
peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X
puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X
koostab erinevat tüüpi menüüid, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X

toidusoovitusi																					X	X		
koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü			X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X
arvutab toitute toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitute keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovituse							X	X	X	X		X	X	X	X	X							X	X
koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist							X	X	X	X		X	X	X	X	X							X	X
vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist							X	X	X	X		X	X	X	X	X							X	X
võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X
käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X
inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									X
kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								X
valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X
valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X
valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X

peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X
arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X
osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X
kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X
on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X
analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Teemad ja alateemad	<p>Tutvumine grupiga, õppekeskkonnaga, õppe eesmärgistamine Kohanemislaager Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Tutvumine kooli töökorraldusega: õppekorralduseeskiri, toetuste maksmise süsteem Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus Iseseisev töö: Vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse Iseseisev töö: õpikäikudest raporti koostamine Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine. Iseseisev töö: Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas Õppemeetodid ja elukestev õpe Erialase materjali leidmine erinevatest infoallikatest, kutsevõistlused koolis, Eestis, maailmas Iseseisvate tööde esitlused ja tagasiside andmine Integreeritud: Eesti keel Korrektne, keeleline, suuline eneseväljendus Kirjaliku töö vormistus Powerpoint (arvutiõpetus) Kasutatud allikatele viitamine Ajalugu Toitlustuse ajalugu Toiduainete ajaloolised traditsioonid Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu Keh.kasvatus Kehalise aktiivsuse ja tööalase võimekuse seosed Füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalused Inimeseõpetus Inimtüübid, kogukond, meeskond</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis - kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, - küllastajate ja kohalike elanike seisukohast - kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui - turismisihtkoha maine kujundajana 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused - sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused - nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi - loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist - kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu - leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, - toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat - leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas - nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid - koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid - hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks 	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid - leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist - kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid - nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad - nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele - kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta - koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul - koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava - selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid - kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid - kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel - loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid - lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi 	Mitteeristav

Lävend

Õppemeetod	Enesetutvustus Orienteerumismäng Essee (eesmärkide tutvustamiseks) Teadmuslikud ja sportlikud mängud Loeng Tööleht Tööleht Esitlus Rühmatöö Esitlus Õpikäik Kirjalik raport Informatsiooni kogumine internetist
Hindamisülesanne	Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest: 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang
Hindamismeetod	Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Iseseisev töö Juhtumi analüüs Tööleht
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt. Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside	
Iseseisev töö	kirjalik raport,
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest: 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus

T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus

www.innove.ee

www.kutsekoda.ee

www.ehrl.ee

Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee

Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011

Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013

Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004

Naesseń, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997.

Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Teemad ja alateemad	<p>Suhtlemisoskused 2 EKAP 52 tundi (A 10, P 30, I 12) sellest 1,5 EKAP I ÕA (Kersti Õim) Teeninduse aluste moodulis ja 0,5 EKAP Restorani teeninduse moodulis III ÕA (Kersti Õim)</p> <p>Suhtlemisoskused</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kuulamine, eneseavamine, - väljendus - Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides - Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava - Meeskond. Eesmärgid, areng, rollid, meeskonnatöö põhimõtted ja oskused - Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Käitumine tavapärastes teenindussituatsioonides. <p>Integreeritud: Eesti keel (I ÕA 5, III ÕA 5 t) Arusaadav, viisakas, keeleliselt korrektne suhtlemine Sobiv teenindusalane sõnavara ja kehakeel Ametlik erialane keel Inimeseõpetus I ÕA Meeskond, sotsiaalsus 2. Karjääri planeerimine 0,5 EKAP 13 tundi (A 10, I 3) III ÕA . Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine. - Muutuv tööturg: valdkonna olukord, kutsestandardid, arengusuunad, prognoosid, tööandjate ootused - Muutuv tööjõuturg: valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenused. Elukestev õpe.</p> <p>1.4. Planeerimine ja otsustamine. - Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid - Karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad, infootsimine (arvuti) - Tööotsimine: kandideerimidokumendid, tööintervjuu, tööotsimisallikad</p> <p>Integreeritud: Eesti keel Ametikirjade keeleliselt ja vormiliselt õige koostamine Ühiskonnaõpetus Ajalugu 3. Majanduse ja ettevõtluse alused 2 EKAP 52 tundi (A 40, I 12) (iseseisvalt II ÕA)</p>		

- Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus
- Turumajandus, nõudlus ja pakkumine
- Maksusüsteem
- Pangandus ja finantskirjaoskus
- Tööturg
- Ettevõtluskeskkond
- Vastutustundlik ettevõtlus ja ärietiika
- Äriidee ja lihtsustatud äriplaan

Integreeritud:
 Matemaatika
 Ajalugu
 Inimgeograafia
 Ühiskonnaõpetus
 Eesti keel

4. Töökeskkonnaohutus 0,5 EKAP 13 tundi (A 10, I 3) Toitlustuse aluste moodulis nr. 3 I ÕA

- Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas
- Tööohutus töökeskkonnas
- Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused

Integreeritud:
 Füüsika
 Elekter, tõstejõud

5. Tööseadusandlus 0,5 EKAP 13 tundi (A 10, I 3)
 Asjaajamine 0,5 EKAP 13 tundi (A 10, I 3) Toiduvalmistamise moodulis nr. 6 III ÕA

Tööseadusandlus

- Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping
- Töölepinguseadus

Integreeritud:
 Ühiskonnaõpetus
 Riik ja selle toimimine
 Asjaajamine

- Asjaajamine ja dokumendihaldus

Integreeritud:
 Eesti keel
 erinevad ametikirjad (e-kiri)
 , karjääriplaan

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	Õpilane: - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta - koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul - koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani	Mitteeristav
Lävend		

--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	Õpilane: <ul style="list-style-type: none">- kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratuses- selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust- koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve- loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse- täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta- kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	Õpilane: <ul style="list-style-type: none">- kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast- võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana- kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid- tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda- kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele- kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	Õpilane: <ul style="list-style-type: none">- leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta- võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi- loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente- arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja	Mitteeristav

	netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist - kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis - koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt - kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	Õpilane: - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava - selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid - kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid - kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel - loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid - lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, SWOT-analüüs
Hindamisülesanne	Karjääriplaneerimine Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan. Majanduse ja ettevõtluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid. Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat teemat	
Iseseisev töö	swot analüüs, õpimapi koostamine, elektroonilised testid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Karjääriplaneerimine</p> <p>Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan.</p> <p>Majanduse ja ettevõtluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid.</p> <p>Töökeskonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid</p> <p>Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat teemat</p> <p>Õpimapp, lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus, riskianalüüsi koostamine ja esitus</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee</p> <p>Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011</p> <p>Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013</p> <p>Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004</p> <p>Naesseñ, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997.</p> <p>Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013</p> <p>Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee</p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf</p> <p>Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011</p> <p>Rahandusministeerium www.fin.ee</p> <p>Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008</p> <p>Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013</p> <p>Maksu- ja tolliamet www.emat.ee</p> <p>Äriseadustik</p> <p>https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</p> <p>Sotsiaalministeerium. Töökeskonna käsiraamat http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060</p> <p>Töölepingu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</p> <p>Võlaõigusseadus https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009</p> <p>Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine</p> <p>http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</p>

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	15	Tiina Sootalu, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1(majutamise ja toitlustamise valdkonna alused)		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
200 t	90 t	100 t	
Teemad ja alateemad	<p>Toitumisõpetus Tervisliku toitumise põhimõtted (püramiid, taldrikureegel, toitained, energia, söögikorrad) Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus Integreeritud: Matemaatika Toitainete ja energia arvutamine Inimesegeograafia Isesev töö Toiduainete õpetuse alused Toiduainete pakendid, märgistus, hoiunõuded, realiseerimine Toiduainete grupid Integreeritud: Keemia: Toiduainete keemiline koostis, koostisainete osatähtsus toitumisel ja toidu valmistamise protsessis. Toidu keemiliste koostisainete muundumised(biokeemilised protsessid) toiduvalmistamise käigus Loodusgeograafia: Toidutoorme geograafiline päritolu Isesev töö Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid- nende ohutu kasutamine ja hooldamine Integreeritud: Inglise keel: Seadmete, köögitöövahendite ja materjalide nimetused Füüsika: Erialased tarvitid (so elektrienergiat tarvitavad valgustid, pliidid, mikserid jne.)</p>		

Magnetvälja ja elektromagnetlainete olemus ja kasutamine erialases töös (induktsioonpliidid, mikrolaineahi)

Iseseisev töö:

4. Töökorralduse alused toitlustuses ja esmaabi

Töökorraldus toitlustuses

Töökorralduse alused toitlustusettevõttes

Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess

Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine

Iseseisev töö:

Esmaabi ja ohuõpe ettevõttes

Integreeritud:

Kehaline kasvatus

Iseseisev töö:

5. Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes

Isiklik hügieen

Toiduhügieen

Toidumürgitused ja –nakkused

Integreeritud:

Bioloogia

Mikroorganismid ja parasiidid

Iseseisev töö

1. Toiduvalmistamise põhialused

Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külma- ja kuumtöötlemine)

Roagruppide osatähtsus menüüs, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine

Iseseisev töö

Integreeritud:

Matemaatika

Tooraine mõõt- ja mahuühikute teisendamine

Praktiline massi ja mahuvahekorra arvutamine

Füüsika

siseenergia (sulamine, tahkumine) kasutamise võimaluse erialases töös

Eesti keel (eraldi)

Inglise keel (eraldi)

Erialane sõnavara, terminoloogia

Erialase info leidmine ingliskeelsetest allikatest ja selle mõistmine

7. Puhastustööd ja keskkonnakaitse

Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted, puhastusplaan

Erinevate musyuste tundmine

Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine

Säästlikkuse tähtsus, võimalused

Integreeritud:

Keemia :

Vee keemilised omadused, nende osatähtsus puhastamisel, lahuste valmistamisel

PH

Vee keemilised omadused , nende osatähtsus puhastamisel, lahuste valmistamisel

Matemaatika:

Protsendi arvutus

Võrdeline jaotamine

Ühiskonna õpetus:

Toitlustusettevõtte majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne mõju

Inimgeograafia:

Ökoloogiline jalajälg, globaalprobleemid
 Ressursside säästmine ja raiskamine Eestis ja Euroopa Liidus
 Iseseisev töö
 8. Menüü koostamine
 menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted
 põhisöögikordade menüüd
 menüü õigekiri ja kasutatavad terminid (erialane eesti keel)
 Integreeritud:
 Eesti keel
 menüü õigekiri ja kasutatavad terminid
 häälikuortograafia
 võõr- ja tsitaatsõnade ortograafia ja õige hääldus
 menüü koostamine korrektses eesti keeles
 Inglise keel
 Iseseisev töö

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>Õpilane valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab menüü alusel toitade ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid - valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile - kasutab menüüsolevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke - planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest - kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast - kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast - annab oma tööle enesehinnangu 	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>Õpilane kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest - valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted - selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös 	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest - loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus - arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks 	
--	--	--

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest - koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi - koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü 	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast - loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust - tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsikalisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks - tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega - kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas - leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel 	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
--------------	----------------------	-----------

<p>Õpilane selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>	<p>Õpilane: - selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral - toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt - nimetab hädaabinumbri</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>		

<p>Õppemeetod</p>	<p>Interaktiivne loeng, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, ideekaart, päeviku pidamine projektitööna, õpimapp kui tööde kogu, eneseanalüüs, individuaalne töö, kirjalik töö</p>
<p>Hindamisülesanne</p>	<p>Moodulhindamise eelduseks on Õppija on teemadesiseselt läbinud kõik õppetegevused Mooduli hindamine:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis arvestades tööohutusnõudeid 2. Koostab tööplaani, valib sobilikud seadmed ja töövahendid tehnoloogiliste kaartide alusel 3. Valmistab ja serveerib paaritööna juhendamisel 2- käigulise einemenüü etteantud juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ja tervislikust toitumisest 4. Koristab ja puhastab töökoha ja köögi vastavalt koristusplaanile
<p>Hindamismeetod</p>	<p>Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>	
<p>Hinne – mitteeristav, praktiline töö 100%, Koostatud menüü vastab kliendi vajadustele ning menüü koostamise põhimõtetele. Praktiliselt on valmistatud müügikõlbulik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.</p>	
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Toitumisõpetus Toiduainete õpetuse alused Hügieeninõuded toitlustusettevõttes Toiduvalmistamise põhialused: omab retseptikogumikku Puhastustööd: Töökorraldus: ette antud retseptide põhjal oma töölaua korraldus ja tööplaani tegemine Esmaabi: erinevate vigastuste korral õige esmaabi andmine Köögitöövahendid: erinevate seadmete kasutamise harjutamine Menüü koostamine: 2-käigulise menüü koostamine</p>

Praktilised tööd	Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis arvestades tööohutusnõudeid, Valmistab ja serveerib juhendi järgi roogasid juhendamisel, Koristab ja puhastab töökoha ja köögi vastavalt koristusplaanile
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on Õppija on teemadesiseselt läbinud kõik õppetegevused Moodulihindamine: Koostatud menüü vastab kliendi vajadustele ning menüü koostamise põhimõtetele. Praktiliselt on valmistatud müügikõlbulik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	4	Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1, 3 (majutamise ja toitlustamise alused , toitlustamise alused)		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Teemad ja alateemad	<p>Teeninduse alused I ja II õppeaastal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lauakatmis- ja serveerimisvahendid 2. Laua katmine (istumisega laudades) ja teenindaja töövõtted 3. Klientide teenindamise protsess (istumisega laudades), erivajadustega klientide teenindamine 4. Selvelauad, catering teenus <p>Suhtlemine ja klienditeenindus II õa</p> <p>Kliendikeskse teeninduse põhimõtted, kliendikeskne teenindamine</p> <p>Kliendi ootused ja vajadused</p> <p>Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides</p> <p>Telefoni- ja internetisuhtluse head tavad</p> <p>Erinevate rahvaste söömiskombed ja tavad</p> <p>Meeskond ja meeskonnatöö</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Inglise keel- enese tutvustus, ettetellitud menüü tutvustamine, erialase info leidmine erinevatest allikatest</p> <p>Eesti keel- enesetutvustus</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Inglise keel-Lauakatmis-ja serveerimisvahendid, Erialased suhtlemissituatsioonid</p> <p>Eesti keel- Kõnekultuur</p> <p>Kunstiõpetus - Värvid, Kaardid (menüü, lauakaart, kutse), Lille- ja taimeseaded</p> <p>Muusikaõpetus - Erinevad muusikaliigid ja nende mõju meelele</p> <p>Suhtlemine ja klienditeenindus - Teenindaja hoiakud, Suhtlemistsoonid, rollid, Suhtlemine kliendiga erinevates , teenindus situatsioonides</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Eesti keel - Kõnekultuur, Info otsimine, infoallikad</p> <p>inimesegeograafia</p> <p>Erinevate traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele</p> <p>Inimeseõpetus</p> <p>Isiksuste tüübid</p> <p>Rollid</p> <p>Teeninduse alused 2 õppeaasta</p>		

Toitlustusettevõtte teenindusstandard
 Turunduse ja müügitöö tähtsus
 Turundussõnumite koostamine
 Töökorraldus
 Arveldamine kliendiga
 Integreeritud:
 Inglise keel
 Teenindusalane sõnavara (nõud, toiduained, töövahendid)
 Teenindusolukordade lahendamine
 Erialase teksti koostamine
 Matemaatika
 Ruumi suuruse, laudade arvu ja serverimisvahendite arvutamine vastavalt inimeste arvule
 Arve koostamise matemaatilised tehted (ka. käibemaksu arvestamine)
 Muusikaõpetus
 Sobiva muusika valimine lähtuvalt ettevõtte äriideest ja sündmusest
 Mooduli hindamine I õppeaasta
 Hindamine II õppeaasta

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Õpilane: - kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab kliendi-teeninduse kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	Õpilane: - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast - selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides - lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast - selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides - lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes - valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles keeleliselt õigesti kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid - kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel - valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles - katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel - katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel - serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust - valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid - arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule - nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid - koostab arveid ja arvutab müügihinnast maha käibemaksu juhendi alusel - arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, esitlus
Hindamisülesanne	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <p>Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst</p> <p>1.õppeaasta: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.</p> <p>2 õppeaastal: Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside</p>
Hindamismeetod	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<p>Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel veaolukordi.</p> <p>Koostab korrektselt vajaminevate töövahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud üritusele õigesti, kasutab serveerimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serveerib toidud õiges järjekorras.</p>	

- Sooritatud kirjalikud tööd
- Teostatud ja esitletud rühmatöö
- Sooritatud praktilised ülesanded

Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine

Iseseisev töö	Teeninduse alused- lauakatmis- ja serverimisvahendid, laua katmisvahendite nimekiri etteantud menüü alusel, lõpliku eelkatte skeem etteantud menüü alusel
Praktilised tööd	Praktilise rühmatööna planeerib ja teostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi etteantud menüü alusel, valmistab ette laua katmisvahendid, teeb lõpliku eelkatte Planeerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst 1.õppeaasta: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi. 2 õppeaastal: Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serverimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel veaolukordi. Koostab korrektselt vajaminevate töövahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud üritusele õigesti, kasutab serverimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serveerib toidud õiges järjekorras. • Sooritatud/hinnatud kirjalikud tööd • Teostatud ja esitletud rühmatöö • Sooritatud praktilised ülesanded Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 õppefilmid, sõnaraamatud www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktilise töö alused	12	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodul 1 (majutamise ja toitlustamise valdkonna alused)		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
20 t	12 t	280 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. 1. Sissejuhatus: 2. Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. 1 3. Praktiline töö õppekeskkonnas Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis 280 Integreeritud: Matemaatika 13 Eesti keel, Erialase keele kasutamine 14 Mooduli kokkuvõtete hindamine 4</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	Õpilane: - valmistab juhendamisel toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul - annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast - kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast 	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> - loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest - valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles 	Mitteeristav

Lävend

Õppemeetod	Praktiline töö, meeskonnatöö
Hindamisülesanne	Hinnang nii enda kui meeskonnatööle, juhendaja hinnang, praktika
Hindamismeetod	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Enesehindamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Hinnang nii enda kui meeskonnatööle, juhendaja hinnang, praktika aruane ja esitlus	
Iseseisev töö	praktika aruande koostamine vastavalt juhendile

Praktika	praktiline töö ettevõttes
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitus Hinnang nii enda kui meeskonnatöölle, juhendaja hinnang
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamise alused	14	Tiina Sootalu, Aili Tervonen, Liis Rüü
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodulid nr 3 toitlustamise alused, nr 5 abikoka praktilise töö alused ja nr 10.1 abikoka praktika		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ja jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
130 t	78 t	156 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Sissejuhatus moodulisse Mooduli rakenduskava tutvustamine Iseseisvate tööde tutvustamine Mooduli hindamise ja hindamisülesande tutvustamine Toiduainete õpetus: 2 EKAP 52 t (A 30, P10, I 12) Peamised tootmistöös kasutatavad toiduained Toiduained, nende päritolu ja tootmine Kvaliteedinõuded toiduainetele Toiduainetelaod (nõuded neile, kasutamine) Toiduaine(grupi) ülesanne tasakaalustatud menüüs Iseseisev töö nr 1: ühe toiduainete grupi kohta ülevaate koostamine (teema saadakse loosimise tulemusena). Kogutud materjalide põhjal koostada esitlus ja tutvustada klassis kaasõpilastele. Integreeritud: Eesti keel Loodusgeograafia põhilised toidukultuurid erinevates piirkondades mullastiku ja kliima mõju toidukultuuridele (nende sortimendile?) mahepõllumajandustoodangu olemus ja mõjud inimesele ning keskkonnale Bioloogia Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel, mõju inimesele (hapendamine, kääritamine, seemned, GMO jne) Toitumisõpetus 1 EKAP 26 t (A10, P10, I 6) Toitainete otstarve organismis Tasakaalustatud menüü (toitumissoovitused) Toidukorra kaloraaž (toitumissoovitused, arvutamine)</p>		

Toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele
Iseseisev töö nr 2:
hinnangu andmine oma 7 päeva toitumise vastavusele toitumissoovitustele
Integreeritud:
Bioloogia:
Toitainete vajadus ja mõju inimese tervisele
Organismi energia- ja ainevahetus
Toitainete lõhustumine ja kasutamine organismis
Inglise keel:
Ainealaste ingliskeelsete allikate kasutamine
Eesti keel:
Toiduvalmistamine 8 EKAP 208 tundi koos Sissejuhatava tunni (A 1) ja mooduli hindamisega (A2, P7) (A 68, P 100, I 40)
Toiduvalmistamise põhitehnoloogiad, nende kasutamine
põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamise protsessis
põhilised roa- ja joogigrupid (vastavalt nimistule), nende valmistamine
toidu- ja tööhügieen (selle järgimine)
säästlik töötamine
seadmed ja töövahendid (kasutamine, ohutusnõuded, tööohutus)
Iseseisev töö nr 3: praktilise töö ettevalmistamine
Integreeritud:
Keemia:
toiduainetes toimuvad muutused töötlemise käigus
vee karedus
korrosioon ja selle seos erialaga
Füüsika
Rõhk ja selle kasutamine erialases töös
Ülekandenähtused erialases töös
Mõõtmised (pikkuse, massi jne)
Kiiruse mõiste
Jõudude liigid (nt jõud mis tekivad kõva või pehme toiduaine lõikamisel)
Ringliikumine
Eesti keel (eraldi)
Erialane terminoloogia ning õigekiri (menüüde õigekiri, põhjenduste õigekiri, tööjuhendite õigekiri)
Korrektne kõnekeel – eesti keel (Tööjuhendite suuline selgitamine kaasõpilastele)
Inglise keel (eraldi)
Erialase teksti suuliselt esitamine
Erialased terminid, erialase teksti lugemine, kirjutamine
Lihtsamate toitude valmistamise juhiseid
Kehaline kasvatus
rühiõpetus ja rekreatiivsed liikumisharrastused
Matemaatika:
Teisendamised ja erialased arvutused
Kunstiõpetus:
Sobivate serveerimisnõude valimine ja visuaalne kunstipärane roogade taldrikule paigutamine
Menüü koostamine 1 EKAP 26 tundi (A 10, P 10, I 6)
Menüü koostamise põhimõtted
Erinevate kliendigruppide toitumisalased vajadused
Menüü koostamine vastavalt kasutada olevatele ressurssidele (ajale, tööjõule, seadmepargile jne)
Iseseisev töö nr 4: menüü analüüs etteantud juhendi järgi, parandusettepanekute esitamine vastavalt lähteülesandele
Integreeritud
Eesti keel

<p>Erialane terminoloogia ning õigekiri (menüüde õigekiri, põhjenduste õigekiri) Korrekne kõnekeel Kalkulatsioon 1,5 EKAP 39 tundi (A 8, P 22, I 9) Roogadele ja jookidele tooraine ning materjalide vajaduse arvutamine Standardretseptuur Retseptide kohandamine vastavalt muutuvatele teguritele (nt klientide arv, kasutada olevad seadmed, kasutada olev aeg vmt) Iseseisev töö nr 3: praktilise töö ettevalmistamine (teemade ühine iseseisev töö) Integreeritud: Matemaatika: Protsentülesanded (toidu toitaineline koostis) Mõõtühikute teisendamine Protsentülesanded Eesti keel Töö planeerimine tootmises 0,5 EKAP 13 tundi (A 4, P 6, I 3) Ettevõtte tööplaan ja meeskonnatöö Isiklik tööplaan Tegevuste ajastamine Ergonoomia põhitõdede jälgimine ja rakendamine Töökeskkond Iseseisev töö nr 3: praktilise töö ettevalmistamine Integreeritud: Kehaline kasvatus: rühiõpetus ja rekreatiivsed liikumisharrastused Mooduli hindamine Õpimapp – mitteeristav hindamine – selleks tunde ei arvesta Demonstratsioon – eristav hindamine Intervjuu – tagasiside andmine 2 tundi Esitlus/presentatsioon/stend-ettekanne – mitteeristav hindamine – selleks tunde ei arvesta (esitlused kontaktundide sees) Kirjalikud kontrollivad tööd eelnevates hindamismeetodites mittehinnatud osade kohta – eristav hindamine – selleks tunde ei arvesta (kirjalikud tööd vastavate teemade lõppedes)</p>

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>Õpilane selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile</p>	<p>Õpilane: - loetleb juhendi alusel erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure - kirjeldab toidukultuure lähtuvalt erinevate geograafiliste piirkondade mullastiku ja kliima mõjust toidukultuuridele - kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese tervisele - kirjeldab mahe(põllumajandus)toodangu olemust ja mõjusid inimesele ning keskkonnale lähtuvalt säästva arengu põhimõtetest - selgitab juhtumi näitel biotehnoloogiliselt toodetud toiduainete mõju inimese tervisele ja keskkonnale - annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest - selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele - selgitab meeskonnatööna energia- ja ainevahetuse olemust - selgitab meeskonnatööna toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis - iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest - ladustab toorained lähtuvalt laomajanduse põhimõtetest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist - kirjeldab meeskonnatööna globaliseerumise olemust ja toiduainete tööstuse mõju globaliseerumisele</p>	<p>Eristav</p>

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid - kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid - kasutab toitude ja jookide valmistamiseks töövahendeid eesmärgipäraselt - valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest - käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele, - kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid - selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme, toob meeskonnatööna välja nende seotuse erialaga - kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus) 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat - tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> - koostab põhisöögikorra toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades. - kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi - sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted - koostab toitude ja jookide tehnoloogiaid lähtuvalt kasutatavate toiduainete kogustest - teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid - arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast 	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> - arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast - arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest - arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust - arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid - arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod - kasutab toote müügihinna arvutamisel püsi- ja muutuvkulusid - sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise - koostab võõrkeeles lihtsamate toitude valmistamise juhiseid - leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele 	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile - planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed - järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid - selgitab erinevate harjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele tulenevalt koka töö eripärast - kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile - arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena - annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest - korrastab oma töökohta ettevõtte puhastusplaani kohaselt - nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele - kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest - kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt - loetleb ja kirjeldab rõhu (ala- ja ülerõhk) kasutamise võimalusi erialases töös - kirjeldab erialases töös ettetulevaid ülekandenähtusi (soojusjuhtivus, sisehõõrdumus) - selgitab juhendi alusel vee kareduse mõistet ja selle seost erialaga 	Eristav

- selgitab juhendi alusel korrosiooni mõistet ja selle seost erialaga

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õppemeetod	<ul style="list-style-type: none"> - praktiline töö, - õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), - materjali kogumine ja süstematiseerimine (nt toidukaubad + toitumisõpetus), - teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine jne), - interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad), - analüüs, - õpiring, - erinevad aktiivõppemeetodid
Hindamisülesanne	Meeskonna liikmena valmistades menüüs olevaid roogi, hoolitsedes tootmisruumide puhtuse eest, järgides nõudeid töö- ja toiduhügieenile ning nõudeid tööohutusele. Demonstratsioonile järgneb intervjuu, mille käigus esitatakse õpilasele küsimusi demonstratsiooniks ettevalmistava iseseisva töö kohta ning tema kohta demonstratsioonil tehtud tähelepanekute kohta.
Hindamismeetod	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine Ülesanne/harjutus Analüüs Ettekanne/esitlus
Hindamine	Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid Alustab tööd kokkulepitud ajal planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökoha vastavalt saadud tööülesandele Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt juhendile Valmistab juhendamisel juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke Korraldab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile korraldab oma töökohta vastavalt tööülesandele ja saadud juhenditele Järgib toiduhügieeni nõudeid toiduainete käitlemisel Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tavalisemaid tooraineid ja annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest Valib, töötleb ja kasutab tooraineid vastavalt juhendile ja säästlikult Kasutab toiduvalmistamisel põhilisi toiduvalmistamisviise õigesti, vajab	Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid, tema välimus on tervikuna korrektne, mõistab korrektse riietuse tähtsust ning mõju ettevõtte mainele Alustab tööd kokkulepitud ajal planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökoha vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt vajadusele Valmistab juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke, jälgides nende tervislikkust Korraldab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt vastavalt tekkinud vajadustele korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt muude tegevustega tihedalt seotult ning vastavalt tekkinud vajadustele Järgib toiduhügieeni nõudeid tervikuna vastavalt tekkinud olukordadele Järgib iseseisvalt toiduhügieeni nõudeid tervikuna ennetades toiduainete riknemise võimalusi Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid ja annab nende	Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid, tema välimus on tervikuna korrektne, mõistab korrektse riietuse tähtsust ning mõju ettevõtte mainele Alustab tööd kokkulepitud ajal planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökoha vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti, töötab iseseisvalt Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt vajadusele Valmistab maitsva, toitva ja tervisliku roa tehnoloogilise kaardi järgi iseseisvalt, roog on roagrühpile iseloomulike omadustega, roog on esteetiliselt serveeritud Korraldab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile vajaduse tekkides ja iseseisvalt korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt muude tegevustega tihedalt seotult ning vastavalt tekkinud vajadustele Järgib iseseisvalt toiduhügieeni nõudeid tervikuna ennetades toiduainete riknemise võimalusi Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid, annab nende

<p>juhendamist Kasutab seadmeid, töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele Kasutab seadmeid ja töövahendeid tööohutusnõudeid järgides</p> <p>Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise Säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi vastavalt juhendile õigetest temperatuuridel ja lähtudes laomajanduse põhimõtetest Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule Tegutseb töökeskkonnas vastavalt juhenditele Töötab töörühma liikmena Sooritab oma tööülesanded kuid vajab aegajalt juhendamist Järgib enesekontrolliplaani Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid Järgib üldkehtivaid käitumisnorme Täidab kutse-eesitika norme Hindamiskriteeriumid tulenevad lävendikriteeriumitest</p>	<p>kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid, annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest ja teavitab erisustest Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitaitainelisest koostisest Valib, töötleb ja kasutab tooraineid vastavalt juhendile ja säästlikult Valib iseseisvalt tööülesande täitmiseks tooraineid, töötleb neid säästlikult ja valmistab neist tooraine maitseomadusi säilitades roogasid Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti, neid vastavalt valmistatava toidu koguse muutumisele kohandades Kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele Kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ning puhastab need vastavalt vajadusele Kasutab seadmeid ja töövahendeid tööohutusnõudeid järgides Jälgib seadmete ja töövahendite korrasolekut ja teavitab vigade korral vastutavat töötajat Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise iseseisvalt Säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetest temperatuuridel ja lähtudes laomajanduse põhimõtetest Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule Tegutseb töökeskkonnas vastutustundlikult ja muudab oma tegevust vastavalt antud juhenditele Töötab töörühma liikmena Sooritab oma tööülesanded hoolikalt Järgib enesekontrolliplaani Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid Järgib üldkehtivaid käitumisnorme Täidab kutse-eesitika norme Hindamiskriteeriumid tulenevad lävendikriteeriumitest</p>	<p>kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest ja teavitab erisustest Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitaitainelisest koostisest Valib iseseisvalt tööülesande täitmiseks tooraineid, töötleb neid säästlikult ja valmistab neist tooraine maitseomadusi säilitades roogasid Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti, neid vastavalt valmistatava toidu koguse muutumisele kohandades Kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ning puhastab need vastavalt vajadusele Kasutab seadmeid ja töövahendeid tööohutusnõudeid järgides Jälgib seadmete ja töövahendite korrasolekut ja teavitab vigade korral vastutavat töötajat Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise iseseisvalt Säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetest temperatuuridel ja lähtudes laomajanduse põhimõtetest</p> <p>Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule ja kliendirühma vajadustele (nt kohandab portsjoni suurust) Tegutseb töökeskkonnas vastutustundlikult ja muudab oma tegevust vastavalt tagasisidele iseseisvalt Töötab iseseisva töörühma liikmena Tegutseb vastutustundlikult, toetab ja aitab meeskonnakaaslast, arvestab oma tegevuses sellele järgnevat töötegevuste ja töötajatega Järgib enesekontrolliplaani Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid vastutustundlikult ja iseseisvalt Järgib üldkehtivaid käitumisnorme ja tegutseb vastavalt muutuvatele tingimustele Täidab kutse-eesitika norme Hindamiskriteeriumid tulenevad lävendikriteeriumitest</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>ühe toiduainete grupi kohta ülevaate koostamine (teema saadakse loosimise tulemusena). Kogutud materjalide põhjal koostada esitlus ja tutvustada klassis kaasõpilastele. õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), - materjali kogumine ja süstematiseerimine (nt toidukaubad + toitumisõpetus), - teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine jne) -menüü analüüs etteantud juhendi järgi, parandusettepanekute esitamine vastavalt lähteülesandele, -hinnangu andmine oma 7 päeva toitumise vastavusele toitumissoovitustele</p>	
<p>Praktilised tööd</p>	<p>roogade valmistamine, serveerimine, Menüü koostamine</p>	
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamismeetoditena kasutatakse: - õpimapp (sisaldab iseseisvat tööd nr 2 ja nr 4??, tunnis lahendatud harjutusülesannete paremiku koos reflektiooniga??)– mitteeristav hindamine - esitlus/presentatsioon/stend-ettekanne (iseseisev töö nr 1) – mitteeristav hindamine</p>	

- kirjalikud kontrollivad tööd muudes hindamismeetodites mittehinnatud osade (lõimitud võtmepädevused jmt) kohta – eristav hindamine
 - demonstratsiooniks ettevalmistav iseseisev töö (iseseisev töö nr 3) – mitteeristav hindamine
 - demonstratsioon – eristav hindamine
 - intervjuu – mitteeristav hindamine
 Oluline on hindamismeetodite rakendamise ja läbimise järjekord.
 Demonstratsiooni eelduseks on õpimapp ning demonstratsiooniks ettevalmistav iseseisev töö (iseseisev töö nr 3: juhendile vastavalt menüü koostamine, menüüs olevate roogade kalkulasioonide ja tehnoloogiate kohandamine, töö planeerimine koostatud menüü teostamiseks), järgneb demonstratsioon ning intervjuu lähteülesande põhjal .
 Esitluse ja kirjalike kontrollivate tööde kasutamise järjekord võrreldes teiste meetoditega jääb mooduli õpetajate otsustada.
 Kokkuvõtva hinde kujunemisel on eelduseks, et kõikide õpiväljundite saavutamist on erinevate hindamismeetodite abil tõendatud. Kuna moodulis on nii eristava kui mitteeristava hindamisega hindamisülesandeid/meetodeid, siis kujuneb mooduli hinne arvestades eristava hindamisega hindamismeetodite osakaalu. Mooduli hindest moodustab demonstratsioon 2/3 osakaalu ja kirjalikud kontrollivad tööd 1/3 osakaalu.

Mooduli hindamine

eristav hindamine

Õppematerjalid

S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suursöögis; ARGO 2010; Tallinn
 H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004
 Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006
 E.Mihkels. Poodi kalale. Ajakirjade kirjastus 2010
 V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012
 A.Iburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002
 A.Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002
 A.Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006
http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf
<http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend>
<http://www.tallegg.ee>
<http://www.tere.ee>
<http://www.agri.ee>
www.dansukker.com
www.toitumine.ee
www.wikipedia.org
 Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"
 Öile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011
 Öpiobjektid Küllike Varikult ja Öile Aavikult??
 Lõimitud võtmepädevuste õppematerjalid??

 Soovitatav kirjandus:
 Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus).
 Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“, „Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne)
 Bioloogia õpikud.

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Koka praktilise töö alused	6	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1,3,4,5,6 ja 10.1		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid		
Teemad ja alateemad	1. Sissejuhatus moodulisse 2. Tööohutus Tööohutus ja töötervishoid Tuleohutus Seadmete ohutus 3. Põhisöögikordade toitude valmistamine ja serveerimine Töökorraldus köögis Toiduhügieen Seadmed ja töövahendid Tehnoloogilised kaardid Toitude valmistamine Jookide valmistamine Toitude serveerimine Jookide serveerimine Meeskonnatöö Puhastusplaan Ergonoomia pikaajalise tööväime tagamiseks 4. Põhisöögikordade teeninduse teostamine Teeninduse ettevalmistamine põhisöögikordade teeninduseks Kliendikeskne teenindus Teeninduse järeltoimingud 5. Tagasiside Integreeritud: Eesti keel:		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades	Õpilane:	Eristav

toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule - käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele - säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul - annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist - annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgmisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest 	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale - planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile - töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööl tagasisidet - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast - kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist - tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektset eesti keelt ja erialaseid termineid - korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest - serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides - valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele - väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õppemeetod	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal Arutelu Praktiline töö (toiduvalmistamine ja serveerimine) Praktiline töö teenindussituatsioonis Suuline tagasiside mooduli eesmärkide täitmisele		
Hindamisülesanne	Hindamisele pääsemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded Hindamisülesanded: 1. Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine 2. Praktiliste teenindustöö ülesannete täitmine		
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, suudab eesmärgistada oma tegevust, töötab iseseisvalt ja loovalt	
Iseseisev töö	Tehnoloogiate kaartide koostamine		
Praktilised tööd	praktiline töö (toiduvalmistamine ja serveerimine) Praktiline töö teenindussituatsioonis		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisele pääsemise eelduseks on praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud ettenähtud ülesanded Hindamisülesanded: 1. Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine 2. Praktiliste teenindustöö ülesannete täitmine Hinne 3 Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust Hinne 5 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust + töötab iseseisvalt ja loovalt		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo www.innove.ee, www.ehrl.ee		

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toiduvalmistamine	7	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: toitlustamise alused, toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovide, vajadustest ja ootustest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
80 t	37 t	65 t	
Teemad ja alateemad	<p>Sissejuhatus moodulisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mooduli sisu tutvustus • Õppeülesannete tutvustus • Hindamise tutvustus <p>1. Toiduvalmistamine a´ la carte köögis (koos sissejuhatus (A 1) ja mooduli hindamisega (A 2) 3 EKAP 78 tundi (A37, P30 , I 11) A´ la carte roogade valmistamisel kasutatavad toiduained Põhitaitained, toiduenergia A´ la carte toitute ja jookide valmistamise viisid ja –võtted ja serveerimine, Iseseisev töö nr 1: Arvestustöö aruande koostamine (tehnoloogiate korrigeerimine ja õigete valmistamisviisidega vastavusse viimine) A´ la carte köögis kasutatavad toorained, nende kvaliteedi hindamine, käitlemine, ladustamine, säilitamine A´ la carte toitute ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest A´ la carte tellimuste täitmiseks vajalikud köögiseadmed, töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid Iseseisev töö nr 2: Arvestustöö aruande koostamine (seadmete, töövahendite tellimuse koostamine) Intergeeritud: Keemia: Temperatuuri mõju toidu kvaliteedile. Toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused. Anorgaanilised aineklassid (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid), nende omadused ja mõju tervisele. Orgaanilised ühendid ja nende mõju organismile. Erinevad aineklassid ja nende füüsikalised ning keemilised omadused (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained) Puhastusainete kontsentratsioonide arvutamine (matemaatika) Bioloogia Valmistoidus esinevad lisa- ja saateained, mõju inimese tervisele ja keskkonnale</p>		

Toitainete üle- ja puudujäägi mõju inimese tervisele

Füüsika

Toiduainete agregaatolekud

Soojusõpetus: temperatuurid ja nende mõõtmine

Matemaatika

Puhastusainete kontsentratsioonide arvutamine

Inglise keel (eraldi)

A´ la carte köögis kasutatavad toiduained, kasutamise võimalused ja erinevad toiduvalmistamise tehnoloogiad

Seadmete ja töövahendite nimetused ning töötlusviisid

Lihtsamad standardretseptuurid

Eesti keel (eraldi koos teemas 3. oleva osaga)

Õigekiri ja erialane terminoloogia a´ la carte köögis, töö erialaste tekstidega

Kunst

A´ la carte toiduportsjonite vormistamine

Värvusõpetus ja kompositsiooni põhimõtted taldrikul

2. Töökorraldus a´ la carte köögis 1 EKAP 26 tundi (A15 , P5 , I6)

Varustamise korraldamine ja laomajandus a´ la carte köögis. Inventuur.

Toiduainete säilitamise korraldamine toitlustusettevõttes

Enesekontroll.

Köögitööde planeerimine a´ la carte köögis

Töötappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaan a´ la carte köögis

Meeskonnatöö töökorralduses

Tootearendus meeskonnatöona

Iseseisev töö nr 2: Aruande koostamine arvestustööks (oma tööaja planeerimine köögis)

Integreeritud:

Matemaatika:

Tulude ja kulude tasakaalustamine

Tooraine pakendite arvutamine ja analüüs kauba tellimiseks vastavalt ettevõtte äriideele ja säästlikkusele

Loodusgeograafia

Globaliseerumine

Keskkonnaprobleemid, seotus erialaga

Erialase tegevuse otsene ja kaudne mõju keskkonnale (ka jäätmemajandus)

3. Menüü koostamise alused, kalkulatsioon a´ la carte köögis ja arvuti kasutamine 3 EKAP 78 tundi (A 28, P 30, I 20)

Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamise tabeli koostamine ja täitmine elektrooniliselt

Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide kirjalik või elektrooniline koostamine. (arvutiõpetus)

Tehnoloogiate kirjeldamine

Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent, käibemaks.

Hinnakujundus toitlustusettevõttes

Ettevõtte püsi-ja muutuvkulud

Toote hinna ja kvaliteedi suhe

A´ la carte menüü koostamise põhimõtted

Selvelaudade ja pidulike menüüde koostamine

Menüü kohandamine erilisvajadustega kliendile

Toitude ja jookide sobitamine

Iseseisev töö nr 3: Aruande koostamine arvestustööks (kolmekäigulise menüü ja toiduideo koostamine, kalkulatsioonide koostamine, menüü kujundamine, toidu kalorsuse arvutamine, laua eelkatteplaani kujundamine)

Integreeritud

Inglise keel

Menüüde tõlkimine, erialane terminoloogia

Eesti keel

Õigekeel tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel.
 Erialane info meedias ja selle analüüs.
 Töö erialaste tekstidega
 Tehnoloogiate keeleliselt korrektne kirjutamine
 Matemaatika
 Erialased õppeülesanded sh tekstülesanded
 Teabeallikad internetis
 Matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil
 Põhitoitainete ja toiduenergia arvutamine
 Kunst
 Menüü-, kutse- ja nimekaartide ning laua eelkatte plaani kujundamine ja valmistamine
 1. Mooduli hindamine

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse	Õpilane: - valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile - koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptuure lähtuvalt toitade valmistamise tehnoloogiast - annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest - nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi - kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale - kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest - arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis - paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	Õpilane: - kirjeldab à la carte toitade ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist - kasutab toitade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid - kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitade alusel. - loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös - kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele - valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi à la carte menüüs olevaid toite ja jooke - valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid - kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist - iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

--	--	--

Õpiväljund 3		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös		Õpilane: - kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile - iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained)	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 4		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast		Õpilane: - kirjeldab meekonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga - kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 5		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab juhendi alusel à la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde		Õpilane: - planeerib ja koostab juhendi alusel à la carte menüü - koostab juhendi alusel à la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele - kujundab ja valmistab kutse-, nime-, menüükaarte ja laua eelkatte plaane ning taime- ja lauaseadeid - planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel - koostab korrektses eesti keeles à la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat - kasutab korrektselt ja õigesti erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis - tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat - tõlgib à la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat - viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele - kujundab elektrooniliselt menüükaardi	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulationskaardid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulationskaardid erialast terminoloogiat kasutades - koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest - leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele - kasutab tehnoloogiliste ja kalkulationskaardide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi - kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat - sooritab kalkulationskaardi matemaatilised tehted - arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust - koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes à la carte menüü eripäradest - analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani - planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile - planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks - järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid - arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena - annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele - järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani - leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kasutab toilitusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid - kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt - nimetab võrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise - kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, - arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni 	Eristav

		- leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi	Õpilane: - kirjeldab juhendi alusel säästmise olulisust tootlustuse valdkonnas - toob näiteid tulude ja kulutamise tasakaalustamise kohta vastavalt etteantud ülesandele - arvutab ja analüüsib tooraine pakendite suurust kauba tellimiseks lähtuvalt ettevõtte äriideest	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest	Õpilane: - kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sh Internetis leitud teabeallikaid - leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õppemeetod	<ul style="list-style-type: none"> - praktiline töö, - näitlikustamine - õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), - materjali kogumine ja süstematiseerimine komplekseksamiseks - teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine, erialases keemias ja matemaatikas), - interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavate teemaosad), - analüüs, - õpiring, - rühmatöö
Hindamisülesanne	Planeerib kahekäigulise toidukorra ja koostab selle kohta arvuti abil aruande Aruanne: Menüü, kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid (ühe roas toimuvate keemiliste muutuste analüüs), toiduainete tellimus, mõlema roa energia arvutused ja toitaineline analüüs ja oma tööaja planeerimine 2,5 tunniks
Hindamismeetod	Uurimustöö

Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Aruanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> * menüü lähtub juhendaja poolt etteantud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest * arvestatud menüü koostamise põhimõtteid * menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid ning nimetatud vähemalt 2 pearoa lisandit * korrektsed toitute ja toiduainete nimetused * toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses * toiduainete nimetused on arusaadavad * tehnoloogiliste võtete nimetused on arusaadavad * kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses * külmtootluskadu on kaardil välja toodud * külm- ja kuumtöötlusvõtted on tehnoloogias välja toodud * valmistamise tehnoloogia kirjeldus on toidu valmistamiseks piisav * portsjonite serveerimine on kirjeldatud * enamus kasutatud ühikuid vastavad toorainele * välja on toodud külmtootlemiskao protsendid * arvutatud tooraine bruto ja netto kogused * välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal * arvestatud kuumtöötlemiskaoga * kasutatud käibemaksuta ühiku hindu * hind jääb juhendis etteantud piiridesse * arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga * On kirjeldatud ühe roa toitainetes toimuvaid keemilisi muutusi * tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule * toiduaine nimetused on arusaadavad * kasutatud on korrektsed ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) * toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile * toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus * köögitöö korraldus arvestab toitute tehnoloogiast tulenevaid eripärasid * tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu * tööde järjekord on kirjeldatud * ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvutatud grammides eksamijuhendi lisan (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvutatud eksamijuhendi lisan (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud netto koguseid * arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisan toodud toitainete koostise tabelit * on hinnatud roogade toitainelist väärtust * aruandes on kasutatud eesti keelt 	<p>Aruanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> * menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest * arvestatud menüü koostamise põhimõtteid * menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, nimetatud vähemalt 3 pearoa lisandit ja 1 järeloa lisand * korrektsed toitute ja toiduainete nimetused * toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses * toiduainete nimetused on arusaadavad * tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed * kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses * külmtootluskadu on kaardil välja toodud ja vastab enamuse tegelikkusele * külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest * toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks piisav * külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid) * portsjonite serveerimine on kirjeldatud on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele * välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtootlemiskao protsendid * arvutatud tooraine bruto ja netto kogused * välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal (eraldi põhikomponent ja lisandid grammides) * arvestatud kuumtöötlemiskaoga * kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu * hind jääb juhendis etteantud piiridesse * arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga * On kirjeldatud ühe roa toitainetes toimuvaid keemilisi muutusi * tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule * tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma * toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt * kasutatud on korrektsed ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) * toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile * toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus * köögitöö korraldus arvestab toitute tehnoloogiast tulenevaid eripärasid * tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu * tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa * tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena * toiduainete nimekiri vastab kalkulatsiooni kaardile * ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvutatud grammides eksamijuhendi lisan (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvutatud 	<p>Aruanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> * menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, arvestatud menüü koostamise põhimõtteid * menüüs on kirjas valmistamismeetodid või võõrkeelsed klassikalised terminid ning nimetatud rohkem kui 3 pearoa lisandit ja 2 järeloa lisandit * korrektsed toitute ja toiduainete nimetused * toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses * toiduainete nimetused on korrektsed * tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed * kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses * külmtootluskadu on kaardil välja toodud ja vastab tegelikkusele * külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest * toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks (kergesti teostatav, üheselt mõistetav) * külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid) * portsjonite vormistamine ja serveerimine on kirjeldatud on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele * välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtootlemiskao protsendid * arvutatud tooraine bruto ja netto kogused * välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal (eraldi põhikomponent ja lisandid grammides) * arvestatud kuumtöötlemiskaoga * kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu, märgitud on hindade allikas * hind jääb juhendis etteantud piiridesse * arvutatud ühe portsjoni tegelik omahind ja hind koos käibemaksuga * On kirjeldatud ühe roa toitainetes toimuvaid keemilisi muutusi Toiduainete tellimise koostamine * tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule * toiduaine nimetused on arusaadavad * kasutatud on korrektsed ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) * toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile * toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus * tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule * tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma * toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt * kasutatud on korrektsed ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) * toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile * toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus Köögitööde plaani koostamine * köögitöö korraldus arvestab toitute tehnoloogiast tulenevaid eripärasid * tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu * tööde järjekord on kirjeldatud

<ul style="list-style-type: none"> * lauseehitus on arusaadav * aruanne on vormistatud 	<p>eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</p> <ul style="list-style-type: none"> * toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid * arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit või TAI toitumisprogrammi * toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidega * on hinnatud roogade toitainelist väärtust * aruandes on kasutatud korrektset eesti keelt * lauseehitus on arusaadav * aruanne on vormistatud lähtudes kooli dokumendi vormistamise nõuetest * aruandes on kasutatud erialast terminoloogiat õiges kontekstis 	<ul style="list-style-type: none"> *tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa * tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena * tööplaanis on puhastus- ja koristustöödeks kuluv aeg Toitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine * ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid * arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit * ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidele * roogade energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid * arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit või TAI toitumisprogrammi * on hinnatud roogade toitainelist väärtust Kirjaliku töö vormistamine * aruandes on kasutatud korrektset eesti keelt * lauseehitus on arusaadav * aruanne on vormistatud * lauseehitus on arusaadav * aruanne on vormistatud lähtudes kooli dokumendi vormistamise nõuetest * aruandes on kasutatud erialast terminoloogiat õiges kontekstis
Iseseisev töö	õpimapp, materjali kogumine komplekseksamiks,	
Praktilised tööd	rühmatöö, praktiline töö	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli teemade kokkuvõtavad positiivsed tulemused. Planeerib kahekäigulise toidukorra ja koostab selle kohta arvuti abil aruande Aruande koostamine: Menüü, kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid (ühe roas toimuvate keemiliste muutuste analüüs), toiduainete tellimus, mõlema roa energia arvutused ja toitaineline analüüs, oma tööaja planeerimine 2,5 tunniks	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid	

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Koka praktiline töö	8	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodulid 1,3,4,5,6,7,10.1,10.2 (majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, toitlustamise alused, teeninduse alused, abikoka praktilise töö alused, toiduvalmistamise alused, koka praktilise töö alused, abikoka praktika, kokatöö praktika)		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Praktiline töö	
8 t		200 t	
Teemad ja alateemad	<p>1.Sissejuhatus Tööohutus ja tervishoid Tuleohutus Seadmete ohutus Töökorraldus köögis Toiduhügieen</p> <p>2. A` la carte toitude valmistamine ja serveerimine Toitude valmistamine ja serveerimine: Puljongid, supid, kastmed, kartulilisandid, köögiviljaroad, teraviljatoidud, munatoidud, lihatooidud, kalatoidud, järeloomad, salatid ja võileivad, külmad ja soojad eelroad, küpsetised, eesti rahvustoidud Jookide valmistamine ja serveerimine: külmad ja kuumad joogid Kahekäigulise menüü teostamine Kolmekäigulise menüü teostamine A`la carte teeninduse teostamine teenindussaalis Teeninduse ettevalmistamine A`la carte teenindus Teeninduse järeloomad Kliendikeskne teenindus Integreeritud: Eesti keel: Erialase korrektse keele kasutamine teenindussituatsioonis Matemaatika Köögiarvutused</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte - töökorralduse eripärale - käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele - säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning - tööohutusnõudeid - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> - annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, - maitsest, välimusest ja konsistentsist - annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes - lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> - koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale - planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile - serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimlaiku ajaga - töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab - meeskonnatööle tagasisidet - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele arvestades koka töö eripära - kirjeldab füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi koka töö eripärast lähtuvalt - selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja tööväimele - arvestades koka töö eripära - kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teenindab personaalselt kliente kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid	Õpilane:	Eristav

ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	- tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles a la carte menüüd kasutades erialaseid termineid - annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist - tutvustab suuliselt ja võõrkeeles a la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid - serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õppemeetod	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal Arutelu Praktiline töö Praktiline töö teenindussaalis, Suuline tagasiside mooduli eesmärkide täitmisele	
Hindamisülesanne	Praktiliste köögitöö ülesannete täitmine Praktiliste saalitöö ülesannete täitmine (Proovitööde sooritamise vastavalt juhendile)	
Hindamismeetod	Ülesanne/harjutus Praktiline töö Enesehindamine Analüüs	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust + töötab iseseisvalt ja loovalt
Praktilised tööd	köögi ja saalitöö ülesannete täitmine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded: 5. Praktiliste köögitöö ülesannete täitmine 6. Praktiliste saalitöö ülesannete täitmine Hinne 3 Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust Hinne 5 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust + töötab iseseisvalt ja loovalt Proovitöö sooritamise vastavalt juhendile	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo www.innove.ee	

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Abikoka praktika	15	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,3,4 (majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused, toitlustamise alused, teeninduse alused)		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvõtmise ja serveerimise ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
8 t	22 t	360 t	
Teemad ja alateemad	<p>Sissejuhatus Praktika eemärgistamine, dokumentatsioon, kaitsmise tutvustus</p> <p>1. Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitvõtmise valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine</p> <p>2. teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas</p> <p>Integreeritud: Eesti keel Inglise keel</p> <p>Praktika vaheanalüüs, praktika sooritaja hindamine ja tagasiside õppija arengule</p> <p>3. Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane planeerib isikliku praktika eesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit - koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel - valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel, - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega - järgib ettevõtte sisekorraeskirju 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel - järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel - töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohta, vastavalt kasutusjuhendile 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	<ul style="list-style-type: none"> - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile 	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel - tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid 	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele - kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. - esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt - annab suulisel esinemisel edasi erialast infot 	Mitteeristav

Lävend

Õppemeetod	Kogemusõpe, praktiline töö
Hindamisülesanne	<p>Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.</p> <p>Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus, mis sisaldab illustratsioone. Suuline aruande presenteerimine. Oponendi, kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine. Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.</p>
Hindamismeetod	<p>Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Enesehindamine Analüüs</p>

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. 2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. 3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse. 4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. 5. Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. 6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele. 7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas. 8. Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus. 9. Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) 10. Oponenti hinnang aruandele. 11. Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang. 	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet <ul style="list-style-type: none"> • Praktika aruande koostamine ja sellele hinnangu andja (määratletud grupikaaslane) täidab aruande kohta oponentilehe • Esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt MS PowerPoint programmi abil. Oponent annab täidetud oponentilehe alusel suulise hinnangu ja esitab aruande kohta kolm küsimust. • Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale -http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping ,Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kokatöö praktika	21	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I õppeaasta jooksul moodulid 1, 2,3,4,6. Majutamise ja toitlustamise alused Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused Toitlustamise alused Teeninduse alused Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
8 t	16 t	730 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Ettevõttepraktika planeerimine Praktikapäeviku koostamine Praktika aruanne planeerimine Praktika dokumentide ettevalmistamine 1. Koka praktika ettevõttes Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Töö- ja ohutuse, sissekorraeeskirja instruktaazi läbimine ettevõttes Kasutab seadmeid ja töövahendeid ohutult ja hooldab igapäevaselt Järgib toiduhügieeni nõudeid. Valmistab erinevaid roogi ja jooke vastavalt juhendamisele Väljastab toite vastavalt ettevõtte eripärale Teeninduse korraldus vastavalt ettevõtte iseloomule Klientide teenindamine vastavalt ettevõtte iseloomule Praktika vaheanalüüs, praktika sooritaja hindamine ja tagasiside õppija arengule Praktika dokumentatsiooni esitamine ning kaitsmine Integreeritud: Inglise keel</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane planeerib isikliku praktika eesmärged	Õpilane:	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit - koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel - koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit 	
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orienteerub ettevõtte menüüs, menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides, - valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega - järgib ettevõtte sisekorraeeskirju 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid - järgib töötades tööhügieeninõudeid - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid 	Mitteeristav

	- töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha	
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	Õpilane: - arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt - tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	Õpilane: - teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale - tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	Õpilane: - koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - koostab, kirjutab ja esitleb aruande - leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu rakendades õigekirja reegleid - kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele - viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele - annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. - esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane - tööalaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades - annab suulisel esinemisel edasi erialast infot 	
--	---	--

Lävend

Õppemeetod	<p>Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Praktika aruande koostamine ja sellele hinnangu andja (määratletud grupikaaslane) täidab aruande kohta oponentdilehe - Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt MS PowerPoint programmi abil. Oponent annab täidetud oponentdilehe alusel suulise hinnangu ja esitab aruande kohta kolm küsimust. - Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.
Hindamisülesanne	<p>Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.</p> <p>Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus, mis sisaldab illustratsioone. Suuline aruande presenteerimine. Oponenti, kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine. Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.</p>
Hindamismeetod	<p>Praktiline töö Iseseisev töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus Ülesanne/harjutus</p>
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb seda.	
Iseseisev töö	praktika aruande koostamine juhendi alusel
Praktilised tööd	praktiline töö ettevõttes
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine Hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vastavalt lävendile. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning viib läbi esitluse.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping ,Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt

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

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	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		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1.Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52	1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid	1.Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina Ortograafia 2.Sõnavara	Mõistekaart Praktiline harjutus Loeng Teatmeteoste kasutamine Kõneharjutused	Eristav
Hindamisülesanne: 1.Kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.	Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.	Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.		

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Suuline esitus Ettekanne/esitlus	Eristav hindamine Hinne 3:

Kõne	<p>Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Esineb vigu PowerPointis. Üksikud eksimused sõnavalikul.</p> <p>Hinne 4: Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Kõne ladus.</p> <p>Hinne 5: Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Kõne ladus, oskab vastata küsimustele. Kirjalik esitlus materjalirohke ja veatu.</p>
------	--

Iseseisvad tööd

Harjutuste tegemine Kõne koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2. Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>5. Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut</p> <p>8. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</p>	<p>Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina</p> <p>Sõnavara</p> <p>Kirjandiõpetus</p>	<p>Alusteksti põhjal kirjutamine ja oma kirjutatud teksti pealkirjastamine.</p> <p>Teksti struktuuri tajumine, teksti lõikude järjestamine.</p> <p>Mõistekaart – kasutab alusteksti, pealkirja.</p> <p>Praktiline harjutus: oma kirjutatud teksti toimetamine ja stiilivigade parandamine.</p> <p>Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine.</p>	Eristav

Hindamisülesanne:
Klassikirjand

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatu loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara piisav.	Tekst on ladus. Pole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara mitmekülgne.	Tekst ladus, stiil korrektne, Esineb kuni 3 õigekirjaviga. Sõnavara rikkalik.

Iseseisvad tööd

Tekstide analüüs

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>3. Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid</p>	<p>2. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid</p>	<p>Sõnavara</p> <p>Meedia ja mõjutamine</p> <p>Stiil</p>	<p>Mõistekaart meediatekstiiligid ja tunnused.</p>	Eristav

neid kriitiliselt hinnates Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	3. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides	Tekstiliigid	Praktiline töö —meediateksti loomine. Eri liiki tekstide harjutused Mudelkirjutamine, tarbetekstide koostamine – avaldus, CV, kaaskiri.
Hindamisülesanne: Eri liiki tekstide mapp		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Mapis on viis eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õigekirja- ja stiilivigu.	Mapis on viis eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile.	Mapis on viis eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Tööd on vormistatud korrektselt ja vigadeta.	
Iseseisvad tööd			
Meediatekstide loomiseks vajalike ettevalmistuste tegemine, kirjutamine ja viimistlemine,			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4.Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	4.Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine	Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine. Tänavaküsitlus (teema ette antud), selle põhjal graafikute, tabelite koostamine, täitmine... Lünkteksti täitmine tabelite, diagrammide abil, tabeli ja diagrammi koostamine etteantud faktide põhjal.	Eristav
Hindamisülesanne: Arvestustöö		Hindamismeetod: Arvestustöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 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.	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.	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.		
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5.Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	6. Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi 7.Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi	Ilukirjandus kui kunst	Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs: etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal Mõistekaart: lühema proosateksti analüüs Ajurünnak, loeng, esitlus: kirjanduse olemus, põhiliigid, kirjandusvoolud, ajatelg Rühmatöö: kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitlus jm)	Eristav
Hindamisülesanne: Arvestuslik hindamine		Hindamismeetod: Arvestustöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.		
Iseseisvad tööd				
Kirjandusteose lugemine				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
6.Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost , seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6	9. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust 10. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	Ilukirjandus kui kunst	Loeng, esitlus Kirjanduse olemus, põhiliigid Rühmatöö Ilukirjandustekstide analüüs ja etteantud küsimustele vastamine ja	Eristav

kokku: 26			oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal
Hindamisülesanne: Teose analüüs		Hindamismeetod: Analüüs	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Pole piisavalt põhjendatud oma seisukohti, näiteid vähe. Põhjendab lugemiseelistusi. Avaldab arvamust, aga ei kasuta väidete kinnitamiseks tekstinäiteid. Seoatab teksti oma kogemusega, aga näiteid tekstist ja oma elust vähe.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. Põhjendab lugemiseelistusi ja -kogemusi. Avaldab ja põhjendab oma arvamust. Seoatab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Toob näiteid tekstist ja oma elust.	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.	
Iseseisvad tööd			
Kirjandusteose lugemine			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide teemade lõpus olevate hindamisülesannete sooritamine vähemalt lävendi tasemel. Moodulihinne kujuneb aritmeetilise keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Kilgi, A. Maanso, V. 2004. Keeleviit. Tallinn: Koolibri. Eesti õigekeelsussõnaraamat. 2013 Rebane, M. 2003. Eesti kirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo. Rebane, M. 2004. Maailmakirjandus kutseõppeasutusele. Tallinn: Ilo. Õpetaja koostatud õppematerjalid ja internetimaterjalid.

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

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Võõrkeel	4,5	Liis Rüü
Nõuded mooduli alustamiseks	Keeletase EU normidele vastavalt B1 ehk põhikoolis omandatud keeleoskuse tase 9. klassi lõppedes.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
90 t	27 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1.Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 19	1.Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna 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 vestluse käigus 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	1.Mina ja maailm Mina ja Eesti Mina ja eakaaslased, minu kool	1.Praktilised harjutused sõnavara ja väljendite kohta; sõnastiku kasutamise kohta; video vaatamine üldlaulu- ja tantsupeost (2014) ja juhendi alusel sisukokkuvõtte koostamine. Loovtöö: võõrkeelne arutelu Eesti laulu- ja tantsupeo kultuuritraditsioonist 2.Küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus, vestlus, rühmatöö:teeb PP esitluse, kus küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus. Rühmatöö:tutvustab kooli ja eriala;	Eristav

	<p>11.Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p> <p>12.Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga</p> <p>13.Tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovitab külastada mõnda sihtkohta</p> <p>14.Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p> <p>15.Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <p>16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga</p> <p>17.Sooritab näidistööintervjuu</p>		<p>põhjendab, miks valis selle kooli ja eriala, reklaamib kooli ja eriala läbi oma kogemuse koolis.</p> <p>4.Lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>	
--	---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: 1.Kompleksülesanne: sõnavaratest, loovtöö</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Suuline esitus Enesehindamine Ülesanne/harjutus</p>
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Sõnavaratest: Pooled sõnad ja väljendid testis õiged Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: saab hakkama vestlusega teemal "Mina ja maailm",esineb vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p>	<p>Sõnavaratest Testis üksikud vead Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: vestleb teemal "Mina ja maailm",esineb üksikuid vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p>	<p>Sõnavaratest Test veatu Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: vestleb soravalt vigadeta teemal "Mina ja maailm"</p>

Iseseisvad tööd
Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale PP koostamine abimaterjaliks loovtööle.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2.Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20</p>	<p>1.Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt</p> <p>2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>3.Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p>	<p>1.Mina ja maailm Mina ja Eesti Mina ja eakaaslased, minu kool</p>	<p>1.Praktilised harjutused sõnavara ja väljendite kohta; sõnastiku kasutamise kohta; video vaatamine üldlaulu- ja tantsupeost (2014) ja juhendi alusel sisukokkuvõtte</p>	Eristav

	<p>4.Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast</p> <p>5.Koostab oma kooli (lühilise) tutvustuse</p> <p>6.Põhjustab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>8. Põhjustab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega</p> <p>9.Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>10.Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>11.Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p> <p>13.Tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta</p> <p>14.Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p>		<p>koostamine.</p> <p>Loovtöö: võõrkeelne arutelu Eesti laulu- ja tantsupeo kultuuritraditsioonist</p> <p>2.Küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus, vestlus, rühmatöö:teeb PP esitluse, kus küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus.</p> <p>Rühmatöö:tutvustab kooli ja eriala; põhjustab, miks valis selle kooli ja eriala, reklaamib kooli ja eriala läbi oma kogemuse koolis.</p> <p>4.Lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>	
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>2. PP, dialoog / vestlus,sõnavaratest</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Essee</p> <p>Suuline esitus</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>Sõnavaratest:</p> <p>Pooled sõnad ja väljendid testis õiged</p> <p>Vestlus:</p> <p>saab hakkama vestlusega teemal "Mina ja maailm",esineb vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p> <p>Esitlus(PP):</p> <p>Tekstid vastavad juhendile, üksikud vormistus- õigekirjavead, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektn, töö õigeaegne esitamine</p>	<p>Sõnavaratest</p> <p>Testis üksikud vead</p> <p>Vestlus:</p> <p>vestleb teemal "Mina ja maailm",esineb üksikuid vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p> <p>Esitlus(PP):</p> <p>Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektn, töö õigeaegne esitamine</p>	<p>Sõnavaratest</p> <p>Test veatu</p> <p>Vestlus:</p> <p>vestleb soravalt vigadeta teemal "Mina ja maailm"</p> <p>Esitlus(PP):</p> <p>Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus veatu, viimistlus perfektn, töö õigeaegne esitamine</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Vestluseks valmistab ette väljendid, teema kohta kavapunktid, õpib sõnavara</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3.Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsnaõiget 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 vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast 7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset 9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust 11. Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme	2.Keskkond ja tehnoloogia 1. alateema: Mina ja keskkond 2. alateema: Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas	läbi videode ja filmide vaatamise arutleda keskkonna probleemidest maailmas ja Eestis. rühmatöö: poster inimtegevuse negatiivsest ja positiivsest mõjust keskkonnale arutelu kaasõpilaste postrite põhjal lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.	Eristav

Hindamisülesanne:

Kompleksülesanne: mõistekaardid, sõnavara ristsõna, poster.

Hindamismeetod:

 Iseseisev töö
Arutlus
Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1) mõistekaardid Esitatud õigeaegselt, teemakohane, mõned kirjavead, sisaldab vähemalt 5 erinevat teemakohast mõtet/mõistet. 2)sõnavara ristsõna - pool ristsõnast on lahendatud õigesti. 3)Poster Esitatud õigeaegselt; teemakohane; mõned kirjavead, mis ei sega sisu mõistmast.	1) mõistekaardid hinne 4 Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta, sisaldab vähemalt 8 erinevat teemakohast mõtet/mõistet. 2)sõnavara ristsõna lahenduses võib esineda vigu ja/või lahendamata kohti. 3)Poster Esitatud õigeaegselt; teemakohane; kirjavigadeta; õpilane tutvustab oma postri sõnumit teistele õpilastele.	1) mõistekaardid Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta, sisaldab vähemalt 10 erinevat teemakohast mõtet/mõistet. 2)sõnavara ristsõna Terve ristsõna on lahendatud ja vigu ei esine. 3)Poster Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta; õpilane tutvustab oma postri sõnumit teistele õpilastele ja põhjendab temaatika valikut ning võrdleb enda postrit teiste õpilaste töödega.

Iseseisvad tööd

Paaristöö:PP esitlus ühest leiutisest. Kodulugemine Teemakohase info otsimine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>4.Kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsnaõiget 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 vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast 7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset 9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust 11. Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p>	<p>2.Keskkond ja tehnoloogia 1. alateema: Mina ja keskkond 2. alateema: Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas</p>	<p>läbi videode ja filmide vaatamise arutleda keskkonna probleemidest maailmas ja Eestis. rühmatöö: poster inimtegevuse negatiivsest ja positiivsest mõjust keskkonnale arutelu kaasõpilaste postrite põhjal lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>	<p>Eristav</p>
---	--	--	--	----------------

<p>Hindamisülesanne: .</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
<p>Iseseisev töö Ettekanne/esitlus Paaristöö: PP esitlus ühest leiutisest (kirjeldab selle mõju keskkonnale ja inimese tervisele).</p>	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Tekstid vastavad juhendile, üksikud vormistus- õigekirjavead, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektne, töö õigeaegne esitamine Hinne 4: Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektne, töö õigeaegne esitamine Hinne 5: Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus veatu, viimistlus perfektne, töö õigeaegne esitamine</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>	
<p>Paaristöö:PP esitlus ühest leiutisest. Kodulugemine Teemakohase info otsimine</p>	

<p>Õpiväljund 5</p>	<p>Hindamiskriteeriumid</p>	<p>Teemad/alateemad</p>	<p>Õppemeetodid</p>	<p>Hindamine</p>
----------------------------	------------------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------

<p>5. On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt</p> <p>3. Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast</p> <p>.Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset</p> <p>9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>10. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>11. Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p> <p>12. Arvestab sihtkeele kõneleajate kultuurilise eripäraga</p> <p>14. Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p> <p>15. Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <p>16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga</p> <p>17. Sooritab näidistööintervjuu</p>	<p>3. Haridus ja töö</p> <p>1. Mina õppijana</p> <p>2. Mina tööturul</p>	<p>5. Ajaplaneerimise harjutus / analüüs, Essee kirjutamine: oma tugevuste ja nõrkuste analüüs õppimises, sobivate õpistrateegiate valik ja kasutamine, edasiõppimisvõimalused, võõrkeele osatähtsus karjääri planeerimisel. Dialogid / vestlusring õpetaja juhtimisel Eesti haridussüsteemist ja edasiõppimise võimalustest. Eestis ja välismaal sh Euroopa Liidu riikides, elukestvast õppest, töölehtede täitmine (CV/Europassi, kaaskirja näidised, töölepingute näidised).</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: CV, kaaskiri</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>erialaga seotud töökuulutuse leidmine, inglise keelsele põhjale tehtud CV, juhendi põhjal tehtud kaaskiri, võib esineda puudujääke sõnavaras ja õigekirjas, peamiselt lihtlaused</p>	<p>erialaga seotud töökuulutuse leidmine, inglise keelsele põhjale tehtud CV (põhi võetud allikast www.europassikeskus.ee), juhendi põhjal tehtud kaaskiri, võib esineda üksikuid vigu nii sõnavaras kui õigekirjas</p>	<p>erialaga seotud töökuulutuse leidmine, inglise keelsele põhjale tehtud CV (põhi võetud allikast www.europassikeskus.ee), lai sõnavara, korrektne õigekiri, lihtlaused,</p>		

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid

Probleemsituatsiooni lahendamine Väitlus "Välismaale tööle"	Mitteeristav hindamine Lävend: koostab täpsed väited suuliselt loogilises järjekorras
Intervjuu Paaristöö - tööintervjuu	Eristav hindamine Hinne 3: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) elementaarne sõnavara, õpilane saab aru küsimustest ja oskab vastata, tekst ümbersõnastamisel esineb vigu, õpilane suudab end teisele selgeks teha, hääldus arusaadav, esineb vigu, esitus enamasti sorav Hinne 4: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) hea sõnavara, suudab teksti vigadeta ümber sõnastada, ei tee grammatilisi vigu, hea hääldus ja soravus, kaaslase mõistmisel ei teki arusaamatusi Hinne 5: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) lai sõnavara, õpilane väljendab end selgelt ja soravalt, valdab grammatikat
Iseseisvad tööd	
Koostab võõrkeeles töökohale kandideerimise avalduse ja CV	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemel. Nende tulemuste aritmeetiline keskmine moodustab kokkuvõtva hinde.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1) English Grammar by H. Heimo. (Moodle'i kursus) https://moodle.e-ope.ee 20.05.2014 2) Video Üldlaulu- ja tantsupeost ERR videomaterjal (ilmumisel) 2014 3) Inventions that Changed the World. (Penguin Readers õppematerjal) www.penguinreaders.com 20.05.2014 4) Europassi keskus. www.europassikeskus.ee 20.05.2014 5) Dictionary and Thesaurus http://www.merriam-webster.com 20.05.2014 6) Macmillan Dictionary and Thesaurus. www.macmillandictionary.com 20.05.2014 7) Bourke, K, Maris, A. 2010. Business vocabulary (Intermediate). Viies trükk. Oxford University Press 8) New English File Intermediate Student Book + CD + testid. Oxford University Press 9) New English File Intermediate Workbook (kasutatud töölehtedna) + CD-ROM. Oxford University Press

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Matemaatika	5	Viive Padama
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>7) Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid</p>	<p>1.Arvutamine(16 t) Tehted ratsionaalarvudega</p> <p>2.Mõõtühikud(4 t) Mõõtühikutevahelised seosed ja teisendamine</p>	<p>Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Peastarvutamine Mõistekaart arvuhulkade kohta Ühikute teisendamine teabeallika kasutamise(elulistes ülesannetes SI-süsteemiväliste mõõtühikute SI-süsteemühikuteks teisendamine) Ühikute teisendamise harjutusülesanded Interaktiivsed testid. Näitlikustamine(pinna,ma hu jms ühikutevahelistest seostest) Ülesannete korrektne vormistamine Üksteise õpetamine</p>	Eristav

	ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid		(õpilane õpilast)
Hindamisülesanne: Kontrolltöö, mille käigus hinnatakse kogu teemat - arvutamine		Hindamismeetod: Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti näidete abil elulisi tekst ülesandeid	Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.	

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö Test Kodune kontrolltöö	Mitteeristav hindamine Lävend: Teisendab etteantud ühikuid lubatud eksimisega 10%
Iseseisvad tööd	
Kodune töö (arvutamine ja tehted astmetega) Õpimapi koostamine Kodune töö- mittedüsteemiliste mõõtühikute teisendamise kohta	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2.Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	3)Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. 5) Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid. 6)Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. 7)Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 10)Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.	3.Avaldised.Võrrandid ja võrratused 1)Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. 2) Võrre. Võrdeline jaotamine. 3) Lineaarvõrrand.Ruutvõrrand.Kahe tundmatuga lineaarvõrrandisüsteem. 4) Arvtelje erinevad piirkonnad. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratustesüsteem.	Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Vestlused: seostest teiste õppeainetega, igapäevaeluga. Interaktiivsed töölehed (abivalemite treenimine) reisimarsruut (optimaalsete kuludega reisi planeerimine) Vestlus (lineaarvõrratus mõiste ja omaduste seostamine igapäevaelu situatsioonidega nt. graafiline lineaarplaneerimine) Skeemide või tabelite koostamine tekstülesannete sisu kohta	Eristav

Hindamisülesanne: Kontrolltöö ja kodutööd		Hindamismeetod: Kontrolltöö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid . Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme Elulisi ülesandeid lahendab konspekti/näidete abil	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid . Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.
Iseseisvad tööd		
Kodune töö: võrrandid ja võrratused Reisimarsruut (optimaalsete kuludega reisi planeerimine) Enda koostatud ülesannete esitus klassis		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3.Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	4)Teeb järeldusi tulemuse töepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. 8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. 9)Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusid. 11)Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.	1.Protsendid Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded 2.Trigonomeetria Pythagorase teoreem.Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded 3.Planimeetria	Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Korrata protsentide arvutamist. Kolme tehtega eluliste ülesannete lahendamine Arutelu enesekohaste pädevuste arendamiseks (seos igapäevaeluga: alkoholisaldus veres ja selle tagajärjed) Lahuseülesanded	Eristav
Hindamisülesanne: Kodune kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres) Vormistab korrektset lahenduskäigu.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektset lahenduskäigu.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektset lahenduskäigu. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.		

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid

Kontrolltöö Kodune kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/ näidete abil (elulisi) ülesandeid Oskab näidete abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Hinne 4: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p>
Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu, valemite lehe abil kõik kujundid „4“ Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu, teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Hinne 4: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu, teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Hinne 5: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria ja planimeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p>
Iseseisvad tööd	
Näiteülesannete abil ülesannete lahendamine Enda koostatud ülesanded Koostab liitkujundi ülesande koos joonistega	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>4. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>3) Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest</p>	<p>9. Planimeetria Liigitab tasandilisi kujundeid, teeb joonise; teab elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>10. Stereomeetria Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded</p>	<p>Tasandiliste kujundite pindala ja übermõõdu valemid</p> <p>Praktiline töö: pindalade arvutamine, ruumis ja maa-alal</p> <p>Praktiline töö (püramiidi jt kehade voltimine või valmistamine</p> <p>Ruumiliste kujundite pindalad ja ruumalad</p>	Eristav

Hindamisülesanne: Kontrolltöö (eristav) ja iseseisev töö (mitteeristav)		Hindamismeetod: Kontrolltöö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.	õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.	õppija lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab põhjaliku lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele
Iseseisvad tööd		
1)Tasandiliste kujundite ümbermõõdud ja pindalad 2)Ruumiliste kujundite pindalad ja ruumalad 3)enda koostatud ülesanded koos lahendustega		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5.Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust 12)Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest 14)Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske. 15)Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valutasid 16)Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.	5.Majandusmatemaatika elemendid Raha ja valuuta Liht-ja liitintress.Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). 6.Tõenäosusteooria ja statistika. Sündmuse tõenäosus,tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskväärus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element,standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus. 7.Jooned tasandil Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor,vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid.Sirge joonestamine võrrandi järgi.	Õpetaja abiga selgitatakse mõisteid: raha valuuta, liht- ja liitintress,palk, maksud, h hinnamuutused,valuutakursside tabeli lugemine Laenukalkulaator (kasutamine ja laenupakettide võrdlemine) Eestlaste koostatud arvutiprogramm „Tõenäosusteooria“ Uurimustöö algatusvõime ja ettevõtlikkuse arendamiseks: statistiline andmetöötlus MS Exceli statistikafunktsioone kasutades Diskussioon ja tõenäosuse arvutamine loteriide ja hasartmängude võiduvõimalust vähesuse ja mängimise mõttetuse kohta Arutelu oletatava võidu kasutamise ja investeerimise teemal Graafikutelt ja	Eristav

			diagrammidelt vajalikuinfo leidmine ja selle lugemine (programm Tabletalk) Skeem, joonis (mõistete selgitamiseks) Andmete lugemine graafikutelt ja diagrammidelt ja nende kasutamine
Hindamisülesanne: Kodune kontrolltöö		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi. Arvutab käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid. Õpetaja abiga	Lisaks hinde „3“ hindamis-kriteeriumile. Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme. Konspekti abiga	Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta iseseisvalt.	

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Arvestustöö Arvestustöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: õpilane oskab lahendada "Tõenäosusteooria" ja "Statistika" näidisülesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske</p> <p>Hinne 4: õpilane oskab lahendada "Tõenäosusteooria" ja "Statistika" näidetele baseeruvaid ülesandeid. Õpilane on esitlenud oma iseseisvat uurimustööd klassis, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest ja osalenud foorumites aruteludes</p> <p>Hinne 5: õpilane lahendab "Tõenäosusteooria" ja "Statistika" teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid</p>
Iseseisev töö iseseisev töö	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend: Uurimustöö koos esitlusega</p>
Iseseisvad tööd	
Kodus ülesanded	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinde saamiseks peavad olema lävendikriteeriumidele vastavalt sooritatud järgmised hindamisülesanded: kontrolltöö, iseseisvad tööd, uurimustööd, kompleksülesanne.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
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) L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika 11.klassile Tallinn, Valgus 5) Õpetaja valmistatud materjalid.

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Loodusained	6	Leelo Alasi, 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		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
120 t		36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1.Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 48 iseseisev töö: 14 kokku: 62</p>	<p>1.Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid</p> <p>2.Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>6.Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>7.Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>8.Iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>9.Kirjeldab õigete füüsikal. suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>10.Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust</p> <p>11.Kasutab keemil.elementide perioodil. tabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</p> <p>13.Nimetab majandustegevusega</p>	<p>1.Universum ja selle kujunemine</p> <p>2.Mikromaailm ja aineehitus</p>	<p>Loeng, arutelul.</p> <p>Loodusteaduslike mudelite kasutamine.</p> <p>Töö teabeallikatega andmete kogumiseks ja graafiliseks esitluseks.</p> <p>Stendietekanne Maa sfäärade kohta (nt atmosfääri ehituse, tähtsuse ning teiste sfääridega seoste kohta) või rühmatöö vms.</p> <p>Töö kaardiga, arvutikaart.</p> <p>Videod.</p> <p>Töö teabeallikatega.</p> <p>Päikesesüsteemi mõistekaardi koostamine,taevakehade liikumisi kirjeldavad mudelid</p> <p>Ülesannete</p>	Mitteeristav

	kaasnevaid looduskeskkonna probleeme 15.Võrdleb erinevate piirkondade kliimat, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid 19.Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale 26.Kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel 27.Analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust 28.Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid		lahendamine;graafikute koostamine ning lugemine;laboratoorsed tööd Keemil. elementide perioodilisuse tabeli kasutamine ülesannete lahendamisel Reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine Ülesanded massi, ruumala ning saagise ja kadu kohta	
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Õpimapp
(Mõistekaart,kirjalikud ülesanded, iseseisva töö töölehed)

Hindamismeetod:

Õpimapp/portfoolio

Lävend

Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.

Iseseisvad tööd

Tunniks ettevalmistamine, kompleksülesannete lahendamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2.Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	3.Kirjeldab abiotoiliste tegurite toimet, organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe 12.Selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga 14.Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme 22.Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 25.Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel	3.Kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme	Loeng, arutelu Rühmatöö Mõistekaart Probleemülesanne Vestlus ja arutelu. Töö teabeallikatega. Rühmatöö - jäätmemajandus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kompleksülesanne (sisaldab erinevaid kirjalikke ülesandeid keskkonnast ja keskkonnakaitsest ja selle suuline ettekanne)

Hindamismeetod:

Suuline esitus

Lävend

Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.

Iseseisvad tööd

Allikatest info leidmine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3.Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 iseseisev töö: 12 kokku: 54	4.Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 5.Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi 17.Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 18.Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 20.Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast	4.Organism kui tervik	Töölehe täitmine: rakkude võrdlemine ja joonistamine. Ristsõna koostamine ja lahendamine Loengu põhjal mõistekaardi tegemine. Geneetika ülesannete lahendamine. Küsimuste koostamine ja vastamine. Õppevideod	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Plakat või poster rühmatööna

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Lävend

Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.

Iseseisvad tööd

Materjali kogumine ja analüüsimine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4.Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24	16.Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi 20.Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 21.Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid 22.Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest. Võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärset	5.Loodusteaduste rakendusvõimalusi	Esitlused ja videod. Töö teabeallikatega. Ülesannete lahendamine; graafikute koostamine ning lugemine; laboratoorsed tööd Keemil. elementide perioodilisuse tabeli kasutamine ülesannete lahendamisel Reaktsioonivõrrandite	Mitteeristav

	<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 analüüsid seal erinevaid probleeme</p> <p>25.Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel</p>		<p>koostamine ja tasakaalustamine</p> <p>Ülesanded massi, ruumala ning saagise ja kadu kohta</p> <p>dem.katsed ainete puhastamise, eraldamise kohta</p> <p>% ülesannete lahendamine</p> <p>Küsimuste koostamine ja vastamine.</p>	
--	---	--	---	--

<p>Hindamisülesanne: Test (ülesanded ja valikvastustega test)</p>	<p>Hindamismeetod: Test</p>
--	--

<p>Lävend</p>

<p>Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Koostab kodukoha keskkonnaprobleemide ülevaate</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Moodulihinne on mitteeristav. Lävendi saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sarapuu, T., Kallak, H. 1997. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu: Eesti Loodusfoto 2. Sarapuu, T. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu: Eesti Loodusfoto 3. Sarapuu, T., Viikmaa, M., Puura, I. 2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa. Tartu: Eesti Loodusfoto 4. Viikmaa, M., Tartes, U. 2008. Bioloogia gümnaasiumile II osa. Taru: Eesti aloodusfoto 5. Külanurm, E. 2003. Keemia õpik kutseõppeasutustele. Tartu 6. Kõo, E. 2004. Keemia töövihik kutseõppeasutusele. Tallinn: Ilo 7. Katt, N. 2002. Keemia lühikursus gümnaasiumile. Tallinn: Avita 8. Karelson, M., Tõldsepp, A. 2007. Keemia gümnaasiumile. Tallinn: Koolibri 9. Liiber, Ü. 2004. Üldmaateadus gümnaasiumile. Tartu: Eesti Loodusfoto 9. Õpetajate koostatud materjalid ja internetimaterjalid 10. Ajakirjad: Imeline teadus, Loodus, National Geographic

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õpilase		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Sotsiaalsained	7	Leelo Alasi, Mehis Ehanurm, Jana Koel
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija 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, on Eesti Vabariigile lojaalne kodanik.		
Auditorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
148 t	34 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1. Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 46 iseseisev töö: 6 kokku: 52	1. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas 2. analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus 3. nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi 4. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid	PEREKONNAÕPETUS 1. Perekond, suhted ja rollid; -perekonna tüübid ja kooseluvormid. -perekonna ülesanded. -püsisuhete loomine- ja säilitamine. -hoolitsemise üksteise eest sh vanemate hoolitsus -peresuhete mõju ühiskonnale 2. Terviseriskid ja ennetus - Hügieen - Väärtootumisega (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 KEHALINE KASVATUS	PEREKONNAÕPETUS Selgitamine, diskussioon, kordusmeetod, praktiline harjutamine, eneseanalüüs, filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine, kuulamine, rühmatöö, infootsing. KEHALINE KASVATUS Selgituste kuulamine; arutelu; ettenäitamine; vaatlus; harjutuste praktiline sooritamine; meeskonnatöö, praktiline töö	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> • Ohutusreeglid spordis • Hügieeni ja karastamise mõju organismile • Õige kehaasend spordis - ergonoomika (nt rüht;raskuste tõstmine) • Pulsi mõõtmine ja pulsisageduse reguleerimine kehalise koormuse ajal • Rühi- ja koordineerimisharjutused vastavalt oma erialale, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. • Soojendus- ja venitusharjutused • Kehaliste võimete arendamine (kiirus; jõud; vastupidavus). • Võistlusmäärused (kergejõustik, pallimängud). • Kergejõustiku ja pallimängu harjutused • Meeskonnatöö arendamine (nt koostöö; kohanemine; distsipliin) 	
Hindamisülesanne: PEREKONNAÕPETUS 1. Essee - teemal perekond, suhted ja rollid (õpetaja poolt antud juhendi alusel) 2. Situatsioonülesande lahendamine terviseriskide ja ennetamise kohta.		Hindamismeetod: Essee Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend		
1.analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas 2.analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus 3.nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid		

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Ülesanne/harjutus KEHALINE KASVATUS Praktiline tegevus: • kontrollharjutuste sooritamist kergejõustikus, üldkehalises ettevalmistuses ja sportmängudes (sh vigastuste ennetamine ja lödvestusharjutused) • koostööoskusi ja meeskonnatööd • aktiivsust tunnis	Mitteeristav hindamine Lävend: 3.nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi 4.tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, trennides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid
Iseseisvad tööd	
PEREKONNAÕPETUS Ühe etteantud teema materjaliga tutvumine ja valmistumine aruteluks.	
Praktilised tööd	
PEREKONNAÕPETUS 1. Rühmatööna situatsioonülesannete lahendamine etteantud terviseriskide osas ja grupi arutelu. 2. Rühmatöö: plakati koostamine (nt naise ja mehe roll ühiskonnas, rasestumisvastased vahendid jne) KEHALINE KASVATUS 1. Rivistus, soojendus, teatevõistlused, kergejõustik. 2. Pallimängud	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2.Omab arusaama esinevatest	6. määratleb Eesti ajaloo olulisemad	Ajaloo periodiseerimine	Selgitamine; teoreetiline	Mitteeristav

nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti 7. selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitse ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi 8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta 9. arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid	1. Muinasaeg 2. Keskaeg 3. Sõjad ja nende mõju 4. Eesti erinevate riikide võimu all 5. Eesti Vabariigi tekkimine ja areng 6. II maailmasõda 7. Nõukogude periood 8. Taasiseseisvumine 9. Rahvaste kombed, traditsioonid. Maailmareligioonid.	miniloeng; praktiline harjutamine; arutelu; seoste loomine; iseseisev töö; suuline esitlus; infootsing ja hindamine; õppekäik muuseumisse; filmide ja saadete vaatamine/kuulamine.
---	---	--	--

Hindamisülesanne: 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.	Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus
---	---

Lävend

6. määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti 8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta 9. arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid
--

Iseseisvad tööd

1. Lugeda läbi ajalooteemaline 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.

Praktilised tööd

1. Õppeülesande koostamine - ristsõna, lünktekst jms. 2. Õppefilmide ja saadete vaatamine/kuulamine - teema arutelu. 3. Ühe ajaloomuuseumi külastus - kokkuvõttev arutelu klassis (tööleht)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3. Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 52 iseseisev töö: 13 kokku: 65	1. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas 2. analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus 5. selgitab nüüdisühiskonna kujunemist,	Ühiskond ja riik 1. Ühiskonnaliikmed ja ühiskonnamudelid 2. Riik ja riigivõim 3. Poliitilised ideoloogiad Demokraatlik valitsemine 1. Õigusriik ja põhiseaduslik valitsemine 2. Erakonnad Riigivõimu tasandid	Selgitamine, diskussioon, võrdlus, infootsing, suuline esitlus, filmide, saadete ja uudiste vaatamine/kuulamine, analüüs, õppekäik, essee.	Mitteeristav

	<p>struktuuri ja korraldust</p> <p>8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</p> <p>10.iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel</p> <p>12. kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust</p> <p>15. põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust</p> <p>16. analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse</p> <p>18.analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri</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>1. Seadusandlik ja täidesaatev võim</p> <p>2. Kohtuvõim</p> <p>3. Kohalik võim</p> <p>Indiviid ja ühiskond</p> <p>1. Riigi kodanikud</p> <p>2. Kodaniku õigused ja kohustused</p> <p>3. Võimu teostamine kodaniku poolt</p> <p>4. Inimõigused</p>		
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Grupitöö arutelu teemal valitsemiskorraldus (10).
2. Test -poliitilised ideoloogiad (12)
3. Grupitöö - poster "jätkusuutlik ühiskond" (15)
4. Ettekanne/esitlus - kompleksülesanne teemal kodanike riik (etteantud juhendi alusel). (16,18,20, 21)

NB! Tundides mitteosalenud õpilased sooritavad aine ülese arvestustöö.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Arutlus
Ettekanne/esitlus
Rühmatöö
Essee

Lävend

1. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas
2. analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus
5. selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust
8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta
- 10.iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel
12. kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust
15. põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust
16. analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse
- 18.analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri
20. selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel
21. selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna

22. orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid

23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
Essee Ettekanne/esitlus Faktipõhine arvamuslim essee + esitlus	Mitteeristav hindamine Lävend: Töö on esitatud õigeaegselt, töös on õiged faktid, töö korrektselt vormistatud ja osalenud arutelus
Iseseisvad tööd	
Juhendi alusel: Arvamuslim faktipõhine essee aktuaalsel ühiskondlikul teemal (etteantud küsimuste alusel).	
Praktilised tööd	
Posterit joonistamine. Arutelu - esseedes esitatud mõtteavalduste baasil. Päevakajaliste sündmuste analüüs ajakirjanduse kaudu (nt immigrantide teema).	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4. Hindab üldnimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	11. selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs 13. kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse 14. demonstreerib grupi koosseisu seisanguid, pöörded ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde 17. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike. 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 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid 24. nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	1. Ajateenistus kaitseväes 2. Rivi ja relvaõpe 3. Riigikaitse institutsioonid 4. Riigikaitse strateegia, ülesehitus ja ressursid 5. Julgeolekuriskid ja kriisikolled maailmas 6. Topograafia 7. ÜRO, NATO ja EL roll riigikaitstes	Selgitamine, diskussioon; reeglite tutvustamine, õppelaager. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. Kaitseväge väeosa külustus. Situatsioonõpe/praktilised harjutused NATO kehaliste võimete testi sooritamine vastavalt kaitseväge normidele.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Riigikaitseäädala teoreetilise ja praktilise õppe läbimine (sh välilaager).

Hindamiseetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

<p>11. selgitab Eesti rolli NATO-s, EL-s ja ÜRO-s</p> <p>13. kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse</p> <p>14. demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde</p> <p>17. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike.</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>23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</p> <p>24. nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigi ja selle maandumise võimalusi</p>
Iseseisvad tööd
Eneseanalüüs riigikaitse nädala lõppedes: kaitseressursside ameti test.
Praktilised tööd
Riigikaitse õppenädal (sh välilaager)

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul koosneb seitsmest teemakogumist, kokku 7 EKAPit; mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad õpilasel olema arvestatud kõik teemakogumid. Arvestusliku hinde saamiseks teemakogumis peavad olema nõuetekohaselt sooritatud kõik teema hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>1. Kagadze, M., Kraav, I., Kullasepp, K. "Perekonnaõpetus" Koolibri 2007</p> <p>2. Kullasepp, K., Saat, H. Töövihik-"Psühholoogia", Koolibri 2004</p> <p>3. Nienstedt, W. Inimese Füsioloogia ja anatoomia. Medicina. 2001</p> <p>4. Uljas, J., Rumberg, T. "Psühholoogia", Koolibri 2002</p> <p>Heiki Raudla Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile või veebis http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf, veebileht eesti.ee, ajalehed + ajakirjad, dok.filmid err.ee veebilehelt - eesti aja lood, õpik inimene ja ühiskond , ka veebis ,http://tandis.odihr.pl/documents/HR%20compendium/en/CD%20SEC%203/Individual%20and%20Society%20EST/Teacher's%20Manual%20for%20Course%20Estonia%20EST.pdf</p> <p>õpik inimene ja õigus, välisministeeriumi veebileht, veebileht http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik_inimene_ja_yhiskond.pdf</p> <p>http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/</p> <p>www.maailmakool.ee/meetodid/arengumaad-a-z/; www.slideshare.net/lauraliivet/arengumaad-13137289</p> <p>www.delfi.ee > Teemalehed</p> <p>Heiki Raudla Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebis http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf, veebileht eesti.ee https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik, veebipõhine materjal</p> <p>EL http://europa.eu/abc/12lessons/key_dates_et.htm , http://europa.eu/abc/euslides/index_et.htm ja NATO kohta http://www.eata.ee/mis-on-nato, ajalehed + ajakirjad, veebileht vabariigi valitsus, veebileht erakonnad www.erakonnad.info/ , dok.filmid err veebilehelt - eesti aja lood, http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik_inimene_ja_yhiskond.pdf</p> <p>http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/</p> <p>plaanimajandus vs turumajandus http://opetaja.edu.ee/euroopa_ja_baltimaad/html/F1/F1_print.html</p> <p>http://etv.err.ee/arhiiv.php?id=136345 ; http://etv.err.ee/arhiiv.php?id=135767;</p> <p>töötaja õigused http://www.tooelu.ee/et/Videod/Video/id/6, lasteombudsman.ee/et/noor/lapse-ogused-ja-kohustused , www.eesti.ee > ... > Riik ja kodanik > Kodaniku õigused ja kohustused, Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebsi http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf, õppefilm alaealiste kuriteod http://justiitsministeeriumi.veebileht.ee, põhiseadus, lastekaitse seadus, kooli õigusaktid, veebileht eesti.ee https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/perekond , https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik, https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik/seadusandlus, veebileht juristaitab,</p> <p>Jüri Allik, Anu Aavik, Toivo Aavik, Kenn Konstabel, Lembit Andresen, Mari-Liis Auler, Igor Gräzin, Mihkel Zilmer, Marika Paaver</p> <p>õpik Inimene ja ühiskond http://tandis.odihr.pl/documents/HR%20compendium/en/CD%20SEC%203/Individual%20and%20Society%20EST/Teacher's%20Manual</p>

%20for%20Course%20Estonia%20EST.pdf,
A.Adamson, M.Eerik, K.Floren, M.Kahru, U.Läänemets, T.Ruus, A.Seene, M.Tammsaar valikaine õpikgümnaasiumile Inimene ja õigus, veebileht tööelu.ee, veebileht riigiteataja.ee, õppefilm -kuidas pöörduda kohtusse <http://www.youtube.com/watch?v=riBRgWTrQGM&feature=plcp&noredirect=1> ,
<http://www.youtube.com/watch?v=CxDZ1Oe5Q9A> ja väärted <http://www.youtube.com/watch?v=7gZrXiqbP8o>, seksuaalkuriteod <http://www.youtube.com/watch?v=qoMQ7kIWNzQ>, prostitutsioonikuriteod http://www.youtube.com/watch?v=dirPkIz2_Hw, noored vangistuses <http://www.youtube.com/watch?v=xLEOlnq7HjE> ,
Eesti ajaloo e-keskkond 11 000 aastat hiljem. Tasane tulek (2008)
Ajalik ja ajatu. Tule ja mõõgaga, 2 (2006)
Ajalik ja ajatu. Reformatsioon (2006)
ETV saatesari Eesti aja lood
ETV saatesari Eesti aja lood. Okupatsioonid
ETV saatesari Vana aja asjad
Vikerraadio saatesari Eesti lugu
Dokumentaalfilm „Sinimäed“ (2006)
Dokumentaalfilm „September“ (2010)
Mängufilm „Elavad pildid“ (2013)
Eesti Muuseumide Infokeskus
Rahvusarhiivi virtuaalne uurimissaal
VAU Kultuuripärandi infovõrk
Eesti mõisaportaal
Kultuurimälestiste riiklik register Mis on kultuuripärand? Alo Särg.
Retk mõisa – ainete integratsiooni musternäidis.
Eesti kultuuriloo õppematerjal (2013) GENI
Histrodamus,
L. Vahre Eesti ajalugu 2004

Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebisõpik <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>, Eesti statistikaameti veebileht <http://www.stat.ee/rahvastik>, <http://www.stat.ee/sotsiaalelu>, <http://www.stat.ee/leibkonnad>, <http://www.stat.ee/rahvastikupyramiid>, sotsiaalministeeriumi veebileht <http://www.sm.ee/sinule/tootajale/tooturuteenused-ja-toetused.html>, päevakajaliselt aktuaalsed ajalehed + ajakirjad, <http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/>
tööhõivepoliitika http://www.europarl.europa.eu/aboutparliament/et/displayFtu.html?ftuld=FTU_5.10.3.html
demograafia ja majandus <http://andresarrak.ee/wp-content/uploads/2013/04/2.-demograafia.pdf>
Riigikaitseõpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele
Autorid: kolonelleitnant Rene Brus, Andres Ideon, Aleks ja Asko Kivinuk, Andrus Lehtmets, Hellar Lill, Andre Lilleleht, Toe Nõmm, Taimar Peterkop, major Andres Rekker, Priit Saar, major Kaspar Saul, major Andris Sprivil, Olavi Tammemäe, Tõnu Tannberg, Jonatan Vseviov, veebis <http://www.kaitseministeerium.ee/et/materjalid>,
Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik; veebis <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>,
A.Adamson, J.Ant, M.Mihkelson, S.Valdmaa, E.Vära õpik Lähiajalugu
Lauri Vahre õpik Eesti ajalugu
veebipõhine materjal ÜRO <http://www.vm.ee/?q=taxonomy/term/85>
EL http://europa.eu/abc/12lessons/key_dates_et.htm , http://europa.eu/abc/euslides/index_et.htm ja
NATO kohta <http://www.eata.ee/mis-on-nato>,
lisamaterjal kaitseministeeriumi veebilehelt <http://www.kaitseministeerium.ee/et/riigikaitse-ja-uhiskond>,
veebilehelt eesti <https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riigikaitse>
<http://arhiiv.err.ee/vaata/silmaring-silmaring-eesti-vabadussoda>; <http://arhiiv.err.ee/vaata/eesti-lugu-eesti-lugu-170-vabadussoda-on-alanud/similar-19061>
<http://arhiiv.err.ee/vaata/ajalootund-r2-s-ajalootund-r2-s-90-aastat-tagasi-algas-vabadussoda>
<http://arhiiv.err.ee/vaata/eesti-soduritund-33122>

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

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Kunstiained	1,5	
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		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
30 t	9 t		

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

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

<p>2.Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 kokku: 14</p>	<p>määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</p>	<p>KUNSTIAJALUGU Antiikaeg Vana- Kreeka ja Vana Rooma. Eesti klassitsistlikud hooned ja mõisahooned. Gooti stiil. Vanalinn Tallinn Renessanss- uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maadeavastused. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis Barokk: arhitektuuri põhitunnused, Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss Impressionism ja postimpressionism Juugend: A. Gaudi looming. Eestis Ammende Villa, Eesti Draamateater 20. ja 21. saj. moodne kunst MUUSIKAAJALUGU keskaeg - gregooriuse laul, rüütlikultuur renessanss - polüfoonilise muusika areng, Orlando di Lasso ja Palestrina barokk - Homofoonilise muusika areng, barokkooper. Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel klassisism - sümfooniažanr, Viini klassikud romantism - rahvuslikud koolkonnad ja Eesti muusika 20. saj muusika</p>	<p>Interaktiivneloeng, videod, enesekontrollülesanded, muusika kuulamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	--	--	---------------------

Hindamisülesanne:

KUNSTIAJALUGU

Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) **MUUSIKAAJALUGU**
Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele.
(10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit)
Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi

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

Hindamisülesanne:

KUNSTIAJALUGU

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

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

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

Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4.Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale. Osaleb loeng-kontserdil ja analüüsib seda	Näituse külastus. Loeng-kontsert koolis.	Õppekäik.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Analüüs		
Lävend				
Õpilane analüüsib subjektiivselt näituselt ja kontserdiilt saadud emotsioone.				
Praktilised tööd				
Õppekäik.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5.Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi	Joone- ja värvikarakterid. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, laulmine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.				
Praktilised tööd				

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinne on mitmeeristav. Lävendi saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	"Kunstilugu koolidele", L. Leesi David Fontana, „Millest kõnelevad sümbolid“ I. Kull, O.Tuisk, „Muusikaajalugu“ Voldemar Vaga, „Üldine Kunstiajalugu“ Norbert Lynton, „Moodsa Kunsti Lugu“ Janek Kraavi, „Postmodernismi Teooria ja Postmodernistlik Kultuur“ Lauri Leesi, „Usundilood“ Sirje Helme, Jaak Kangilaski, „Lühike Eesti Kunsti Ajalugu“ David Piper, „Kunstiajalugu“ Julian Bell, „Maailma Peegel. Uus kunstiajalugu“ Tiiu viirand, „Kunstiraamat Noortele“ Toomas Siitan " Õhtumaade muusikalugu" Toomas Siitan, Anu sepp "Muusikaõpik" Nicola Barber, Mary Mure "Muusikamaailm" Maria Lord "Muusika ajalugu" antiikajast tänapäevani Robert Ainsley "Klassikaline muusika" Keith Spence "Raamat muusikast"

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Suurköögi praktika	8	Tiina Sootalu, Ülle Tuur
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I õppeaasta jooksul järgmised moodulid: 1, 3, 4, 5, 6, 10.1, 7, 8		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Kokatöö praktika (21 EKAP) + valikainena suurköögipraktika (8 EKAP) on liidetud ja mooduli väljundid, hindamiskriteeriumid ja hindamine on kirjeldatud ühtselt põhiõpingute mooduli juures.		Mitteeristav
Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus Analüüs Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus		
Lävend		

Lõimitud teemad	Lõimitud Kokatöö praktikaga (21 ekap) +valikaine suurköögipraktika (8 ekap)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	• Praktikajuhend õppijale

- Praktikaaruande koostamise juhend
- Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid
- Praktikaleping ,Praktikapäevik
- Tagasisideleht praktika juhendajalt

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Restorani teenindus	2	Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10.1, 10.2		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused restorani teeninduse läbiviimiseks		
Teemad ja alateemad	<p>Erinevat tüüpi laudad tootlustusteeninduses Selvelaad tootlustusteeninduses Istumisega laudad tootlustusteeninduses Einete serveerimiseks kasutatavad laudad ja nende paigutamine ruumi Söögi- serveerimis-, selve-, entree-laud ja nende paigutamine ruumi Teeninduse liigid ja laudade eelkatted, teeninduse põhitehnikad, teenindusprotsess tootlustuses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osaline teenindus - Täisteenindus - Teeninduse eritehnikad - Laudade eelkatted - Taldrikute kandmisvõte, koristusvõte - Kandiku ja vaagna kandmine - Klaaside kandmine - Serveerimisvahendite kasutamine - Laudade linutamine - Lauanõude ja laudade koristamine - Serveerimise stiilid - Alkoholivabade ja alkoholsete jookide serveerimine - Teeninduskett - Põhireeglid serveerimisel - Klientide tervitamine, vastuvõtt ja suunamine istuma - Menüü presenteerimine, soovitamine müük - Tellimuste võtmine, vormistamine, edastamine - Teeninduse käik (table d hote, a la carte) - Arveldamine, klientide ära saatmine - Tagasiside hankimine, käitumine klientide kaebuste ja kiituste korral <p>Integreeritud: Eesti keel Sobiv teenindusalane sõnavara ja kehakeel</p>		

Inglise keel:
 Erialase sõnavara, terminoloogiat, väljendite kasutamine teenindussituatsioonis
 Matemaatika
 Kliendarve arvutused
 Banketid , peolauad , vastuvõtud ning nende korraldamine
 - Banketi mõiste
 - Vastuvõttude liigid
 - Vastuvõttude planeerimine
 - Vastuvõtu eelarve koostamine
 - Vastuvõtu korraldamise toimingud (ettevalmistustööd , puhastustööd jne)
 - Vastuvõtu korraldajale vajalikud oskused
 - Pulmalauad
 - Peielauad
 - Juubelilauad
 - Catering teenus
 Integreeritud
 Muusika
 Sobiva muusika valimine erineva sündmuse puhul
 Mooduli hindamine

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab restorani teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele	kasutab juhendi alusel restoraniteenindusalast eesti- ja võõrkeelset sõnavara - kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes klienditellimusest - planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse - planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid - kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid - kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane planeerib ja teeb teenindusruumide, laudade ning teenindusprotsessi ettevalmistustööd	- koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd - paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile - loetleb ja kasutab juhendi alusel laua katmiseks ja teenindamiseks sobivaid töövahendeid -koostab serveerimiseks ja laua katmiseks vajalike lauakatmisvahendite nimekirja erialaselt ja keeleliselt korrektsete väljenditega - linutab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle, küllastajate arvule ja teenindusstandardile - kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides	<p>võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele - tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks - demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele -teenindab külastajaid vastavalt teenindusstandardile kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sõnastab arusaadavalt oma mõtteid külastajaga suhtlemisel - teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles - järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust -kuulab külastajate soovid ja probleemid ning pakub lahendusi kasutades korrektset eneseväljendust - - korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	aktiivne loeng, praktiline loeng, diskussioon klassis /väikses rühmas, praktiline töö, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö, meeskonnatöö, projektitöö
Hindamisülesanne	Lõpueksamil praktiline laua eelkatte tegemine ja kliendi teenindamine lauas.
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Test Probleemsituatsiooni lahendamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Lõpueksamil praktiline laua eelkatte tegemine ja kliendi teenindamine lauas Praktiliste oskuste demonstratsioon lävendite tasemel.	
Praktilised tööd	praktiline kliendi teenindamine lauas.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Lõpueksamil praktiline laua eelkatte tegemine ja kliendi teenindamine lauas
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu „Teenindamise kunst „ Kirjastus

Argo, 2013
M.Kotkas, A.Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010
S.Rekkor, A.Kersna, A.Roosipõld, M.Merits „Toitlustuse alused“,
Kirjastus Argo 2008
V. Raid „Sõnastik restoranipidajale inglise- eesti, eesti- inglise“
Festart kirjastus 2000
D.Lillicrap, J.Cousins „ Food and Beverage Service“ Copyright 2010
M.Hemmi, U.Häkkinen, M.Lahdenkauppi „AVEC Asiakaspalvelua
ravintolassa“ WSOY Oppimateriaalit Oy 2008
Õpetaja koostatud foto-, video, teemakonspektid, õppematerjalid

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse järgne õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Eritoitlustus	2	Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud toitlustamise põhialuste moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab toiteväärtuse ning valmistab sobilike valmistamisviisidega vastavaid roogasid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
30 t	12 t	22 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Ealised toitumiseärasused (Lasteaiaaerialised, kooliealised, vanurid) Soovitused menüü koostamiseks</p> <p>Iseseisev töö: ettevõtete menüüde analüüsimine ja hinnangu andmine</p> <p>1. Füüsilisest kooremusest tulenevad toitumisealased erisused (sportlased ja kaitsevaelased). Soovitused menüü koostamiseks</p> <p>3. Tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast tulenevad toitumisealased erisused: - ülekaalu ja toitumise seos, - diabeet ja selle mõjutamise võimalused toitumisega, - toitumine seedeelundite haiguste korral, - toiduallergia, - toidutalumus (laktoositalumus, tsöliaakia) Toitumisprobleemid (anoreksia, buliimia, ortoreksia) Soovitused menüüde koostamiseks. Menüü kohandamine vastavalt seisundile. Menüü koostamine inimesele kellel on tsöliaakia ja laktoositalumus. Menüü toiteväärtuse arvutamine.</p> <p>Iseseisev töö: menüü lõpetamine ja vormistamine</p> <p>2. Isekehtestatud toitumisepiirangud (taimetoitlus ja selle liigid). Soovitused menüü koostamiseks Menüü koostamine ja menüü toiteväärtuse arvutamine.</p> <p>Iseseisev töö: menüü lõpetamine ja vormistamine</p>		

5. Roogade valmistamine taimetoitlastele ja toidutalumatus all kannatajatele (tsöliaakia, laktoosi talumatus)
 Integreeritud:
 Eesti keel
 Korrektse kirjakeele kasutamine erimenüüde koostamisel
 Inimeseõpetus:
 Elukaar, inimese ealised iseärasused

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	<ul style="list-style-type: none"> selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadus 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks	<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 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane koostab menüüd arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi - arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse - arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradega ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasusi. 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele	<ul style="list-style-type: none"> valmistab roogi kliendirühmale, kellel on toidutalumatus (tsöliaakia, laktoosi talumatus) - valmistab roogi taimetoitlasele 	Mitteeristav

Lävend

Õppemeetod	Interaktiivne loeng, suunatud vestlus Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine Kirjalikud struktureeritud testid Õppeülesanded rühmatööna Praktiline töö õppekõrgis
Hindamisülesanne	Eristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Arvestuslikud hinnad: 1. Ealised toitumiseärasused ja menüü kohandamine nendega 2. Füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega 3. Tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevad toitumisalased erisused. Menüü kohandamine nendega 4. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele. 5. Isekehtestatud toitumiskiirangud ja toitumisprobleemid. 6. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele 7. praktiline töö - roogade valmistamine toidutalumatuses all kannatajatele 8. praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele
Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö Test Suuline esitus Ülesanne/harjutus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Arvestatud: saavutatud on kõik õpiväljundid	
Iseseisev töö	õppematerjali läbitöötamine ja ettevalmistamine kirjalikeks testideks
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Arvestuslikud hinnad: 1. Ealised toitumiseärasused ja menüü kohandamine nendega 2. Füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega 3. Tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevad toitumisalased erisused. Menüü kohandamine nendega 4. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele. 5. Isekehtestatud toitumiskiirangud ja toitumisprobleemid. 6. Menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele 7. praktiline töö - roogade valmistamine toidutalumatuses all kannatajatele 8. praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele Loengutest ja praktilistest tundidest osavõtt
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004
Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009
Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001
Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009
Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003
Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010
Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008
Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõuile, 2010
Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001
Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006
Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006
Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004

<http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html>

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

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

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

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

Sihtrühm	põhihariduse järgne õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Rahvusköögid	9	Tiina Sootalu, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduvalmistamise põhialuste moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköövide eripärast ja oskused valmistada rahvusköövide roogi		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
60 t	64 t	110 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Eesti toidukultuur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kultuuri tähendus; - Toiduained eestlaste toidulaual; - Toiduvalmistamise viisid, söögiajad; - Eesti rahvustoidud; - Tavanditoidud; - Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused; - Kaasaegne Eesti toit. <p>Iseseisev töö: Kokkuvõtte õppekäigust, stendiettekande koostamine projektitööks</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Eesti keel</p> <p>Korrektse erialase kirjakeele kasutamine</p> <p>2. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga; - Prantsuse toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule; - Itaalia toidukultuur ja selle populaarsuse põhjused; - Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris; - Hiina toidukultuur kui märksõna kvaliteedist ja lihtsusest - Mehhiko toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile <p>Iseseisev töö: Stendiettekande koostamine projektitööks</p> <p>3. Maailmausundite mõju toidukultuurile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kristlus - paast, paastuaja ja paastuvälised road; - Judaism - lubatud ja keelatud toidud, koššer; - Budism - 4 tõde, sööki ja jooki puudutavad kõlbluspõhimõtted; - Hinduism - ahimsa idee (vägivallatuse põhimõte), keelatud road; - Islam - ramadaan, halal (lubatud toit), haram (keelatud toit) 		

Iseseisev töö: Stendietekande koostamine projektitöös

1. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine
2. Rahvusköövide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine

Integreeritud:
 Inglise keel
 Rahvusköövide kohta informatsiooni otsimine inglise keeles erinevatest teabeallikatest
 (stend ja retseptid)
 Inimgeograafia:
 Rahvaste toidukultuur ja usundid
 Matemaatika:
 köögiarvutused
 Kehaline kasvatus
 Füüsilised harjutused keha toonuse hoidmiseks ja töövõime suurendamiseks

6. Mooduli hindamine

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid.	Õppija - Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite; - Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist; - Nimetab tavanditoite; - Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid; - Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatöona juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooki	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile - kasutab Eesti toitade toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid - valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooki meeskonnatöona - planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid	Õppija - Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite; - Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist; - Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile - kasutab asjakohaseid töövahendeid - valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökkide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna - planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökohta - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	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
Hindamisülesanne	Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd. Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi toidukorra koos stendiettekandega (visuaalne mõistekaart). Rahvusköök loositakse, sh Eesti köök. Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Test Õpimapp/portfoolio

	Ettekanne/esitlus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<p>Stendiettekanne: Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujärgid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu. Illustratsioonid ei seostu teemaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu. Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata. Riigikaart on äratuntav. Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt * on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel * riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele Toidu välimus ja maitse: * toit on ebapropotsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe) kogustena serveerimisnõudel * toidu välimus vastab roa nimele * on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid * toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * toidu küpsusaste vastab tehnoloogile * toit on serveeritud õigel temperatuuril</p>	
Iseseisev töö	Stendiettekanne koostamine projektitööks, Kokkuvõtte õppekäigust, Rahvuskööke kohta informatsiooni otsimine inglise keeles erinevatest teabeallikatest
Praktilised tööd	rahvustoitide valmistamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi toidukorra koos stendiettekandegaga (visuaalne mõistekaart). Rahvusköök loositakse, sh Eesti köök. Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Veiniõpetus	1	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I ja II õppeaasta jooksul järgmised moodulid: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10.1, 10.2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse , et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomuomadusi ja sobivust toitudega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
20 t	6 t		
Teemad ja alateemad	1.veini kasvatamise keskkond, veini valmistamine, veini sildi lugemine, veini degusteerimine 2.viinamarja sordid, menüü koostamine, veinide iseloomustamine 3.Toidu ja veini sobitamine, söögikorra õhtusöögi toidumenüü sobitamine veinidega 4. veini soovitamine kliendile , veini serveerimiseks vajalikud vahendid, dekanteerimine Integreeritud: Inglise keel Erialase ingliskeelse informatsiooni otsimine erinevatest allikatest Ajalugu		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õppija mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid	õppija kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid (viinamarja kasvatuskeskkond, kliima, kogemused, pinnas, geograafiline asukoht) - kirjeldab valge ja punase veini valmistamise protsessi - loeb veinipudeli sildilt olulist informatsiooni - degusteerimisel kirjeldab veini iseloomu, värvi, aroomi ja maitset.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	------------------

Õppija iseloomustab viinamarja sorte	- oskab nimetada tuntumaid viinamarjasorte - oskab iseloomustada ja maitse järgi eristada viinamarja sorte - oskab menüüsse järjestada veine viinamarja sortide järgi	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õppija sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega	- soovib etteantud menüü juurde veinikaardilt sobiva veini ja põhjendab valikut - koostab menüü alusel mitmekäigulise menüü valides juurde veinikaardilt veine õiges järjekorras	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õppija pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda kasutades asjakohaseid töövõtteid	- suhtleb kliendiga ja esitab suunavaid küsimusi kliendi veinieelistuste väljaselgitamiseks ja veini serveerimisel. - valib ja kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid veini serveerimiseks - dekanteerib veini õigesti juhendi alusel	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	loeng, diskussioon, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö diskussioon, rühmatöö, praktiline töö, test praktiline töö degustatsioon, esitlus, arutelu rollimängud ja praktiline töö
Hindamisülesanne	Õpilane on sooritanud kõik 6 tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele Hinnatud on praktilised tööd, rühmatööd ja testid
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	

.kogutud materjal viinamarja sortide ja veinide iseloomustus (iseseisev töö)
koostatud materjal min 8 viinamarja sordi kohta koos lühikirjeldusega 2 lk
veinisildi lugemine- (esitlus rühmakaaslastele):
leiab üles veini nime, maa ja viinamarjasordi
viinamarja sortide tundmine ja veini valmistamine :
oskab nimetada mõnd valget ja punast viinamarja sorti
veinide ja toitude sobitamine (rühmatöö koos esitlusega):
teab mõnd omavahel sobivat toitu ja viinamarja veini.
õhtusöögi mitme käigulise menüü koostamine (toidud koos veinidega):
oskab panna toidud ja veinid omavahel sobituma
.degustatsioon (degustatsiooni lehel):
Kasutab veini iseloomustamiseks õigeid väljendeid
veini soovitamise serveerimine dekanteerimine (esitlus kliendile):
kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid ja viib protsessi läbi põhimõtteliste vigadeta.

Iseseisev töö	. kogutud materjal viinamarja sortide ja veinide iseloomustus 1. õhtusöögi mitme käigulise menüü koostamine (toidud koos veinidega)
Praktilised tööd	dekanteerimine, veini sobitamine toiduga
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud kõik 6 tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele. suuline esitlus(valminud õhtusöögi menüüd koos põhjendusega; veini sildi lugemine) 2 -dialog(veini soovitamise, serveerimise ning dekanteerimise rollimäng) 1 -test ja enda koostatud õppematerjal (viinamarjasordid ja nende iseloomustus) 1 -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) 1 -praktiline töö (degustatsioonid koos viinamarja sortide iseloomustustega) 1 Hinnatud on praktilised tööd, rühmatööd ja testid
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andrew Jefford,Veinikursus,Varrak, 2009; K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit.AS Ajakirjade kirjastus2006

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

Sihtrühm	põhihariduse järgne õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Prantsuse keel	1	Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab enamkasutatavat kulinaaria alast prantsuse keelset terminoloogiat ning seostab neid erialaainetega		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
20 t		6 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Foneetikakursus</p> <p>2. Lihtne eneseväljendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - enesetutvustus (mina olen ..., minu nimi on ...), - viisakusväljendid (aitäh, palun, vabandust, tere, head aega, kuidas läheb ...) <p>3. Numbrid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numbrite lugemise loogika - Rahaühikud - Hulga ja mõõdu väljendamine retseptides <p>Iseseisev töö: prantsuse keelsest meediast retsepti otsimine ja tõlkimine.</p> <p>4. Menüüde ja retseptidega seotud sõnavara, tõlkimine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - eelroad, põhiroad, magustoidud, joogid; - À ja de kasutamine eesliitena roogade kirjeldamisel; - à la carte, table-d´hôte - roogade valmistamise tehnoloogiline sõnavara retseptides <p>Iseseisev töö: kokkuvõtva hinde saamiseks menüü koostamine, vormistamine. Soravalt lugema ja peast tõlkima õppimine.</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane tunneb ja oskab kasutada prantsuse keele foneetikat	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> - hääldab korrektselt peamiste toiduainete prantsusekeelseid nimetusi, oskab neid kirjutada - hääldab korrektselt tuntumate roogade ja jookide nimesid - nimetab enamlevinud töövahendeid prantsuse keeles 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane oskab kasutada enamlevinud viisakusväljendeid	Õpilane: - teab prantsuse keelseid toiduvalmistamise põhitõrmineid - tõlgib õppematerjali abil prantsuskeelse menüü teksti eesti keelde - tõlgib lihtsamate toitade valmistamise juhiseid prantsuse keelest eesti keelde kasutades sõnastikke - saab aru ja mõistab kulinaaria terminoloogia seoseid	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane oskab lugeda prantsuse keelseid numbreid ja hindu	teab ja saab aru numbrite lugemise loogikast; - loeb numbreid ja toodete hindasid	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane oskab lugeda ja tõlgib prantsuse keelse menüü ning saab aru roakirjeldusest	tõlgib sõnastiku abil menüü korrektseks eesti keelde; - loeb prantsuse keelset menüüd koos hindadega.	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	loeng, - tekstide / menüüde / retseptide lugemine ja tõlkimine, - õppeülesannete lahendamine, - menüüde otsimine juhendi abil prantsuse keelsest meediast
Hindamisülesanne	20st roast koosneva prantsuse keelse à la carte menüü koostamine, vormistamine. Lugemine ja tõlkimine ilma abivahenditeta.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Test Suuline esitus
Hindamine	Mitteeristav

Lävend

Peavad olema sooritatud positiivsele tulemusele õppeülesanded ja iseseisvad tööd.

Arvestatud:

Menüüs on vähemalt 20 rooga, milles peavad olema esindatud:

päevapraad, eelroad (suupisted, salatid, supid),

põhiroad kalast ja lihast, pasta või riisiroog;

soojad, külmad ja külmutatud järelroad.

Menüüs olevad road on kirjutatud õigekirjavigadeta või esineb mõni üksik viga.

Menüü on vormistatud ja kujundatud paberkandjale korrektselt kõiki menüü kirjutamise reegleid järgides.

Õpilane loeb ja tõlgib soravalt peast, võib üksikutes kohtades abiks kasutada oma märkmeid.

Mittearvestatud:

Menüüs on vähem kui 20 rooga või mõni roarühm on esindamata.

Menüüs olevate roogade kirjutamisel esineb rohkelt õigekirjavigu.

Menüü on vormistamata ja kujundamata.

Õpilane loeb ja tõlgib ainult märkmeid kasutades.

Iseseisev töö	20st roost koosneva prantsuse keelse à la carte menüü koostamine, vormistamine.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine mis kujuneb 3 arvestusliku õpiülesande sooritamisel: 1. Õpilane loeb lihtsat menüüd korrektselt hääldades. 2. Õpilane seletab prantsuse keelset kulinaaria põhiterminoloogiat eesti keeles. 3. Õpilane tõlgib õppematerjali abil prantsuse keelest eesti keelde lihtsamate roogade valmistamise tehnoloogiat. Kõik kolm õpiülesannet on sooritatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Bonjour Paris, prantsuse keele õpik ja töövihik:Eva Toulouse, „Prantsusekeelne kokade õpik:klassikalised retseptid“

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

Sihtrühm	põhihariduse järgne õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Soome keel	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I õppeaasta jooksul järgmised moodulid: 1		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Teemad ja alateemad	1.Erialase teksti mõistmine ja koostamine Enda suuline tutvustamine CV koostamine Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles Telefoniga suhtlemine paaris/rühmatöö projekt: rollimänguna situatsioonipõhine (video)esitlus, töökuulutusteksti koostamine, Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine kokkuvõtte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust)		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	Õppija <ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele • koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt • koostab juhendi alusel enda CV 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	------------------

Õpilane vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt • informeerib juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest • suhtleb küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb erinevaid roogasid • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad • tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega tooraineid, eel- ja kuumtöötlemisviise, seadmeid ja töövahendeid köögis • leiab erinevatest infoallikatest roogade retsepte ja mõistab nende sisu 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Interaktiivne loeng; - Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; - Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; Info otsimine ja mõistmine - Rühmatöö; - Kirjalikud testid; rollimängud, situatsiooniülesanded
Hindamisülesanne	test, situatsioonipõhine ülesanne, Cv koostamine, ööotsimise kuulutuse koostamine, , menüü selgitus, kokkuvõtete kirjutamine
Hindamismeetod	Iseseisev töö Test Suuline esitus

	Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine Tööleht
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Positiivsele tulemusele sooritatud õppeülesanded	
Iseseisev töö	töötamise kuulutuse koostamine, CV koostamine, menüü selgitus, kokkuvõtete kirjutamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristavalt hinnatud õppeülesannete ja kontrolltööde tundide koondhinne, Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded. Test, suuline situatsioonipõhine ülesanne
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Erialased weebilehed ja ajakirjad Soome keele grammatikaõpik Õpilase konspekt

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

Sihtrühm	põhihariduse järgne õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Vene keel	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on läbinud võõrkeele õpingud põhikooli tasemel, valdab suhtluskeelt A2 tasemel kõnes ja kirjas		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Teemad ja alateemad	1.Erialase teksti mõistmine ja koostamine Enda suuline tutvustamine Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles Telefoniga suhtlemine Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	Õppija <ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele • koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt • informeerib juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest • suhtleb külastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb erinevaid roogasid • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad • tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüolevate toitude koostist ja valmistamist 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega tooraineid, eel- ja kuumtöötlemisviise, seadmeid ja töövahendeid köögis • leiab erinevatest infoallikatest roogade retsepte ja mõistab nende sisu 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Interaktiivne loeng; - Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; - Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; Info otsimine ja mõistmine - Rühmatöö; - Kirjalikud testid
Hindamisülesanne	Testid, suuline situatsioonipõhine ülesanne
Hindamismeetod	Iseseisev töö Test Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Positiivsele tulemusele sooritatud õppeülesanded. Saavutatud kõik õpiväljundid	
Iseseisev töö	info otsimine, ettevalmistus testideks, sünade õppimine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivsele tulemusel (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded. Eristavalt hinnatud õppeülesannete ja kontrolltööde tundide koondhinne. Testid, suuline situatsioonipõhine ülesanne
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Inga Mangus "Vene keele õpik " ja audio CD Viktor Ivanov "Vene keele töövihik" Irina Kotovits "Vene keele õpik" Juhan Tamm "Eesti-vene-eesti sõnastik" Анна Голубева „Русский язык для гостиниц и ресторанов”

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Pagari ja kondiitritööd	3	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: 1, 3, 4, 5, 6, 10.11. 1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2 EKAP 2; 3. Toitlustamise alused 15 EKAP; 4. Teeninduse alused 4 EKAP; 5. Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP; 6. Toiduvalmistamise alused 14 EKAP; 10.1 Abikoka praktika 15 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
16 t	12 t	50 t	
Teemad ja alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Õppegrupiga tutvumine. Sissejuhatus ainesse. 2. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. 3. Pärimataigna tehnoloogia ja tooted pärimataignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud) 4. Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. 5. Biskviitataigna tehnoloogia ja tooted biskviitataignast (biskviitaignen, võibiskviit) 6. Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.) 7. Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid) 8. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest 		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö erimeid	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - Kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi - Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> - Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpiane valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, agades toodete kvaliteedi	<ul style="list-style-type: none"> - soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) - teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele - kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid - valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi - ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile - planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele - teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele - peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Loeng, informatsiooni otsimine, tööleht arutelu, video, Informatsiooni hankimine praktiline töö Video analüüs,
Hindamisülesanne	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondtulemus.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Enesehindamine Ülesanne/harjutus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	

Arvestatud: saavutatud on kõik õpiväljundid

Arvestuslikult hinnatud kontrolltööde ja praktiliste tundide koondtulemus.

Iseseisev töö	Õpimapi koostamine ja praktiliste tööde analüüs
Praktilised tööd	praktiline toidu valmistamine
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
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid) -Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt." Kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S.; Kersna,A.;Merits,M.; Kivisalu,I.;Animägi,L.;Muuga,Õ.;" Praktiline kulinaaria" Tallinn: Argo,2013

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel koka eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Restorani praktika	4	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I ja II õppeaastal õppekavas ettenähtud moodulid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd restoraniköögis, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika		
24 t	80 t		
Teemad ja alateemad	liidetud kokku põhiõpingute Restoranitöö praktika mooduliga 10 ekap: õpiväljundid ühised. Praktika dokumentatsioon Praktika eesmärkide planeerimine ja saavutamine Tutvumine ettevõttega ja personaaliga Töö- ja ohutuse, sissekorraeeskirja instruktaaži läbimine ettevõttes Toitlustusosakonna toimingud Koka restoranitöö ettevõttes Meeskonnatöö ettevõttes Restoraniköövide seadmed ja töövahendid, nende ohutu kasutamine ja igapäevane hooldamine Toidu – ja isiklikud hügieeninõuded Erinevate a la carte roogade valmistamine õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi või ettenäitamise alusel Klientide teenindamine restoraniköögis Roogade serveerimine Integreeritud: Eesti keel Korrektse, viisaka kõne-, kehakeele kasutamine Inglise keel Erialane ingliskeelne suhtlemine igapäevastes töösituatsioonides Praktika vaheanalüüs, praktika sooritaja hindamine ja tagasiside õppija arengule Praktika aruanne koostamine Praktika dokumentatsiooni esitamine ning kaitsmine		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

Restoranitöö praktika (10 EKAP) + Restorani praktika (valikainena) (4 EKAP) on liidetud ja mooduli väljundid, hindamiskriteeriumid ja hindamine on kirjeldatud ühtselt põhiõpingute mooduli juures.	Mitteeristav
---	--------------

Lävend

Õppemeetod	Analüüs, arutelu Iseseisev töö juhendi alusel praktikaettevõtte juhendaja juhendamine ja iseseisev töö Praktiline töö analüüs, iseseisev töö juhendi alusel
Hindamisülesanne	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid. Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus, mis sisaldab illustratsioone. Suuline aruande presenteerimine. Oponendi, kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine. Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Enesehindamine Analüüs
Hindamine	Mitteeristav

Lävend

<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. 2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. 3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse. 4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. 5. Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. 6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele. 7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas. 8. Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus. 9. Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) 10. Oponendi hinnang aruandele. 11. Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.

Iseseisev töö	isesisev töö juhendi alusel, praktika aruande koostamine
Praktika	praktiline töö ettevõttes
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine

	Mooduli kokkuvõttes mitmeeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruanne ja esitluse PPT-s ning esitleb õigel ajal
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping ,Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt