

KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
Õppekava kood EHS-es		139050				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, 19.06.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 38, Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130 Kokk, tase 4 kutsestandard, kehtib kuni 09.04.2018						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurköögi või restoraniköögi töö eripärast; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restoranitöö eripära; 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeniõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis 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 põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Koka kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellel on koka tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kokk, tase 4 kutse kvalifikatsioonieksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Põhiõpingute moodulite "Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused", "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Toitlustamise alused", "Teeninduse alused", "Abikoka praktilise töö alused" ning "Praktika" moodulis nimetatud abikoka praktika õpiväljundite saavutamisel omandatakse „Abikokk, tase 3” kutsele vastavad kompetentsid.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Koka kutsekeskhariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete				

valdkonna alused		<p>rolli turismimajanduses</p> <p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p> <p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas</p> <p>mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas</p> <p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>
Toitlustamise alused	15 EKAP	<p>valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alusele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>
Teeninduse alused	4 EKAP	<p>mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</p> <p>lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele</p> <p>väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt</p> <p>arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta</p> <p>kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p>
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<p>valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid</p> <p>töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p> <p>töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p>
Toiduvalmistamise alused	14 EKAP	<p>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>valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</p> <p>koostab põhisoõgikordade toitutele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte</p> <p>planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>
Koka praktilise töö alused	6 EKAP	<p>valmistab põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest</p> <p>töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest</p> <p>teenindab kliente väljastusletis lähtuvalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid</p>
Toiduvalmistamine	7 EKAP	<p>käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse</p> <p>valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p> <p>selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p> <p>koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise</p>

põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest

Koka praktiline töö	8 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest teenindab personaalselt kliente kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Abikoka praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmäärke tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente, järgib klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika praktikaaruande
Kokatöö praktika	21 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmäärke tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab praktika praktikaaruande
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Keel ja kirjandus	6 EKAP	1) Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses. 2) Arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal. 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 võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega lähtudes erinevate teabeallikate eelistest, puudustest ja ohtudest; 5) on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

Matemaatika	5 EKAP	1) Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid 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	1) Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel. 2) Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu 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	1) Õpilane omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. 2) Õpilane omab arusaama erinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust. 3) Mõistab kultuurilise mitmesesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. 4) Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväarikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.
Kunstiained	1,5 EKAP	1) Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. 2) Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga. 3) Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. 4) Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. 5) Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Õppekava on mõeldud rakendamiseks statsionaarses õppes.

Koka kutsekeskhariduse õppekava maht on 180 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt: - põhiõpinguid 110 EKAPit, sh 30 EKAPit lõimitud võtmepädevusi,

- üldõpinguid 30 EKAPit,

- valikõpinguid 40 EKAPit, sh võimalus valida spetsialiseerumine suurröögitoole või restoranitööle

Valikõpingute moodulid (40 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Suurröögitöö korraldus	4 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Catering teenindus	2 EKAP
Suurröögi praktika	12 EKAP
Restoranitöö korraldus	4 EKAP
Peoteenindus	2 EKAP
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP
Restoranitöö praktika	12 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3 EKAP
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP
Eneseväljendus	2 EKAP
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP
Joogiõpetus	2 EKAP

Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2 EKAP
Grillimine	2 EKAP
Kulinaarne lihalõikus	2 EKAP
Vorstide valmistamise tehnoloogia	1 EKAP
Riigikaitseõpetus	2 EKAP
Valikõpingute valimise võimalused:	
<p>Õppija valib valikõpinguid 40EKAPi ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine liht-häälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.</p>	
Spetsialiseerumise võimalused:	
<p>Koka erialal on võimalik spetsialiseeruda suurköögitööle või restoranitööle. Spetsialiseerumiseks vajalik valikõpingute maht on 12 EKAPit.</p> <p>Suurköögitööle spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingud on "Suurköögitöö korraldus" 4 EKAPit, "Eritoitlustus" 2 EKAPit ja "Catering teenindus" 2 EKAPit ning "Suurköögitöö praktika" 12 EKAPit.</p> <p>Restoranitööle spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingud on "Restoranitöö korraldus" 4 EKAPit, "Peoteenindus" 2 EKAPit ja "Rahvus- ja regionaalköögid" 2 EKAPit ning "Restoranitöö praktika" 12 EKAPit.</p> <p>Spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingute moodulid avatakse juhul, kui sinna on registreerunud vähemalt 50 % õppegrupist või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis lihtenamus neist.</p> <p>Mitme paralleelse õppegrupi korral on spetsialiseerumismoodulite avamiseks vajalik vähemalt 16 õpilase registreerumine.</p>	
Õppekava kontaktisik:	
<p>Anne Kersna valdkonnajuht Telefon +372 4875854, anne.kersna@kehtna.edu.ee</p>	
Märkused:	
<p>Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=173 https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=173&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)</p>	

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	50	33	27
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4		4	
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Toiduvalmistamise alused	14	4	10	
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	10	10	10
Keel ja kirjandus	6	3	1	2
Võõrkeel	4,5		1,5	3
Matemaatika	5	2	1	2
Loodusained	6	2	2	2
Sotsiaalsained	7	3	3	1
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	40		17	23
Suurköögitöö korraldus	4		4	
Eritoitlustus	2		2	
Catering teenindus	2		2	
Suurköögi praktika	12		12	
Restoranitöö korraldus	4			4

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Peoteenindus	2			2
Rahvus- ja regionaalköögid	2			2
Restoranitöö praktika	12			12
Fruktodisain	2		2	
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3		3	
Üldkehaline ettevalmistus	3		3	
Eneseväljendus	2			2
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2		2	
Joogiõpetus	2			2
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2		1	1
Grillimine	2			2
Kulinaarne lihalõikus	2		2	
Vorstide valmistamise tehnoloogia	1			1
Riigikaitseõpetus	2		2	

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 planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Abikoka praktika	Kokatöö praktika	Suurköögitöö korraldus	Eritoitlustus	Catering teenindus	Suurköögi praktika	Restoranitöö korraldus	Peeteenindus	Rahvus- ja regionaalköögid	Restoranitöö praktika	Fruktodisain	Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia	Üldkehaline ettevalmistus	Eneseväljendus	Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	Joogiõpetus	Ruumi- ja laudisain sh värvusõpetuse ja lilleseadete alused	Grillimine	Kulinaarne lihalõikus	Vorstide valmistamise tehnoloogia			
Töö planeerimine ja korraldamine		X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X			X			X								
Menüü koostamine			X				X				X	X	X		X	X	X	X						X		X						
Kaupade haldamine			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X			X								
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X	X	X		X	X	X		X	X			X	X		X											
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X							X	X	X	X	
Teenindus ja müük		X		X			X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X					X	X	X						
Kaastöötajate juhendamine		X					X	X				X		X		X	X															
Toodete arendamine							X	X				X	X	X		X				X	X					X	X	X	X	X		
Kokk, EKR tase 4 kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
34 t		18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 3 kokku: 15	Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis; kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.	TURISMIMAJANDUS Turismi olemus, ajalugu, areng ja roll tänapäeva ühiskonnas; turism kui majandusharu; turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid; turistide liigitamine; peamised turismi ettevõtted; ametid turismis; turismitoodete levitamiskanalid; turismikohtade tüübid; majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga; globaalprobleemid; turismipoliitika mõju; turism tulevikus. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS Erialased tekstid, meediakajastus. Arutlus KUNSTIÕPETUS Turismi areng läbi kunsti.	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Õppekäik	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Annab hinnangu turismi mõjule paikkonna arengule ja mainele. Rühmatöö esitletakse auditooriumis.			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Kirjeldab abimaterjale kasutades turismi kui majandusharu olemust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis. Kirjeldab abimaterjale kasutades rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.				
Iseseisvad tööd				

Paaristööna või rühmatööna tutvuda juhendi alusel valitud piirkonna erinevate turismimagnetitega, täita tööleht.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>Sõnastab rühmatööna küsimuste "kellele", "mida" ja "kuidas" alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</p>	<p>SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed; erialaga seotud ettevõtted linnas ja regionis; kliendirühmad; majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine õppekäiguna.</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA</p> <p>KUNSTIÕPETUS ruumikujunduse põhimõtted.</p>	<p>Rühmatöö</p> <p>Õppekäik</p> <p>Raport</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Rühmatöö iseseisvalt töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p> <p>Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse, õppekäigu kohta koostada raport etteantud lähteülesande põhjal, raporti koostamisel rakendaad kirjalikele õpilastöödele esitatavaid nõudeid.</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Suuline esitus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>Sõnastab rühmatööna küsimuste "kellele", "mida" ja "kuidas" alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>Nimetab ja iseloomustab materjalide abil rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kunstilisest ja tarbijasõbralikkuse aspektist.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Koostada juhendi alusel lühiülevaade ettevõtte äriideest.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p>	<p>Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja</p>	<p>SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE valdkonna kutsestandardid; valitud elukutse ning kutse saamine; kutsekirjeldus, kutse-eeetika; erialased arenguvõimalused; kutseksam, eksamitöö, EHRL; elukestva õppimise tähtsus ja vajadus; Kehtna MTK tulekahju korral käitumise plaan ja tööohutuse nõuded</p>	<p>Interneti keskkonnas kutsestandardiga tutvumine</p> <p>Loeng</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14</p>	<p>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 õppeplani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. Oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse nõudeid.</p>	<p>õppetöökodades. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: SOTSIAALAINED Ühiskonnaõpetus - elukestev õpe; inimgeograafia; arenguvõimalused. A- VÕÕRKEEL ja B- VÕÕRKEEL oma eriala kirjeldamine võõrkeeles, kasutades juhendamisel levinumaid väljendeid.</p>	<p>Esitlus Eneseanalüüs kutsestandardist töölehe alusel Rühmatöö töölehe alusel ja selle esitlemine auditooriumis</p>	
--	---	--	---	--

<p>Hindamisülesanne: Kutsestandardi ja õppekava alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.</p>	<p>Hindamismeetod: Analüüs</p>
---	---

<p>Lävend</p>

<p>Õpilane analüüsib kutsestandardi ja õppekava põhjal enda isiksuseomadusi, erialaseid õpinguid ning tuleviku väljavaateid ning hindab enda valmisolekut eriala õpinguteks ja tööks valitud erialal.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>IKT võimalusi kasutades eriala kutsestandardiga tutvumine, töölehe täimine.</p>
--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13</p>	<p>Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. Leiab õppetööks 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. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks</p>	<p>SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE kooli ja õppegrupiga tutvumine; kooli erinevad teenindusüksused; õppetöö korraldus Kehtna MTK-s; õpilase õigused ja kohustused; õpilast puudutav dokumentatsioon; mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine; õpikeskkond; õppekava sisu ja ülesehitus; valdkonna elukutse kuvandid ja väärtustamine; kutsealased infokanalid; erialane kirjandus; õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS keeleliselt korrektne eneseväljendus, grupile ja õpetajatele enese tutvustamine. ARVUTIÕPETUS kooli kodulehelt info kiire otsimine, interneti keskkonnas erialase info leidmine; praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed; kutsekoda ja kutsestandard.</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste alusel Eesmärkide ja ülesannete seadmine Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel Ideekaart valdkonna töötajale vajalikest omadustest ja oskustest</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Iseseisev töö ja kutseõppeasutuse kohta töölehe täitmine	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
Lävend	
Õpilane nimetab, kirjeldab ja juhatab küsijale eluks ja õpinguteks olulisi objekte; leiab õppetöökõks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ning nimetab õpilase kohustusi ja õigusi vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.	
Iseseisvad tööd	
Tutvub interneti keskkonnas kutsestandardiga ja täidab õpetaja poolt etteantud töölehe.	

Hindamiskriteeriumid	e
Lõimitud teemad	võõrkeel (inglise keel) 2 teor./2 iseseisev (Oma eriala kirjeldamine võõrkeeles, kasutades juhendamisel levinumaid väljendeid) eesti keel ja kirjandus 2 teor. (Erialased tekstid, meediakajastus. Arutlus. Keeleliselt korrektne eneseväljendus, grupile ja õpetajatele enese tutvustamine)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse neljast arvestuslikust hindamisülesandest: 1. Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse, juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud valdkonna ettevõtte äriidee esitlus esitlusprogrammi kasutades 3. Kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüs 4. Rühmatöö – hinnang, kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet Kõik neli hindamisülesannet on sooritatud vähemalt lävendi tasemel ja omavad võrdset kaalu.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2014 Argokirjastus www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Anne Kersna, Anu Parkonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
110 t	40 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis	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 praktika- ja töökohtade kohta koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus. Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul. Koostab juhendamisel endale (sh elektrooniliselt) lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	Enesetundmine: isikutaju, eneseväljendus, mina-pilt, enesehinnang, rollid, rollikäitumine, eelarvamused ja hoiakud, väärtused. Töömaailma ootused, võimalused ja suundumused, kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded. Kandideerimisdokumendid: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus. Töövestlus: vestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs.	Rollimängud, eneseanalüüs, juhtumianalüüsid, interaktiivne loeng, paaris- ja rühmatöö, videod, töölehed, harjutused, õpimapp	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus). Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine). Tööintervjuu simulatsioonis osalemine.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Tööleht	

Lävend
Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.
Iseseisvad tööd
Eneseanalüüsi koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus. Karjääriplaani koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas	Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest. Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve. Selgitab juhendi alusel nõudmise ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust. Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse. Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni. Leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta. Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.	Vajadused, ressursid, piiratus, alternatiivkulu, priiprintsip, ratsionaalsus. Majandusringluse mudel. Turumajandus. Turg, nõudmine, pakkumine, tasakaal, hind (sh graafiline kirjeldamine). Isiklik ja pere eelarve, eelarve piirangud, tarbimine. Eesti riigieelarve ja maksusüsteem, valitsuse ja kohaliku omavalitsuse tegevus, otsesed ja kaudsed maksud. Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed. Ümbrikupalk. Ettevõtja tulu – dividendid. Raha ja finantsmajandus: raha funktsioonid, finantsvahendus, inflatsioon, deflatsioon, tarbijahinnaindeks. Pangandussüsteem, keskpank ja kommertspangad, nende ülesanded ja roll raharingluses, pakutavad teenused. Hoiustamine ja laenamine, riskid. Intress. Väärtpaberid. Kindlustus. E-riik	Interaktiivne loeng Rühmatöö Töölehed, harjutused (sh veebipõhised) Õppemängud ja -videod Finantsasutuste külastus (sh elektroonselt) või külalislektorite kaasamine Infootsing internetis Õpimapp	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Probleemülesande lahendamine (majanduslike vajaduste kirjeldamine, eelarve koostamine, ostujõu ja finantsteenuste analüüs koos infootsinguga ja tuludeklaratsiooni täitmine).			Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
Iseseisvad tööd				
Probleemülesande lahendamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast.	Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses. Eesti ettevõtluskeskkond. Vastutustundlik ettevõtlus.	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed, harjutused (sh	Mitteeristav

	<p>Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid.</p> <p>Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.</p> <p>Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.</p>	<p>Ettevõtte alustamine: nime ja ettevõtlusvormi valik, frantsiis, tegutseva ettevõtte ost, ettevõtte rajamise etapid, stardikapitali vajadus, ettevõtlusega seotud riskid, ettevõtte rahastamine ja rahastamisallikad, raamatupidamise korraldus.</p> <p>Palgaarvestus.</p> <p>Toode ja teenus, turunduse põhimõisted;</p> <p>Ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi.</p> <p>Äriidee ja äriplaani</p>	<p>veebipõhised, sh palgaarvestus)</p> <p>Õppe- või rollimängud</p> <p>Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine</p> <p>Ettevõtlusalase info otsing (www.eas.ee; www.eesti.ee)</p> <p>Õpimapp</p>	
--	---	--	---	--

<p>Hindamisülesanne: Ärimudeli püstitamine, lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojektis osalemine.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
--	--

<p>Lävend</p>

<p>Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.</p>
--

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Ärimudeli püstitamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojektis osalemine.</p>
--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas</p>	<p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel.</p> <p>Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks.</p> <p>Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</p> <p>Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</p> <p>Leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest,</p>	<p>Töökeskkonnaohutus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted 2. Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonnatagamisel 3. Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid 4. Tööõnnetus 5. Tulekahju 6. Töötervishoiu ja tööohutusealase informatsioon <p>Tööseadusandlus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine. 2. Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid. 3. Töö- ja puhkeaeg, puhkus. 4. Töötaja õigused-kohustused, vastutus. 5. Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine. <p>Asjaajamine:</p>	<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Rühmatööd</p> <p>Juhtumianalüüs</p> <p>videomaterjali põhjal</p> <p>Seminar</p> <p>Praktiline töö</p> <p>arvutiklassis</p> <p>Õpimapp</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>sh elektrooniliselt, töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni; leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.</p> <p>Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust; koostab ja vormistab iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning ekirja sh allkirjastab digitaalselt.</p> <p>Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.</p> <p>Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kandideerimisdokumentide koostamine. 2. Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord. 3. E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine. 4. Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul. 		
--	---	---	--	--

Hindamisülesanne:

Töökeskkonnaohutus:

1. Juhtumianalüüs;
2. Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine, Tööseadusandlus;
3. Töölepinguseadusest arusaamine: test või kaasuse lahendamine. Asjaajamine:
4. Algatus- ja vastuskirja koostamine ja digiallkirjastamine, e-kirjavahetus;
5. Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil).

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Praktiline töö
Test
Õpimapp/portfoolio
Analüüs
Probleemsituatsiooni lahendamine
Juhtumi analüüs

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Iseseisvad tööd

1. Töökeskkonna ohutegurite analüüsi koostamine (töökeskkonnaohutus); 2. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus (tööseadusandlus); 3. Tööseadusandlusalase kaasuse lahendamine (tööseadusandlus); 4. Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil) (asjaajamine).

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<p>Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist sh kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.</p> <p>Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid.</p> <p>Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna</p>	<p>Suhtlemise olemus.</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine.</p> <p>Aktiivne kuulamine.</p> <p>Sotsiaalmeedia.</p> <p>Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid.</p> <p>Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Meeskonnatöö.</p> <p>Konfliktid ja konfliktide lahendamine. Kliendikeskne teenindus</p>	<p>Rollimängud</p> <p>Eneseanalüüs</p> <p>Juhtumianalüüsid</p> <p>Interaktiivne loeng</p> <p>Paaris- ja rühmatöö</p> <p>Arutelu, ajurünnak</p> <p>Töölehed, harjutused, testid</p>	Mitteeristav

	kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. Loetleb ja kirjeldab meeskonnatöona kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.		Õpimapp	
Hindamisülesanne: Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
Iseseisvad tööd				
Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on koostanud õpimapi, mis sisaldab nõutavaid iseseisvaid jt kirjalikke töid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Karjäär: www.rajaleidja.ee http://www.cvkeskus.ee/career Karjäärinõustamise töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf Jürivete, T. Karjääriõpe. E-kursus: https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895 Suhtlemine: Bolton, R. Igapäevaoskused; Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia Õpetaja koostatud materjalid Majandus ja ettevõtlus: „Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, www.eesti.ee www.eas.ee www.looveesti.ee http://palk.crew.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee http://www.tartu.ee/arinouandla/ www.rmp.ee www.tootukassa.ee Tööseadusandlus: Töölepingu seadus Võlaõigusseadus Tsiviilseadustiku üldosa seadus http://www.tooelu.ee Töökeskkonnaohutus: Töötervishoiu ja tööohutuse seadus Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee Õpetaja koostatud materjalid Asjaajamises: Kõrven, T-R. Dokumendihaldus Õpetaja koostatud e-õppe materjalid

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	15	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärasest 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	
208 t	38 t	144 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 96 praktiline töö: 126 iseseisev töö: 10 kokku: 232</p>	<p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli kirjeldab ja juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</p> <p>Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevat ohtu tervisele.</p>	<p>TOIDUVALMISTAMINE toiduainete kulinaarse töötlemise põhiivisid, toitude maitsestamise põhialused, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid (liha- kala ja köögiviljapuljongid), põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed), köögivilja – ja piimasupid, salatid ja võileivad, köögiviljatoidud ja-lisandid, tangainetest toidud, riisi- ja pastaroad, munatoidud, kalatoidud, lihatoidud, magustoidud, kuumad ja külmad joogid.</p> <p>HÜGIEEN toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, mikroorganismid ja nende vältimine, toidukäitleja kohustused ja vastutus, hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, toiduohutus, enesekontrolliplaan.</p> <p>TOIDUAINETE ÕPETUS põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded.</p> <p>TÖÖ PLANEERIMISE ALUSED toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad, oma töökoha korraldamine, oma töö planeerimine.</p> <p>PRAKTLINE TOIDUVALMISTAMINE teemakohaste toitude ja jookide valmistamine tehnoloogiliste kaartide järgi.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja koostamine ametlikus erialases keeles, erialaga seotud terminite õigekiri.</p> <p>SOTSIAALAINED (ÜHISKONNAÕPETUS) Eesti õigusaktidest tulenevad nõuded toitlustusettevõtte töökorraldusele.</p>	<p>Loeng, arutelu, paaristöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast. Annab oma tööle enesehinnangu.		
Hindamisülesanne: Annab oma praktilisele tööle enesehinnangu lähtudes juhendis toodud punktides sh oma töökohta korraldamine, töö planeerimine, hügieen, tööohutus.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test Ülesanne/harjutus Juhtumi analüüs	
Lävend			
Kirjeldab menüü alusel üldiselt toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke järgides tööohutust. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökohta. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. 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. Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast. Annab oma tööle enesehinnangu.			
Iseseisvad tööd			
Iseseisva tööna vastavalt juhendile lihtsa lõunasöögimenüü koostamine lähtuvalt menüü koostamise põhinõuetest, toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest. Õpilane valib selleks etteantud roogade / jookide valikust sobilikud road ja joogi. Valmistab juhendi järgi (praktilises tunnis) kaks rooga koos sobiva joogiga, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaardidest, käitleb tooraineid lähtudes hügieeninõuetest ning kasutab asjakohaseid töövahendeid ja -seadmeid ohutult ning keskkonnasäästlikult. Koostab tööplaani, puhastusplaani, loetleb sobivad töövahendid.			
Praktilised tööd			
valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jook vastavalt teooria tundides käsitlevatele teemadele.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 10 kokku: 70	Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt ning puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõttes. Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös. Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete	KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine, köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine. TÖÖOHUTUS JA TÖÖKESKKOND tuleohutus, elektriohutus, töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS puhastusained, puhastustöövahendid, puhastusmeetodid, puhastusplaan MATEMAATIKA erialaste ülesannet lahendamine (puhastuslahused) LOODUSAINED (FÜÜSIKA) elektriõpetus erialases töös, erialased tarvikud LOODUAINED (KEEMIA) erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine LOODUSAINED jäätmekäitlus, säästlikus, globaalprobleemid	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid / e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine, oskuste demonstratsioon,	Mitmeeristav

	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.		
Hindamisülesanne: Koostab tööplaani, puhastusplaani oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Arutlus Ülesanne/harjutus Juhtumi analüüs	
Lävend			
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 puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja -töövõtted Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks. Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.			
Iseseisvad tööd			
Iseseisva tööna koostab vastavalt juhendile lihtsa lõunasöögimenüü lähtuvalt menüü koostamise põhinõuetest, toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest. Õpilane valib selleks ette antud valikust sobilikud road ja joogi. Valmistab juhendi järgi (praktilises tunnis) kaks rooga koos sobiva joogiga, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaardidest, käitleb tooraineid lähtudes hügieeninõuetest ning kasutab asjakohaseid töövahendeid ja -seadmeid ohutult ning keskkonnasäästlikult. Koostab tööplaani, puhastusplaani, loetleb sobivad töövahendid.			
Praktilised tööd			
Töövahendite ja -seadmete demonstratsioon järgides ohutust, Tööplaani ja puhastusplaani koostamine oma töökohale			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 46 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 60	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.	TOITUMISÕPETUSE ALUSED põhimõisted, tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused (kliendigruppide vajadused ja ootused), erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus) MENÜÜ KOOSTAMINE menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd, erialane terminoloogia; menüüde koostamise põhimõtted; hommikusöögimenüüd; lihtsa menüü koostamine. KEEL JA KIRJANDUS erialane sõnavara ja terminoloogia; menüü koostamine korrektses eesti keeles; menüü põhjenduse koostamine lähtuvalt kliendi soovidest ning vajadustest VÕORKEEL erialane sõnavara, terminoloogia, väljendid, seostamine grammatiliste elementidega MATEMAATIKA erialaste ülesannete lahendamine (toiteväärtus, toiduenergia)	Loeng, arutelu, paaritöö, gruppitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid / e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne:		Hindamismeetod:		

Kohandab eeltoodud menüü eritoitumisega kliendile (taimetoitlastele, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientidele)	Iseseisev töö Test Arutus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
Lävend	
Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Põhjab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Vormistab töö juhendamisel korrektses eesti keeles.	
Iseseisvad tööd	
Iseseisva tööna koostab vastavalt juhendile lihtsa lõunasöögimenüü lähtuvalt menüü koostamise põhinõuetest, toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest. Õpilane valib selleks ette antud valikust sobilikud road ja joogi. Valmistab juhendi järgi (viimases praktilises tunnis) kaks rooga koos sobiva joogiga, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, käitleb tooraineid lähtudes hügieeninõuetest ning kasutab asjakohaseid töövahendeid ja -seadmeid ohutult ning keskkonnasäästlikult. Koostab tööplaani, puhastusplaani, loetleb sobivad töövahendid.	
Praktilised tööd	
Toidu toiduenergia ja põhitoitainete toiteväärtuse arvutamine.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 28	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.	ESMAABI esmaabi korraldus ettevõttes; hädaabinumber; esmaabi kergemate vigastuste korral TÖÖTERVISHOID töökeskkond, ergonoomika, tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused lähtuvalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusest	Kaasav loeng, rühmatöö, arutelu, õppefilmid / eõppematerjalid, teemakohased harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Sooritatud esmaabi oskuste demonstratsioon		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test Juhtumi analüüs		
Lävend				
Õppija 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.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel koostatud ohutegurite nimistu toitlustusettevõttes Tööandja ja töövõtja õiguste ja kohustuste leidmine töötervishoiuseadusest.				

Praktilised tööd
Esmaabi praktilised harjutusülesanded.

Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 10 teor. Menüüdes kasutatavad väljendid. Menüüde kirjeldamine. Toiduained, erialase info hankimine ja tõlgendamine. Loodusained 10 teor. BIOLOOGIA Eesti looduskeskkond. Eesti põllumajandus- ja toiduainetetööstused. Andmebaasid loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks. KEEMIA Toitained. Vajadus organismile. Toitainete omastamise protsessid. LOODUSAINED Keskkonnasäästlikkus. Keskkonnaprobleemid. KEEMIA Keemilised protsessid toidu valmistamisel. Matemaatika 10 teor. Toitainelise koostise arvutusülesanded. Protsentiarvustused erialaste ülesannete lahendamisel. Analüüsib toitainete tarbimise infot protsentides. Protsentiarvutused erialaste ülesannete lahendamisel. Arvutab tooraine eeltöötluskaod ja kuumtöötluskaod. (bruto, neto, kg, g ja %) Tervikud ja osa tervikust. Teisendused. Toidu kalorsuse arvutamine.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne kujuneb iseseisva tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja ning esitatud õigeaegselt. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2014. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010. Praktilise töö juhend. Aavik, Ö. Kalkulatsioonitõpetus. Argo, 2011. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008.</p>

KINNITATUD
Direktori 14.04.2015 käskkirjaga nr 10

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	4	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud või läbimisel moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused ja Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
36 t	10 t	58 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 12	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 teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.	Teenindaja roll ja ülesanded. Teenindusliigid. Lauatuübid. KLIENDITEENINDUS suhtlemine ja klienditeenindus; klienditeeninduse ülesanded; kliendi ootused ja vajadused; kliendi teekond ettevõttes; kliendikeskne teenindus; teenindaja hoiakud; positiivne kliendikontakt; suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides.	Interaktiivne loeng. Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel klienditeekonna kirjeldamiseks. Juhtumi analüüs etteantud situatsiooni põhjal. Rollimängud suhtlemissituatsioonide lahendamiseks.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Suuline arutlus teemadel suhtlemine ja klienditeenindus. (Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides). Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				

Õppija kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid tootlustusettevõttes konkreetse tootlustusettevõtte näitel.
Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse tootlustusettevõtte näitel.
Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse tootlustusettevõtte näitel.
Kirjeldab kliendi-teekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.

Iseseisvad tööd

Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi.

Praktilised tööd

Eristab kõne- ja kirjakeelt; valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlusolukorrale. Rollimängud suhtlemissituatsioonide lahendamiseks. Salvrättide voltimine, laudade linutamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 28	Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt tootlustusettevõtte teenindusstandardist. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.	Suhtlemisrollid Suhtlemistsoonid Klient, tema ootused, vajadused ja soovid Kliendikeskne teenindus Teenindusprotsess Erinevad teenindusolukorrad VÕÕRKEEL Suhtlemissituatsioonid Levinud väljendid Sõnavara	Loeng iseseisev töö grupitöö arutelu suulised lühipresentatsioonid (posterettekanded)	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Suhtlemissituatsioonide lahendamine. Iseseisva tööna kliendi kohta analüüsi tegemine. Teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
valib harjutusülesannetes suhtlemisrolle ja –tsoone , lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest, põhjendab valikuid juhendamisel. kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel. Suhtleb vajadusel ka võõrkeeles.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel kliendi ootuste, vajaduste ja soovide kohta töölehe täitmine.				
Praktilised tööd				
Suhtlemisrollid Suhtlemistsoonid Klient, tema ootused, vajadused ja soovid. Kliendikeskne teenindus. Teenindusolukorrad. Igapäevane suhtlemine teenindussituatsioonides, olukordade lahendamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab end teenindusolukorras	Väljendab end arusaadavalt, viisakalt,	Teenindussituatsioonid	Arutlus	Mitteeristav

<p>suuliselt arusaadavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 26 kokku: 32</p>	<p>keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab end arusaadavalt võõrkeeles etteantud teenindusolukorras. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsustamisel.</p>	<p>Teenindusstandardid Tooted ja teenused, erinevad toitlustusettevõtetes KEEL JA KIRJANDUS teenindusalane sõnavara ja terminoloogia; korrektne keelekasutus vastavalt teenindusolukorrale, pretensioon ja sellele vastamine; euro õigekiri VÕÕRKEEL teenindusalane sõnavara ja terminoloogia tuntumad väljendid, viisakusväljendid</p>	<p>Harjutusülesanded Grupitöö Praktiline töö Rühmatöö</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktilistes teenindusolukordades käitumine (väljendab end arusaadavalt, kasutab sobivat sõnavara ja kehakeelt)</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Väljendab end teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt ja keeleliselt korrektselt. Väljendab end arusaadavalt võõrkeeles etteantud teenindusolukorras.</p>			
<p>Praktilised tööd</p>			
<p>Teenindusprotsess ja teenindussituatsioonid/ harjutusülesanded ja igapäevatöös</p>			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</p>	<p>Kirjeldab ja selgitab rühmatööna globaliseerumisega seotud tegureid. Kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtuvalt nende kultuurilisest ja religioosest taustast Selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele. Kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel. Nimetab juhendi alusel erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut leiab õpitava võõrkeeles vahendusel infot erinevatest infoallikatest. Kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides. Lahendab teenindusolukorra lähtudes kliendi kultuurilisest taustast. Valib sobiva ettevõtte äriidees ja toimuva sündmusega kooskõlas oleva muusikalise tausta.</p>	<p>Erineva kultuurilise taustaga klientide teenindamine KEEL JA KIRJANDUS korrektne keelekasutus vastavalt teenindusolukorrale ja suhtlussituatsioonile; korrektsed keelemallid LOODUSAINED Erinevad riigid ja rahvused, globaliseerumine SOTSIAALAINED Riikide ja rahvaste traditsioonid ja kombed, nende mõju toidukultuurile Kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur KUNSTIAINED Rahvamuusika Muusika valik sündmusele, erinevad sündmused</p>	<p>Loeng video rühmatöö arutelu</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Paaristööna iseseisev töö. Ülesanded klassis rahvatraditsioonide ja kommete mõjust toidukultuurile</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus</p>		

Lävend

Mõistab globaliseerumisega sotuid tegureid, teab toidukultuuri erinevusi rahvuste traditsioonidest ja kommetest tulenevalt.

Iseseisvad tööd

Paaristööna juhendi alusel kirjanduse põhjal (raamat ja internetiallikad) ettekande koostamine lähtuvalt ühest kultuuri-, religioosest või rahvusgrupist. Kohustuslikud teemad: toidukultuuriga seotud traditsioonid, kombed, religioon ja selle mõju toidukultuurile.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes</p> <p>teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 16 kokku: 22</p>	<p>Koostab toitlustusettevõttele võõrkeele sõnastike ja teatmeteoste abil, etteantud juhendi alusel, kahes keeles keeleliselt korrektse turundussõnumi.</p> <p>Kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel.</p> <p>Valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel.</p> <p>Kujundab ja valmistab juhendi alusel kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid.</p> <p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtuvalt menüüst ning värvide sobivusest.</p> <p>Koostab korrektset erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serverimiseks vajalike vahendite nimekirja.</p> <p>Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu.</p> <p>Katab juhendi ja menüü alusel istumisega söögilaudu.</p> <p>Serverib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest.</p> <p>Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks.</p> <p>Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serverimiseks vajalikud vahendid.</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid.</p>	<p>TURUNDUSE ALUSED</p> <p>Turundussõnumid</p> <p>Erinevate ettevõtete turundustegevused</p> <p>Turundustegevus toitlustusettevõttes</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS turundustegevusega seotud sõnavara; turundustegevus meediatekstides</p> <p>VÕÕRKEEL</p> <p>Turundusalased väljendid</p> <p>Serverimiseks vajalikud vahendid.</p> <p>Lauadade katmine.</p> <p>Teenindamise põhitehnikad.</p> <p>Klientidega arveldamine - esitleb menüüs olevaid toite ja jooke suuliselt klientidele. küsib klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel. - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja kliendi soovi korral toitu kaasa pakkides.</p> <p>Arvete koostamine, käibemaksu arvutamine.</p>	<p>Loeng video rühmatöö arutelu rollimäng tööleht</p> <p>Arutlus</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	Koostab juhendi alusel arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu.		
Hindamisülesanne: Valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel. Praktiline töö: - lauakatmine ettetellitud menüü alusel; - minimaalne eelkate ja kliendi teenindamine lauast läbi erinevate kliendiprofiilide. Iseseisev töö: Laua planeerimine vastavalt ettetellitud menüüle		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend			
Kirjeldab harjutusülesannetes erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel ja valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest. Koostab juhendi alusel arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu.			
Iseseisvad tööd			
Laua planeerimine vastavalt ettetellitud menüüle			
Praktilised tööd			
lauakatmine ettetellitud menüü alusel; - minimaalne eelkate ja kliendi teenindamine lauast. Arve kirjutamine, käibemaksu arvutamine.			

Õpiväljund 6		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 7		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtvaks hindamiseks sooritab õppija kaks hindamisülesannet: Õppija paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi. Õppija planeerib ja teostab praktilise tööna 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.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2014 kirjastus Argo
S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst kirjastus Argo 2013
õppefilmid, sõnaraamatud
www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee
Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006
Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010
Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktilise töö alused	12	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
16 t	72 t	224 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 180 iseseisev töö: 44 kokku: 230	Valmistab juhendamisel toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel. Järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeninõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest.	PRAKTILINE TÖÖ toidu valmistamine ja serveerimine, keskkond ja jäätmemajandus, ohuõpetus, suurköögiseadmed, puhastustööd köögis SOTSIAALAINED (kehaline kasvatus)	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, kaasõppija hindamine.	Eristav
Hindamisülesanne: Valmistab rühmatööna juhendis toodud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

<p>Valmistab juhendamisel toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
---	--	---

Iseseisvad tööd

Tutvub ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudetega, põhjendab nende vajalikkust. Koostab rühmatööna esitluse ning esitleb seda. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Koostab ja esitleb rühmatööna kava füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast. Annab hinnangu oma klassikaaslase töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest ja juhendist.

Praktika

Valmistab rühmatööna juhendis toodud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 20 kokku: 44</p>	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p>	<p>TOOTMISTÖÖKORRALDUS TOITLUSTUSETTEVÕTTES TÖÖOHUTUS JA TÖÖTERVISHOID LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS suhtlussituatsioonidele vastav korrektne keelekasutus; viisakusväljendid igapäevases töös; puhastusplaani koostamine korrektses eesti keeles koos erialase sõnavaraga SOTSIAALAINED (kehaline kasvatus)</p>	<p>Loeng, näitlikustamine, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, kaasõppija hindamine.</p>	<p>Eristav</p>

<p>Hindamisülesanne: Töö planeerimine toidu valmistamiseks ja serveerimiseks etteantud lähteülesande järgi</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>
---	--

<p>Hinne 3</p> <p>Õppija planeerib tööülesandeks saadud toitade ja jookide valmistamise arvestades tööohutuse, töötervishoiu, toiduhügieeni põhitõdesid, planeeridesotstarbekohaselt väiketöövahendeid ja köögiseadmeid.</p>	<p>Hinne 4</p> <p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p>	<p>Hinne 5</p> <p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
---	--	---

Iseseisvad tööd

Tutvustab paaristööna ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid, põhjendades nende vajalikkust. Esitleb klassikaaslastele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Koostab ja esitleb rühmatööna kava füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast. Annab hinnangu oma klassikaaslase töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest ja juhendist.

Praktilised tööd
Töövahendite ja seadmete ohutu kasutamine, kemikaalide ohutuskaartidega tutvumine, lähteülesande teostamiseks tööplaani koostamine etteantud juhendi järgi

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 38	Loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest. Teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	KLIENDITEENINDUS teenindusstandardid TEENINDUS ÕPPEKESKKONNAS teeninduseks vajalike seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus, erinevate lauatuüpide eelkatted, osaline ja selveteenindus, teenindamise põhitehnikad LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS teenindusalane sõnavara; teenindussituatsioonile sobiv ja korrektne keelekasutus	Iseseisev töö Praktiline töö Enesehindamine Analüüs	Eristav

Hindamisülesanne: Serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, loob positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötab ergonoomiliselt, annab oma tööle hinnangu.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.

Iseseisvad tööd

Mooduli lõppemisel eneseanalüüs ja -hinnang.
--

Praktilised tööd

Serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, luues positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötades ergonoomiliselt.
--

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 16 teor. Suhtlussituatsioonidele vastav korrektne keelekasutus; viisakusväljendid igapäevases töös; puhatusplaani koostamine korrektses eesti keeles koos erialase sõnavaraga. Teenindusalane sõnavara; teenindussituatsioonile sobiv ja korrektne keelekasutus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli kokkuvõtva hinde hindamiseks peavad olema sooritatud mooduli hindamisülesanded rahuldaval tasemel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamise alused	14	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Toitlustamise alused, Abikoka praktilise töö alused		
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	
146 t	48 t	170 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid ja nende tähtsust inimese organismile. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 56 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 10 kokku: 78</p>	<p>Loetleb juhendi alusel erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure ja kirjeldab neid lähtuvalt erinevate geograafiliste piirkondade mullastiku ja kliima mõjust 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 ning toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis</p>	<p>TOIDUAINETE ÕPETUS toiduainete käitlemise nõuded; pakendid ja märgistus; erinevate toiduainegruppide omadused ja nende toitainete sisaldused TOITUMISÕPETUS toitainete otstarve organismis; tasakaalustatud menüü/toitumissoovitused; toidukorra kaloraaž (toitumissoovitused/arvutamine); toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: LOODUSTEADUSED (geograafia, keemia, bioloogia) MATEMAATIKA</p>	<p>Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, ajurünnak, töö õppematerjalidega, teemakohased harjutusülesanded, õppefilmid / eõppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

	Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitaitainelisest koostisest Kirjeldab meeskonnatööna globaliseerumise olemust ja toiduainete tööstuse mõju globaliseerumisele		
Hindamisülesanne: Rühmatööna probleemülesande lahendamine - Globaliseerumise olemust ja toiduainete tööstuse mõju globaliseerumisele. Koostab esitluse teemal - Erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese tervisele		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
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, lähtudes 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 põhitaitainelist koostist. Kirjeldab meeskonnatööna globaliseerumise olemust ja toiduainete tööstuse mõju globaliseerumisele.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Iseseisvad tööd			
Koostab esitluse teemal - Erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese tervisele Annab hinnangu oma toitumisele etteantud perioodi jooksul arvestades toitumisoovitusi Vastavalt etteantud juhendile ühe toiduainete grupi kohta ülevaate koostamine. Kogutud materjalide põhjal koostada esitlus, tutvustada kaasõpilastele ja vastata esitatud küsimustele			
Praktilised tööd			
Etteantud pakenditelt informatsiooni lugemine, analüüsimine ja võrdlemine Pakendiseadusega			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Jaotus tundides:	Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitade ja jookide valmistamise viise ja võtteid Kasutab juhendi alusel toitade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid Valmistab juhendamisel tervislikke	TOIDUVALMISTAMINE eel- ja kuumtöötlemisvõttes; toitade maitsestamine; puljongid, supid, kastmed; külmad soojad eelroad, salatid ja võileivad; tangainetest toidud; kala- ja lihatoidud; köögiviljatoidud, magustoidud, külmad- ja kuumad joogid, lihtsamad pagaritooted, Eesti rahvustoidud PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÕOGIS eel- ja kuumtöötlemisvõttes; toitade maitsestamine; puljongid, supid, kastmed; külmad soojad eelroad, salatid ja võileivad; tangainetest toidud; kala- ja lihatoidud; köögiviljatoidud, magustoidud; ,	Loeng, arutelu, paaritöö, gruppitöö, praktiline töö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased	Eristav

teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 120 iseseisev töö: 10 kokku: 156	toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas olevaid toite ja jooki lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele, arvestades säästlikkuse põhimõtteid Selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid füüsikalisi ja keemilisi protsesse Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme, toob meeskonnatööna välja nende seotuse erialaga Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otset ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)	külmad- ja kuumad joogid; lihtsamad pagaritooted; Eesti rahvustoidud; toitade serveerimine TOIDUHÜGIEEN toiduohutus; toiduainete ja valmistoodete säilitamine ja realiseerimine; isiklik hügieen PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS puhastusmeetodid; puhastusvahendid ja nende hooldus LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS erialaga seotud sõnavara, tehnoloogiliste kaartide korrektne keeleline vormistus VÕORKEEL LOODUSAINED (keemia, füüsika) SOTSIAALAINED (kehaline kasvatus)	harjutusülesanded, õppefilmid / eõppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.
--	--	---	---

Hindamisülesanne: Teoreetiliste teadmiste kontroll Vastavalt lähteülesandele valmistab juhendamisel 3 rooga koos sobivate lisandite ja jookidega, kasutab tooraineid säästvalt ja eesmärgipäraselt lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.	Hindamismeetod: Praktiline töö Kontrolltöö
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Kasutab juhendi alusel toitade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid Valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas (http://www.ehrl.ee/kokakutseeksami-materjalid) olevaid toite ja jooki lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest; käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele; kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid; selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse; kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otset ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus). Õppija on võtnud osa arutelust.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida

Iseseisvad tööd
Koostab vastavalt lähteülesandele 3 käigulise einekorra menüü vastavalt tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetele
Praktilised tööd
Valmistab toidud ja joogid vastavalt menüüle, võttes aluseks iseseisva tööna koostatud tehnoloogilised kaardid, valides tervislikud toiduvalmistamise viisid, sobivad töövahendid ja seadmed.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest Jaotus tundides:	Koostab juhendi alusel söögikorra menüü lähtuvalt menüüde koostamise põhimõtetest Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt	MENÜÜ KOOSTAMINE menüüde tüübid; menüüdes kasutatav terminoloogia; menüüde koostamist mõjutavad tegurid; menüüde koostamine ja analüüsimine; toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite	Eristav

teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 36	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 Tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest	kasutades LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS erialaga seotud sõnavara ja terminoloogia, menüü vormistamine korrektses eesti keeles, menüüde valikute põhjendused (taimetoitlased, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavad kliendid) MATEMAATIKA toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine lähtuvalt toidu koostisainetest VÕÕRKEEL erialane sõnavara, terminoloogia, väljendid ning nende seostamiseks vajalikud grammatilised elemendid	lahendamine, analüüs, töö õppematerjalidega, teemakohased harjutusülesanded, õppefilmid / eõppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.
---	---	--	---

Hindamisülesanne: Koostab juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Iseseisvad tööd		
Menüü analüüs etteantud juhendi järgi, parandusettepanekute esitamine vastavalt lähteülesandele.		
Praktilised tööd		
Vastavalt lähteülesannetele erinevate menüüde koostamine		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab põhisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 22 iseseisev töö: 6 kokku: 38	Koostab põhisöögikorra toitule 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 toitule ja jookide tehnoloogiad lähtuvalt kasutatavate toiduainete kogustest. Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid. Arvutab tooraine kilogrammi ja liitri hinna	KALKULATSIOON toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine; toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus; omahinna arvutamine; müügihinna kujunemine ja hinnakujunemise alused; standardretseptuurid; tehnoloogilised- ja kalkulasioonikaardid; kaubatellimuse koostamine, tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulasioonide koostamisel. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS toitule ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid ning nende keeleline korrektus, kaubatellimuse koostamine MATEMAATIKA teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid, arvutab tooraine kilogrammi ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast, 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,	Töö arvutis, teemakohased harjutusülesanded, näitlikustatud loeng	Eristav

	<p>lähtudes pakendi suuruselt ja hinnast. 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. Koostab võõrkeeles lihtsamate toitade valmistamise juhiseid. Sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise. Leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele</p>	<p>arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid, arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod. VÕÕRKEEL koostab võõrkeeles lihtsamate toitade valmistamise juhiseid, sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise, leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele</p>		
--	--	---	--	--

<p>Hindamisülesanne: Teoreetiliste teadmiste kontroll Koostab 3 käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid elektrooniliselt, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. Ühe tehnoloogilise- ja kalkulasioonikaardi võõrkeelde tõlkimine.</p>	<p>Hindamismeetod: Kontrolltöö Ülesanne/harjutus</p>
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija koostab juhendamisel 3 käigulise einekorra roogade ja jookide tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid kasutades etteantud kalkulasiooni/tehnoloogilise kaardi vormi. Õppija kasutab erialast terminoloogiat, kasutab keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi. Õppija sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted. Õppija teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid, arvutab tooraine liitri ja kg hinnad lähtudes pakendite suuruselt ja hinnast. 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. Õppija täidab menüü teostamiseks vajalike toorainete tellimiselehe.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>

Iseseisvad tööd

Vastavalt lähteülesandele koostab 3 käigulisele einekorradele tehnoloogilise- ja kalkulasiooni- kaardid; koostab laole kaubatellimuse

Praktilised tööd

Erinevate tehnoloogiliste- ja kalkulatsioonikaartide koostamine ja toitude energeetilise väärtuse arvutamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärasest lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest</p> <p>kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 56</p>	<p>Planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile.</p> <p>Planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed.</p> <p>Järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid.</p> <p>Selgitab erinevate harjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele tulenevalt koka töö eripärasest.</p> <p>Kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena.</p> <p>Annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest.</p> <p>Korrastab oma töökohta ettevõtte puhastusplaani kohaselt.</p> <p>Nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid tootlustusettevõtte töökorraldusele.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid.</p> <p>Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> <p>Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Loetleb ja kirjeldab rõhu (ala- ja ülerõhk) kasutamise võimalusi erialases töös.</p> <p>Kirjeldab erialases töös ettetulevaid ülekandenähtusi (soojusjuhtivus, sisehõõrdumus).</p> <p>Selgitab juhendi alusel vee kareduse mõistet ja selle seost erialaga.</p> <p>Selgitab juhendi alusel korrosiooni mõistet ja selle seost erialaga.</p>	<p>TÖÖ PLANEERIMINE planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile, arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena; annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest; nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid tootlustusettevõtte töökorraldusele.</p> <p>PUHASTUSTÖÖD korrastab oma töökohta ettevõtte puhastusplaani kohaselt.</p> <p>TÖÖOHUTUS järgib köögis töötades tööohutuse põhinõudeid; kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid.</p> <p>TÖÖTERVISHOID järgib köögis töötades ergonoomika põhinõudeid; selgitab erinevate harjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele tulenevalt koka töö eripärasest; kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>LÕIIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED: SOTSIAALAINED (kehaline kasvatus) SEADMED JA TÖÖVAHENDID köögis kasutatavad seadmed ja töövahendid, nende ohutu ja eesmärgipärane kasutamine TÖÖOHUTUS tööohutusnõuded seadmeteta töötamisel, elektriohutus, tuleohutus PUHASTUSTÖÖD köögiseadmete ja töövahendite puhastamine ja korrashoid KUTSEALANE FÜÜSIKA erinevate rõhkude kasutamise võimalusi erialases töös; ülekande nähtused (soojusjuhtivus, sisehõõrded) lähtuvalt erialasest tööst KUTSEALANE KEEMIA vee karedus ja selle seos erialaga; korrosiooni mõiste ja selle seos erialaga</p>	<p>Praktiline töö, loeng, meeskonnatöö, juhtumi lahendamine, näitlikustatud loeng, demonstratsioon</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite kasutamine, töökohta korrashoid ning suuline esitlus erialases töös ettetulevate ilmingute kohta.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija koostatud töökohta ja töö planeerimine hõlmab kõiki lähteülesande sooritamiseks vajalikke tööosi, järgitud on tööohutuse, ergonomoomia ning toiduhügieeni nõudeid. Tööplaani hõlmab puhastustöid. Õppija 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; selgitab juhendi alusel korrosiooni mõistet ja selle seost erialaga		
Iseseisvad tööd		
Juhtumipõhise lähteülesande lahendamine arvestades töökeskkonda puudutavaid nõudeid ja soovitusi.		
Praktilised tööd		
Tööplaani koostamine vastavalt tööülesandele (erineva töömahuga töödele), töökohta puhastamise planeerimine, tööõnnetuse analüüs läbi juhtumikirjelduste Köögiseadmete kasutamine ja seadmete töö- ning hoolduspõhimõtete selgitamine		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt rahuldaval/läveni tasemel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, Toitlustamise alused, Argo 2014 S. Rekkor Kulinaaria, Argo 2011 S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013 Erialane õppekirjandus

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Koka praktilise töö alused	6	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused ja moodul 3 Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Praktiline töö	
8 t		148 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 37 kokku: 39</p>	<p>Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</p> <p>Käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</p> <p>Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</p> <p>Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</p> <p>Järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</p> <p>Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtuvalt neile toitudele iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatud tehnoloogiast, töökorralduse põhimõtetest ja</p>	<p>TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE JA SERVEERIMINE tööohutus, töökorraldus köögis, toiduhügieeni nõuded, seadmed ja töövahendid, tehnoloogilised kaardid, toitude valmistamine, jookide valmistamine, toitude serveerimine, jookide serveerimine, meeskonnatöö, puhastusplaan, ergonoomia pikaajalise töövoime tagamiseks</p>	<p>Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Arutelu</p>	<p>Eristav</p>

säästlikkusest põhimõtetest			
Hindamisülesanne: Praktiline töö: õppija valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Valmistab juhendamisel 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.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab iseseisvalt ja loovalt.	
Praktilised tööd			
Toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine tehnoloogiliste kaartide alusel. Valmistatud toitudele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel. Töökorralduse kirjalik analüüs ja enesehinnang. Seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine. Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel. Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristöona. Meeskonnatöö analüüs. Puhastusplaani praktiline teostamine. Enesehinnang füüsilisele vastupidavusele töölehe alusel. Rühmatöös lähtudes ergonoomikast tööviimet säilitava võimlemisharjutuste kompleksi koostamine ja sooritamine.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 79 kokku: 79	Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile Töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet Arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektset Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast	TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE töö planeerimine ja asjaajamine, töökorralduse põhimõtted köögis, toitlustusettevõtte varustamine ja laomajandus, meeskonnatöö, säästlikkus köögitöös, kehaline aktiivsus, koka töö eripärast	Praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne:	Hindamismeetod:
--------------------------	------------------------

Õppija töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides.		Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile; töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet; arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast; kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust.	Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab iseseisvalt ja loovalt.
Praktilised tööd		
Ettevõtte tööplaani alusel isikliku tööplaani koostamine - tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha planeerimine, endale kui meeskonna liikmele praktilise töö keskkonnas tegutsemise järgi hinnangu andmine		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente väljastusletis lähtuvalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 32 kokku: 38	Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist Tutvustab suuliselt, korrektses eesti keeles pakutavaid tooteid, ja kasutab erialaseid termineid Korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest Serveerib toite ja jooke serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele Väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles	TEENINDAMINE põhisöögikordade teeninduse teostamine, teeninduse ettevalmistamine põhisöögikordade teeninduseks, kliendikeskne teenindus, teeninduse järeltoimingud, enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS teenindusega seotud sõnavara ja erialased terminid, korrektne sõnakasutus ja keelemallid vastavalt teenindussituatsioonile, euro õigekiri, menüü tutvustus korrektses eesti keeles ja erialase sõnavara kasutamine	Praktiline töö, probleemülesaanded	Eristav
Hindamisülesanne: Klientide teenindamine väljastusletis eesti keele õpetaja jälgimisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.	Õpiväljund saavutatud lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust.	Õpiväljund saavutatud lävendit ületaval tasemel ning suudab eesmärgistada oma tegevust. Töötab iseseisvalt ja loovalt.		

<p>Tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektset eesti keelt ja erialaseid termineid.</p> <p>Korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest.</p> <p>Serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides.</p> <p>Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</p> <p>Väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles.</p>		
--	--	--

Praktilised tööd

Praktiline töö teenindussituatsioonis. Suuline menüü esitlus korrektset eesti keeles. Informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist. Probleemsituatsiooni lahendamine. Suuline tagasiside hindamisülesannetele ja mooduli eesmärkide täitmisele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja kirjeldatud hindamisülesannete sooritamine vähemalt rahuldaval/läveni tasemel.</p> <p>Hindamisülesanded:</p> <p>1. Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine.</p> <p>2. Praktiliste teenindustöö ülesannete täitmine.</p> <p>Hindamisülesanded omavad mooduli kokkuvõttes hindamises võrdsed osakaalu.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga Praktiline kulinaaria. Argo 2013 M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus. Argo 2010 www.innove.ee www.ehrl.ee

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toiduvalmistamine	7	Anne Kersna, Liis Läll, Anu Parkonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 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 soovidest, vajadustest ja ootustest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
79 t	22 t	81 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse</p> <p>valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 46 iseseisev töö: 6 kokku: 72</p>	<p>Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile</p> <p>Koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptuure lähtuvalt toitade valmistamise tehnoloogiast</p> <p>Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi</p> <p>Kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale</p> <p>Kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest</p> <p>Arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis</p> <p>Paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile</p> <p>Kirjeldab a la carte toitade ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt</p>	<p>TOIDUVALMISTAMINE toiduvalmistamine portsjoniliste roogade põhimõttel, kasutatavad toorained, portsjoniliste roogade valmistamise viisid, võtted ja serveerimine, portsjoniliselt valmistatavate roogade toiduportsjonite vormistamine, värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtted taldrikul.</p> <p>KALKULATSIOON JA TÖÖKORRALDUS standardretseptuurid, laomajandus, TOITUMISÕPETUS lisa ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale, einekorra toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine IT vahendeid kasutades</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: VÕÕRKEEL erialased terminid ja väljendid</p> <p>PRAKTIINE TÖÖ PORTSJONILISTE ROOGADE VALMISTAMISEL portsjoniliste roogade valmistamisel kasutatavad toorained, nende kvaliteedi hindamine, käitlemine, ladustamine, säilitamine, portsjoniliste toitade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest; portsjoniliste tellimusroogade valmistamiseks vajalikud köögiseadmed, töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid.</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: LOODUSAINED (keemia, füüsika) toiduainete keemiline ja füüsikaline muutumine SOTSIAALAINED (kunst) värvusõpetus ja kompositsioon.</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö, näitlikustamine, õpimapp kui tööde kogum (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon), materjali kogumine ja süstematiseerimine arvestustöök.</p> <p>Praktiline töö, iseseisev töö.</p>	Eristav

	<p>tehnoloogilisest kaardist Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid Kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude 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 a 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</p>			
--	---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Hinnatakse iseseisvat tööd ja praktilist tööd. Iseseisev töö nr 1: Aruande koostamine arvestustöök (arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil ühele roale põhitoitainete ja toiduenergia sisalduse). Praktiline töö juhendi alusel.</p> <p>Iseseisva töö hindamine. Praktiline töö juhendi alusel.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Arvestustöö Tööleht</p>
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile. Kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest. Kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale. Arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse ühes toidus.</p> <p>Õppija kirjeldab portjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude alusel. Loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, õppija suudab eesmärgistada oma tegevust.</p>	<p>Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija suudab eesmärgistada oma tegevust; töötab iseseisvalt ja loovalt.</p>

<p>erialases töös. Kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele.</p> <p>Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke.</p> <p>Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid.</p> <p>Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist.</p> <p>Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>Kirjaliku aruande hindamismudel esitatakse koos lähteülesandega</p>		
---	--	--

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö nr 1: Aruande koostamine arvestustööks (tehnoloogiate korrigeerimine ja õigete valmistamisviisidega vastavusse viimine). Toidu toitainelise koostise arvutamine. Iseseisev töö nr 2: Aruande koostamine arvestustööks (seadmete, töövahendite tellimuse koostamine).

Praktilised tööd

A´ la carte toitude ja jookide valmistamise viisid ja –võtted ja serveerimine. Praktiline töö õppekõrgis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p> <p>selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 3 kokku: 19</p>	<p>Kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile</p> <p>Iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained)</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)</p>	<p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: LOODUSAINED (keemia, füüsika) temperatuuri mõju toidu kvaliteedile, toiduainete agregaatolekud; toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused, anorgaanilised aineklassid (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid), nende omadused ja mõju tervisele; orgaanilised ühendid ja nende mõju organismile; erinevad aineklassid ja nende füüsikalised ning keemilised omadused (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained).</p> <p>TÖÖKORRALDUS toiduainete säilitamise korraldamine toitlustusettevõttes, jäätmed toitlustusettevõttes, enesekontroll toitlustusettevõttes ja selle rakendamine.</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: LOODUSAINED (geograafia) keskkonnakaitse, keskkonnaprobleemid</p>	<p>Rühmatöö, näitlikustatud loeng.</p> <p>Rühmatöö. Arutelu.Töölehtede täitmine.</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Kogu teemat hõlmav kontrolltöö.</p>			<p>Hindamismeetod: Kontrolltöö Arutus Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija kirjeldab orgaaniliste ühendite mõju organismile. Iseloomustab	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida		

<p>suunavate erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toidained).</p> <p>Õppija kirjeldab meekonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).</p>	<p>iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p>	<p>iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>		
<p>Anorgaaniliste ainete mõju organismile.</p>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde</p> <p>koostab juhendi alusel a la carte toitulede ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 7 kokku: 45</p>	<p>Planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü</p> <p>Koostab juhendi alusel a la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele</p> <p>Kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid</p> <p>Planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel</p> <p>Koostab korrektset eesti keeles a la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat</p> <p>Kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsustel</p> <p>Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat</p> <p>Tõlgib a la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat</p> <p>Viitab kirjallikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele</p> <p>Kujundab elektrooniliselt menüükaardi</p> <p>Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitulede ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades</p> <p>Koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest</p> <p>Leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele</p> <p>Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi</p>	<p>MENÜÜÕPETUS menüü koostamine, põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamine IT vahendeid ja võimalusi kasutades, menüü-, kutse- ja nimekaartide ning laua eelkatte plaani kujundamine ja valmistamine IT vahendeid ja võimalusi kasutades, tellimusroogadega menüü koostamise põhimõtted; selvelaudade ja pidulike menüüde koostamine; menüü kohandamine erilivajadustega kliendile; toitulede ja jookide sobitamine</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: SOTSIAALAINED (kunst) menüü-, kutse- ja nimekaartide kujundus, lauaseaded</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS erialane terminoloogia, õigekiri</p> <p>VÕÕRKEEL terminoloogia, grammatika elemendid</p> <p>KALKULATSIOON TELLIMUSROOGADELE tehnoloogia ja kalkulasioonikaartide kirjalik või elektrooniline koostamine, tehnoloogiate kirjeldamine, matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil, toidu ja joogi maksumuse arvutamine, müügiotsustel, käibemaks, hinnakujundus toitlustusettevõttes, ettevõtte püsija muutvukulud, toote hinna ja kvaliteedi suhe, IT võimaluste kasutamine tellimusroogadele spetsialiseerunud ettevõtte tootmistöös</p> <p>LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS Erialane info meedias ja selle analüüs, töö erialaste tekstidega, tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardide õigekiri ja keeleline korrektsus</p> <p>MATEMAATIKA</p>	<p>Rühmatöö, arutelu, iseseisev töö, töölehtede täitmine, loeng, töö õppematerjalidega, teemakohased harjutusülesanded, mõistekaart, töö arvutis.</p> <p>Loeng, iseseisev töö, harjutusülesanded, grupitöö, töö õppematerjalidega, töö arvutis.</p>	<p>Eristav</p>

	<p>Kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesit õigekeelt ja erialast terminoloogiat</p> <p>Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted</p> <p>Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust</p> <p>Koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes a la carte menüü eripäradest</p> <p>Analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid</p>			
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Hinnatakse iseseisvat tööd ning praktilist tööd.</p> <p>Iseseisev töö nr 3: Aruande koostamine arvestustöök (kolmekäigulise menüü ja toiduidee koostamine, menüü kujundamine, toidu kalorsuse arvutamine, laua eelkatteplaani kujundamine). Kolmekäigulise menüü esitlemine inglise keeles. Praktiline töö juhendi alusel.</p> <p>Iseseisev töö nr 4: Aruande koostamine arvestustöök (kolmekäigulisele toidukorrale tehnoloogia- ja kalkulatsiooni kaartide koostamine elektrooniliselt). Kogu aruande keeleline korrigeerimine.</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>Kirjaliku aruande hindamine õppekava lisa- aruande hindamiskriteeriumid. Õppija planeerib ja koostab juhendi alusel tellimusroogade menüü. Koostab juhendi alusel tellimusroogade erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Kujundab ja valmistab kutse-, nime-, menüükaarte ja laua eelkatte plaane ning taime- ja lauaseadeid.</p> <p>Planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel. Koostab korrektset eesti keeles tellimusroogade menüü kasutades erialast terminoloogiat. Kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis.</p> <p>Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat. Tõlgib tellimusroogade menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat. Viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile.</p> <p>Õppija koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest leiab meediat informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes portsjoniliste tellimusroogade menüü eripäradest, analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>		

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö nr 3: Aruande koostamine arvestustööks (kolmekäigulise menüü ja toiduideo koostamine, menüü kujundamine, toidu kalorsuse arvutamine, laua eelkatteplaani kujundamine) Iseseisev töö nr 4: Aruande koostamine arvestustööks (koostab kolmekäigulisele toidukorrale tehnoloogilised-ja kalkulatsiooni kaardid, aruande keeleliselid korrektuurid).

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p> <p>kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 19</p>	<p>Koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaani individuaalse tööplaani</p> <p>Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaani</p> <p>Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serverimiseks</p> <p>Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid</p> <p>Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena</p> <p>Annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele</p> <p>Järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani</p> <p>Leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele</p> <p>Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid</p> <p>Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise</p> <p>Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p> <p>Arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni</p> <p>Leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele</p>	<p>ERIOTSTARBELISED SEADMED portsjoniliste tellimusroogade tehnoloogiatele vastavad seadmed ja töövahendid, nende kasutamine ja hooldus, puhastusvahendid.</p> <p>LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED</p> <p>VÕÕRKEEL õigekiri ja erialane terminoloogia tellimusroogade köögis, töö erialaste tekstidega, õigekeel tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel.</p> <p>LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED</p> <p>SOTSIAALAINED (geograafia) keskkonnaõpetus</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS keeleliselt korrektse essee kirjutamine</p>	<p>Praktiline töö. Harjutusteülesannete täitmine. Arutelu.</p> <p>Probleemülesanded, rühmatöö.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö- seadmete puhastamine köögis. Võõrkeelne suuline test teemal töövahendid, seadmed ja töötlusviisid tellimusroogade köögis.</p>			<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Test</p>	

Iseseisev töö ja probleemülesande lahendamine meeskonnatöona.		Arvestustöö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööhutusnõudeid.</p> <p>Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt. Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise.</p> <p>Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni. Leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele. Praktilise töö hindamismudel esitatakse koos lähteülesandega.</p> <p>Esitatud on iseseisev töö ning lahendatud probleemülesanne. Hindamisülesandes kirjeldab õppija meeskonnatöona erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga. Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
Iseseisvad tööd		
Essee: Kuidas säästa keskkonda kokatöös?		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi</p> <p>kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 iseseisev töö: 2 kokku: 27</p>	<p>Kirjeldab juhendi alusel säästmise olulisust toidlustuse valdkonnas</p> <p>Toob näiteid tulude ja kulutamise tasakaalustamise kohta vastavalt etteantud ülesandele a</p> <p>Arvutab ja analüüsib tooraine pakendite suurust kauba tellimiseks lähtuvalt ettevõtte äriideest</p> <p>Kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sh Internetis leiduvaid teabeallikaid</p> <p>Leiab etteantud tekstist vajaliku info</p> <p>Kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi</p>	<p>LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED</p> <p>SOTSIAALAINED (geograafia) keskkonnaõpetus</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS keeleliselt korrektse essee kirjutamine</p> <p>LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED:</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p>	<p>Probleemülesanded, rühmatöö.</p> <p>Kõitev loeng.</p> <p>Ülesannete, harjutuste lahendamine. Analüüs. Arutelu.</p>	Eristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö ja probleemülesande lahendamine meeskonnatöona. Matemaatilise info leidmine ja kasutamine erialases töös.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus		

		Probleemsituatsiooni lahendamine
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Esitatud on iseseisev töö ning lahendatud probleemülesanne. Hindamisülesandes kirjeldab õppija meekonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga. Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).</p> <p>Õppija kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sealhulgas internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
Iseseisvad tööd		
Essee: Kuidas säästa keskkonda kokatöös?		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli hindamisülesannete sooritamine rahuldaval/lävendi tasemel.</p> <p>Õppija sooritab mooduli kokkuvõtvaks hindamiseks arvestustöö, mis osad on:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teoreetiline valikvastustega moodulitest (20 erialaküsimust, 5 keemiaküsimust, 5 eesti keele küsimust õigekirja kohta, 4 matemaatika õppeülesannetlisamaterjali kasutamisega). 2. Kirjalik arvuti abil koostatud aruanne. 3. Kolmekäigulise toidukorra praktiline teostus. <p>Arvustustöö osad omavad võrdset kaalu ning moodustavad poole moodulihindest, teise poole moodul hindest moodustavad mooduli kestel sooritatud hindamisülesannete kaalutud tulemused.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011, kirjastus Argo</p> <p>Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013, kirjastus Argo e-õppe materjalid</p> <p>Kuhii, M. Eesti ametikeel. Ilo 2006</p> <p>Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane esti keel. Tallinn, 2010</p> <p>Õunapuu, T. Igapäevane emakeel. Koolibri, 2002</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Koka praktiline töö	8	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Koka praktilise töö alused		
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	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
8 t	8 t	168 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 168 iseseisev töö: 8 kokku: 184</p>	<p>Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale</p> <p>Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</p> <p>Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</p> <p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel</p> <p>Järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</p> <p>Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</p> <p>Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast</p>	<p>PRAKTLINE TÖÖ KÖÖGIS tööohutus ja töötervishoid töökohal, tööohutuse alane juhendamine, töökorraldus köögis, toiduhügieeni nõuded, portjoniliste roogade valmistamine ja serveerimine (puljongid, supid, kastmed, kartulilisandid, köögiviljaroad, teraviljaroad, munaroad, liharoad, kalaroad, järelroad, külmad ja soojad eelroad, salatid ja võilevad, küpsetised, Eesti rahvustoidud), jookide valmistamine ja serveerimine (külmad ja kuumad joogid), mitmekäigulise menüü teostamiseks töö planeerimine ja selle teostamine</p>	<p>Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsiooni lahendamine</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: Praktiliste köögitöö tööülesannete täitmine		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija planeerib oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, analüüsib enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisiigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonoomilisi tööasendeid.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Praktilised tööd		
Portsjoniliste toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine, valmistatud toitadele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel, seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine, tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel, praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristööna.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt tootlustasettevõtte töökorralduse eripäradest ning tööhutuse ja ergonoomia põhimõtetest	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 eripäradest lähtuvalt Selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele arvestades koka töö eripära Kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile	PRAKTLINE TÖÖ KÖÖGIS tööhutus ja töötervishoid töökohal, tööhutuse alane juhendamine, töökorraldus köögis, toiduhügieeni nõuded, portjoniliste roogade valmistamine ja serveerimine (puljongid, supid, kastmed, kartulilisandid, köögiviljaroad, teraviljaroad, munaroad, liharoad, kalaroad, järelroad, külmad ja soojad eelroad, salatid ja võilevad, küpsetised, Eesti rahvustoidud), jookide valmistamine ja serveerimine (külmad ja kuumad joogid), mitmekäigulise menüü teostamiseks töö planeerimine ja selle teostamine	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsiooni lahendamine	Eristav

Hindamisülesanne: Praktiliste köögitöö tööülesannete täitmine		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija planeerib oma töö lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, analüüsib enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisiigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonoomilisi tööasendeid.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Iseseisvad tööd		
Töökorralduse kirjalik analüüs ja enesehinnang. Meeskonnatöö analüüs.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	Loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel 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	PRAKTIINE TÖÖ TEENINDUSSAALIS teeninduse ettevalmistamine, teenindus tellimusroogadega menüü korral, teeninduse järeltoimingud, kliendikeskne teenindus.	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal, arutelu, praktiline töö, probleemsituatsiooni lahendamine	Eristav

Hindamisülesanne: Praktiliste saalitöö tööülesannete täitmine		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Saalitöö korral teostab õppija teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektses eesti keele ja lihtsas võõrkeeles, kasutab ootuspäraseid teenindusvõtteid.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.	Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Praktilised tööd		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on iseseisvate tööde sooritamine ning nii köögitöö kui saalitöö praktiliste tööde sooritamine. Kokkuvõttev hinne kujundatakse köögitöö ja saalitöö praktiliste tööde hinnete alusel, kusjuures köögitöö praktilise töö hinde osakaal on 2/3 kokkuvõtvast hindest ning saalitöö praktilise töö hindel on 1/3 suurune osakaal.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo S.Rekkor, R. Eerik jt Teeninduse kunst 2012 Argokirjastus, M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo, www.innove.ee www.ehrl.ee

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Abikoka praktika	15	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused, Toitlustamise alused, Teeninduse alused ja Abikoka praktilise töö alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
46 t	30 t	314 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 22	Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) Koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, Kirjutab praktikajuhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse Planeerib juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast Kirjeldab praktiajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed Kirjeldab praktiajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes Kirjeldab praktiajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes	SISSEJUHATUS PRAKTIKASSE praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded, ohutusala juhendamine, praktikaettevõttega tutvumine LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED: KEEL JA KIRJANDUS õigekeel, õigekiri, dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded, ametikirjad	Iseseisev töö, enesehindamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab õpimapi, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes	Hindamismeetod: Iseseisev töö			

praktikajuhendist	Õpimapp/portfoolio Analüüs
Lävend	
Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel lähtunud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühteisiklikku eesmärki, millele saavutus on mõeldav	
Iseseisvad tööd	
Koostab vajaliku dokumentatsioon praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 314 iseseisev töö: 5 kokku: 319	Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel Valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained Töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega järgib ettevõtte sisekorraeskirju Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid Järgib juhendamisel töötades tööhügieeninõudeid Kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid Jaotus tundides: iseseisev töö: 5 kokku: 5	Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

teenindab juhendamisel kliente, järgib klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: iseseisev töö: 5 kokku: 5	Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti. Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jookke. Serveerib juhendamisel toite ja jookke vastavalt ettevõtte eripärale Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot	SISSEJUHATUS PRAKTIKASSE praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded, ohutusala juhendamine, praktikaettevõttega tutvumine PRAKTIKA ohutusala juhendamine töökohal, kasutatavad seadmed ja töövahendid, toiduhügieeni reeglid toitlustusettevõttes, enesekontrolliplaan, säästlik töötamine, töö planeerimine, ergonoomia, meeskonnatöö, eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, toitude ja jookide valmistamine juhendamisel, toitude ja jookide väljastamine, töövahendite ning seadmete valik, toiduainete koguste arvutamine, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine, puhastusplaan, klienditeenindus, toitude ja jookide soovitamine, serveerimine, terminoloogia, klienditeenindus vastavalt ettevõtte eripäradele. PRAKTIKA KOKKUVÕTE proovitöö, praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED: KEEL JA KIRJANDUS õigekeel, õigekiri, dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded, ametikirjad	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö, suuline esitlus, enesehindamine, analüüs	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Koostab õpimapi, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist, kirjeldus praktikaettevõttest (äriidee, menüü, töökorralduse kirjeldus, hinnagu tootmisruumide planeeringule), praktikapäevik ning praktikaaruanne. Proovitöö/praktiline töö praktika erinevates etappides.	Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
---	--

Lävend
<p>Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel lähtutud praktikajuhendist.</p> <p>Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühteisiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesannete täitmisele.</p> <p>Praktikapäevik on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesannete täitmisele erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija meeskonna liikmena. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõuetekohaselt, praktikaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele).</p>

Iseseisvad tööd
Koostab vajaliku dokumentatsioon praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased

sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs.

Praktika

Praktikaettevõtte töökorralduse ja tootmisruumidega tutvumine. Töötab säästlikult meeskonnaliikmena järgides toiduhügieeni ja tööohutusnõudeid kasutades peamisi eeltötlusvõtteid, kuumtötlusvõtteid lihtsamate toitude ja jookide valmistamisel valides õigeid töövahendeid ning seadmeid. Korraldab oma tööd vastavalt ettevõtte menüüle ja töökorraldusele ja kasutab puhastustöödeks sobilike töövahendeid ning kemikaale valides õigeid puhastusmeetodeid. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>mooduli hindamise aluseks on praktika sooritatavad proovitööd ning praktika kogu mahus läbimine.</p> <p>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitteeristav hindamine.</p> <p>Moodul hindamise aluseks on proovitööd toitlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoolse hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktikajuhend õppijale. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%25206ppijale.doc</p> <p>Praktikaaruande koostamise juhend.</p> <p>Tööohutuse ja töötervishoiu alused juhendmaterjalid.</p> <p>Praktikaleping, praktikapäevik, praktikaprogramm</p> <p>Tagasisideleht praktika juhendajalt ja praktikandiilt endalt</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kokatöö praktika	21	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused, Toitlustamise alused, Teeninduse alused, Abikoka praktilise töö alused ja Abikoka praktika.		
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	
26 t	20 t	500 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgi tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktika: 500 iseseisev töö: 20 kokku: 546	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 Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaaettevõtte alusel Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööühigieeni - ja tööohutusnõudeid	Orienteerub ettevõtte menüüs, menüüs olevate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides Valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks	Eristav

	Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid Järgib töötades tööhügieeninõudeid Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohta	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	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 toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale Tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika praktikaaruande	Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile Koostab, kirjutab ja esitleb aruande	SISSEJUHATUS PRAKTIKASSE praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded, ohutusalane juhendamine, praktikaettevõttega tutvumine	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö, suuline esitlus, enesehindamine,	Eristav

	<p>Leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu rakendades õigekirja reegleid</p> <p>Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele</p> <p>Viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.</p> <p>Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades annab suulisel esinemisel edasi erialast infot</p>	<p>PRAKTIKA ohutusala juhendamine töökohal, kasutatavad seadmed ja töövahendid, toiduhügieeni reeglid toitlustusettevõttes, enesekontrolliplaan, säästlik töötamine, töö planeerimine, ergonoomia, meeskonnatöö, eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, toitute ja jookide valmistamine juhendamisel, toitute ja jookide väljastamine, töövahendite ning seadmete valik, toiduainete koguste arvutamine, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine, puhastusplaan, klienditeenindus, toitute ja jookide soovitamine, serveerimine, terminoloogia, klienditeenindus vastavalt ettevõtte eripäradele.</p> <p>PRAKTIKA KOKKUVÕTE proovitöö, praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine</p> <p>LÕIMITUD VÕTMEPÄDEVUSED:</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS õigekeel, õigekiri, dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded, ametikirjad</p>	<p>analüüs</p>	
--	--	--	----------------	--

<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Koostab õpimapi, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist, kirjeldus praktikaettevõttest (äriidee, menüü, töökorralduse kirjeldus, hinnagu tootmisruumide planeeringule), praktikapäevik ning praktikaaruanne. Proovitöö/praktiline töö praktika erinevates etappides.</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Enesehindamine</p>
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel lähtunud praktikajuhendist.</p> <p>Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühteisiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega Suheldes olnud korrektn (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevik on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija meeskonna liikmena. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõuetekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele).</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p>	<p>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p> <p>Koostab vajaliku dokumentatsioon praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs.</p>
--

Praktika

Praktikaettevõtte töökorralduse ja tootmisruumidega tutvumine. Töötab säästlikult meeskonnaliikmena järgides toiduhügieeni ja tööohutusnõudeid kasutades erinevaid eeltöötlusvõtteid, kuumtöötlusvõtteid erinevate toitude ja jookide valmistamisel valides õigeid töövahendeid ning seadmeid. Korraldab oma tööd vastavalt ettevõtte menüüle ja töökorraldusele ja kasutab puhastustöödeks sobilike töövahendeid ning kemikaale valides õigeid puhastusmeetodeid. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile. Osaleb klienditeenindusprotsessis.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>mooduli hindamise aluseks on praktika sooritatavad proovitööd ning praktika kogu mahus läbimine.</p> <p>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitmeeristav hindamine.</p> <p>Moodul hindamise aluseks on proovitööd tootlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja tervishoiualased juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Tagasisideleht praktikandilt endalt Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006 Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010 Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõigile kutsekeskhariduse õppekavadel õppijatele		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Keel ja kirjandus Language and literature	6	Reelika Laes, Aire Isand
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. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna õppeainetega.		
Auditorseid 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 kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 10 kokku: 40	1) kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid 2) leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides 3) kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut 4) avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate 5) selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	FUNKTSIONAALNE LUGEMINE Arutleva teksti koostamine. Oma tekstide toimetamine. Teabeotsing. KEEL KUI SUHTLUSVAHEND Suulise ja kirjaliku suhtluse ja teksti erinevused. Keelekasutuse normid ja keelendite valik. Õigekirja põhimõtted, õigekeelsuse parandamine ja kinnistamine. FUNKTSIONAALNE LUGEMINE Stiiliõpetus. Referaat ja kokkuvõte. Oma tekstide toimetamine. Tarbetekstide koostamine. Teabeotsing. SÕNAVARA Sõnavara mõiste ja koostis. Sõnade tähendusest. Sõnavara rikastamise võimalused. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära. KIRJANDUS KUI KUNST Ilukirjandusliku teksti mõiste, kujund, stiil.	Arutelu keelekasutuse teemadel. Loeng. Rühmatöö - töö tekstiga, tekstide koostamine, esitlus Keeleprobleemidele pühendatud artiklite analüüs. Praktilised harjutused õigekirjast, stiiliharjutused, tekstide toimetamine, teabeotsing. Materjali kogumine ja süstematiseerimine. Rollimängud. Väitlus	Eristav
Hindamisülesanne: Arvestustöö - ortograafia, sõnavara, alusteksti põhjal kirjutamine Artikli koostamine			Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö	

		Ülesanne/harjutus Hindeline arvestus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Arvestustöö: hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	Arvestustöö: hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	Arvestustöö: hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile
Iseseisvad tööd		
Populaarteadusliku artikli analüüs ja selle põhjal ettekande koostamine.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 kokku: 26	1) Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2) Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides 3) Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut 4) Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi 5) Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi	FUNKTSIONAALNE LUGEMINE Arutleva teksti koostamine. Oma tekstide toimetamine. Teabeotsing. MEEDIA JA MÕJUTAMINE Meedia mõiste ja ülesanded. Tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, peamised teemad, info edastamisviis. Olulisemad meediažanrid. Argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha asjakohane sõnastamine. Väitlemine. KIRJANDUS KUI KUNST Arvamusloo, retsensiooni mõiste; teatri – ja filmikunsti erinevad väljendusvõimalused ja – vahendid võrreldes ilukirjandusega.	Kontrolltöö: keelenormide tundmine, õigekirja tundmine. Analüüs: oma ja kaaslaste keele analüüs, keelekasutuse eripära, ajastuomased keelenähtused. Sõnaraamatu abiga slängiteksti muutmine kirjakeelseks	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esitlus Väitlus		Hindamismeetod: Rühmatöö Arutlus Ettekanne/esitlus Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Suudab oma arvamust avaldada ja põhjendada võimetekohaselt				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26	1) Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2) Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid 3) Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja	KEEL KUI SUHTLEMISVAHEND Teksti koostamise põhimõtted. Teksti liigid. Teksti ülesehitamise põhimõtted. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Lihtsamad tarbekirjad. Kõne ja selle koostamine. Oskuskeele eripära. FUNKTSIONAALNE LUGEMINE	Analüüsiv kirjutamine. Rühmatöö- erinevat liiki tabelitest ning diagrammidest info leidmine, tekstidele toetudes tabelite	Eristav

iseseisev töö: 8 kokku: 34	kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides 4) Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi 5) Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut 6) Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate 7) Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust 8) Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	Arutleva teksti koostamine. Oma tekstide toimetamine. SÕNAVARA ARENDAMINE Sõnavara rikastamise võimalused. MEEDIA Olulisemad meediažanrid. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine.	koostamine. Etteantud teksti põhjal tabelite, graafikute, diagrammide koostamine. Enesekontrollituste sooritamine. Praktilised harjutused -võõrsõnade ja tsitaatsõnade õigekirja tundmine, uudissõnade kasutamine, sõnaraamatu kasutamine. Praktilised harjutused – sobivate sünonüümide, paronüümide jne valimine, kasutades keeleabi materjale. Mõiste- ja ideekaart
Hindamisülesanne: Tekstide koostamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Essee	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Koostab juhendi alusel lihtsama teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid.	Koostab juhendi alusel arutleva teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Korrigeerib teksti.	Koostab juhendi alusel arutleva teksti, järgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Analüüsib ja korrigeerib teksti.	
Iseseisvad tööd			
Ajalehe (erialane jne) koostamine ja esitus või reklaamteksti koostamine ning analüüs. Töö avalik esitlemine.			

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: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16	1) kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2) koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid 3) leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides 4) koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi 5) kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut	KEEL KUI SUHTLUSVAHEND Oskuskeel. FUNKTSIONAALNE LUGEMIME Teabeotsing, infoallikate kriitiline hindamine ja oma infoallikate põhjendamine. Seotud ja sidumata tekstid: tabelite koostamine, nende kasutamine tekstide koostamisel. Pilttekst ja joonised, teabegraafika. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine: ortograafia harjutused, kokku- ja lahkukirjutamine, interpunktsiooniharjutused	Analüüsiv kirjutamine. Küsimuste esitamine ja/või vastamine, intervjuu. Materjalide kogumine ja süstematiseerimine. Lünktekstide täitmine/põhjenduste ja kokkuvõtte koostamine tabelite, graafikute abil. Teksti illustreerimine ja põhjenduse sõnastamine. Õigekirjaharjutused	Eristav

	6) avaldab ja põhjendab oma arvamust, 7) kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate 8) selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid		
Hindamisülesanne: Tänavaküsitluse koostamine etteantud teemal.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud ja diagrammid on vormistatud pealiskaudselt, andmed on esitatud puudulikult, esineb üle 6 vea, töö on väga vähe argumenteeritud või see puudub üldse. Suuline esitlus kohati raskesti mõistetav ja kasina sõnastusega, töö on vormistatud halvasti.	Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on üldjoontes vormistatud korrektselt, sisaldavad vajalikke andmeid, kuid kokkuvõtte on pealiskaudne ja vähe argumenteeritud, esineb üle 5 vea, suuline esitlus üldjoontes korrektne ja hea sõnastusega.	Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on vormistatud korrektselt ja põhjalikud, sisaldavad vajalikke andmeid, on üheselt mõistetavad ning arusaadavad, kokkuvõtte on põhjalik ning ammendav, hästi argumenteeritud, hea sõnastusega, suuline esitlus korrektne ning hea sõnastusega, põhjalik.	
Iseseisvad tööd			
Küsitluse koostamine etteantud teemal ja saadud tulemuste põhjal tabelite, graafikute, diagrammide koostamine ja kokkuvõtte kirjutamine, oma tulemuse suuline esitlemine koos sobiva sõnavara kasutamisega. Eesmärk: seostab saadud tulemusi igapäeva eluga, rakendab õpitud õigekirjareegleid tulemuse esitlemisel.			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 kokku: 16	1) kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2) koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid 3) põhjendab oma lugemis-eelistusi ja –kogemusi 4) tutvustab loetud kirjandusteose autorit, 5) kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi 6) avaldab ja põhjendab oma arvamust, 7) kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate 8) selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	KIRJANDUS KUI KUNST Kirjandusteose ja lugeja suhe Autori koht ajastus, traditsioonis, rahvuskirjanduses Lugejaoskused. Teadlik lugeja: tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaalkultuuriline kuuluvus SÕNAVARA Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus	Kirjanduse lugemine ning kokkuvõtete tegemine, loeng, ajurünnak, rühmatöö, paaritöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arutlus		Hindamismeetod: Rühmatöö Arutlus Essee Suuline esitus		
Lävend				
koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; põhjendab oma lugemis-eelistusi ja –kogemusi ja selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid				

Praktilised tööd

Praktiline harjutus -sõnade tähenduse leidmine, uudissõnade leidmine ja nende kasutamine tekstis

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
6) Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 10 kokku: 24	1) kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2) koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid 3) tutvustab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi 4) kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi 5) avaldab ja põhjendab oma arvamust, 6) kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate 7) arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust 8) selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	KIRJANDUS KUI KUNST Ilukirjandusliku teksti mõiste, kujund, stiil Ilukirjanduse põhiliigid ja tähtsamad esindajad. Teksti analüüsiks vajalikud mõisted Teksti analüüs ja tõlgendamine SÕNAVARA Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära	Kirjanduse lugemine ning kokkuvõtte tegemine. Ajurünnak. Loeng. Küsimuste esitamine ja/või vastamine. Väitlus. Mõiste- ja ideekaart	Eristav
Hindamisülesanne: 1. Arvamuslugu. Õpilane esitab oma arvamuse loogiliselt ja korrektsetes vormistuses. Tööd hinnatakse vastavalt arutleva kirjandi hindamisjuhendile. 2. Lugemiskontroll		Hindamismeetod: Arutus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1. Õpilane vastab loetud teksti põhjal järeldamisküsimustele. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid. 2. Õpilane tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust.	1. Õpilane vastab loetud teksti põhjal analüüsi- ja järeldamisküsimustele põhjalikult. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid 2. Õpilane tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, avaldab ja põhjendab oma arvamust, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust	1. Õpilane vastab loetud teksti põhjal analüüsi- ja järeldamisküsimustele põhjalikult ja isikupäraselt. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Selgitab teksti kirjandus- ja ajaloolist tagapõhja. Kasutab tekstianalüüsiks vajalikke põhimõisteid. 2. Õpilane tutvustab loetud teose tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, avaldab ja põhjendab oma arvamust, arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust. On oma vastustes isikupärane ja põhjalik.		
Iseseisvad tööd				
Ettekanne/esitlus. Õpilane valib ühe kirjaniku ja/või tema teose. Analüüsib põhjalikult loetud teost. Õpilane pealkirjastab oma ettekande teemakohaselt, kasutab korrektset ja konteksti sobivat keelt, vormistab töö vastavalt vormistusnõuetele. Hindamine Hinne 3. Esitlus on läbi mõtlemata, kujundus on lohakas nii vormistuselt kui keeleliselt. Illustreeriv materjal puudub või ei sobi teemasse. Esitaja ei suuda vastata täpsustavatele küsimustele Hinne 4 Töös on üksikuid vigu vormistuses või õigekirjas. Teksti on liialt vähe või mõni üksik osa puudub (näiteks kasutatud kirjandus). Hinne 5 Esitlus on vormistatud korrektsetel sisul kui vormilt. Sisuline info paikneb vähemalt kuuel slaidil. Lõpus viidatakse kasutatud allikatele. Kasutatud on illustreerivat materjali (fotod, raamatud, videokatkendid, helilõigud jm). Esitaja suudab vastata täpsustavatele küsimustele				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli sisus ette nähtud töödest peab olema positiivsele hindele sooritatud 3/4. Nende hulgas peavad olema kõik mooduli sisus olevad õpiväljundeid hindavad ülesanded
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Internet, virtuaalsed keeleabi allikad (www.eki.ee, www.keeleeveeb.ee jne)</p> <p>"Eesti keele käsiraamat", "Eesti keele sõnaraamat", "Võõrsõnaleksikon" jne</p> <p>V. Maansoo "Keeleviit"</p> <p>T. Erelt "Eesti keele ortograafia" .</p> <p>L. Villand "Eesti kirjanduse lätteil"</p> <p>M. Hennoste "Eesti kirjandus tekstides"</p> <p>M. Kalda "Tuglasest Ristikivini"</p> <p>M. Rebane "Eesti kirjandus kutseõppeasutustele" (õpik, töövihik)</p> <p>Leht, Ojamaa "Väliskirjandus "</p> <p>R. Neithal "Mis on mis kirjanduses"</p> <p>Hennoste "Eesti romantism"</p> <p>Annus, Epner, Süvalepp "20. sajandi 1. poole eesti kirjandus"</p> <p>Nahkur "Kirjandus antiigist renessansini"</p> <p>Nahkur "Kirjandus barokist romantismini"</p> <p>"Maailmakirjandus. Antiik. Keskaeg. Renessanss"</p> <p>e-kursused</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Võõrkeel Foreigen language	4,5	Sirje Kure
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	17 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1) suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti;</p> <p>2) mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel;</p> <p>3) kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga;</p> <p>4) kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega lähtudes erinevate teabeallikate eelistest, puudustest ja ohtudest;</p> <p>5) on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest</p>	<p>-Õppija kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt korrektset keelt</p> <p>-esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>-väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>-tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast</p> <p>-koostab oma kooli (lühit) tutvustuse</p> <p>-põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>-hindab oma võõrkeeleoskuse taset</p> <p>-põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust,</p> <p>-loob seoseid eriala ja elukestva õppega</p> <p>-eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>-kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja</p>	<p>1. MINA JA MAAILM</p> <p>1.1.Mina ja eakaaslased - kutseõppurid</p> <p>1.2. Mina ja Eesti</p> <p>1.3. Erinevad maad ja rahvad</p> <p>2. KESKKOND JA TEHNOLOOGIA</p> <p>2.1.Mina ja keskkond. Keskkonnakaitse probleemid</p> <p>2.2.Tervislik eluviis. Terviseprobleemid ja haigused.</p> <p>2.3. Keeletehnoloogilised rakendused igapäevaelus ja suhtluskeskkonnad</p> <p>2.4. Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas</p> <p>3. HARIDUS JA TÖÖ</p> <p>3.1 Mina õppijana</p> <p>3.2 Mina tööturul</p>	<p>lugemis- ja/või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel</p> <p>info leidmine ja esitamine, sõnavara täiendamine)</p> <p>intervjuu/dialoog (enese/sõbra/eakaaslase tutvustus)</p> <p>vestlus (senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest)</p> <p>video / filmi vaatamine;</p> <p>mõistekaardi koostamine</p> <p>ristsõnade koostamine terminoloogia peale rühmatöö (valitud keskkonnaprobleemi kohta) ning selle esitlus rollimäng</p> <p>ajurünnak erinevate</p>	Eristav

<p>võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 100 iseseisev töö: 17 kokku: 117</p>	<p>suhtlemist nendes keskkondades -võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja norme arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga -tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta -kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles -tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi -koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga -sooritad näidistööintervjuu</p>		<p>keelearnu võimaluste kohta Internetiotsing</p>	
<p>Hindamisülesanne: Kiri sõbrale / eakaaslasele (enesetutvustus) suuline klassikaaslase tutvustamine õppekäigu järel töölehe esitamine rühmatööna ideekaart Eesti kultuuri kohta grupina plakati koostamine(keskonnaprobleemid)ja esitamine sõnavara ja grammatikatest ristsõna koostamine ja lahendamine ettekande/esitluse koostamine ja esitus (kooli ja eriala tutvustus) töölehe täitmine teksti põhjal kirjalik ülesanne (eneseanalüüs õppijana, haridustee jätkamise võimalused oma erialal Eestis ja välismaal, võõrkeele oskuse vajalikkus jaarendamine) rollimäng: näidistööintervjuu sooritamine</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Test Suuline esitus Enesehindamine Ettekanne/esitus Tööleht</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>Õppija oskab väga lühidalt ja lihtsalt põhjendada oma arvamust ja vastata lühidalt lihtsatele küsimustele. Oskab kasutada tüüpkeelendeid nii kõnes kui kirjas, kuigi tuleb ette vigu. Loeb otsesõnalisi faktipõhiseid tekste aeglaselt Lühematest ja lihtsamatest tekstidest suudab teavet leida ja edastada.</p>	<p>Väljendub huvivaldkonna teemadel sujuvalt. Alustab lihtsamat vestlust, Põhjendab lühidalt ja lihtsalt oma arvamusi, kavatsusi ja toiminguid. Vastab lihtsatele küsimustele. Oskab keelt piisavalt, et üsna arusaadavalt väljenduda. Kasutab tüüpkeelendeid, kuigi tuleb ette vigu. Loeb otsesõnalisi faktipõhiseid tekste aeglaselt, kuid rahuldava arusaamisega.</p>	<p>Õppija väljendub ladusalt ja üldsõnaliselt huvivaldkonna teemadel. Oskab alustada vestlust, seda jätkata ja lõpetada. Oskab koostada ja edastada lühikesi ettevalmistatud teateid igapäevasesolukorras. Põhjendab ning selgitab arvamusi, kavatsusi ja toiminguid. Vastatab küsimustele, vajadusel palub selgitust. Kasutab tüüpkeelendeid ja moodustusmalle korrektselt. Kirjutab lühikesi ja lihtsaid üldsõnalisi seotud tekste huvivaldkonna piires. Mõistab olulisemat igapäevasesest jutust, suudab üldiselt jälgida pikema mõttevahetuse põhipunkte eeldusel, et hääldus on selge Suudab hõlmata pikemaid kirjutatud tekste, et leida otsitav teave ja koguda infot.</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Oma kooli tutvustus rühmatööna (esitus, video, jne), esitus klassis Ühe inglise keelt kõneleva riigi tutvustus, esitus klassis Ettevõtte tutvustus vastavalt erialale Võõrkeelse raamatu lugemine, vestlus</p>				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb vastavalt oskustele aktiivse klassitöös osalemise ja tähtajaliselt sooritatud tööde alusel. Hindamisel arvestatakse õppija algset keeletaset ning arengut mooduli jooksul. Hindamine põhineb Euroopa keeleõppe raamdokumendi nõuetel, hinnatakse nelja osaoskust Hindamise eelduseks on tööde ja testide positiivne sooritus.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	õpetaja koostatud materjalid Mike Sayer, Gateway B2+, Macmillan 2012 Raymond Murphy, English Grammar in Use, Cambridge UP, 1998 V. Evans, J. Dooley, Wishes B2.1 A. Pikver, Increase your Vocabulary, AS Koolibri, 1998 R. Gairns, S. Redman, Oxford Word Skills, OUP, 2009

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Matemaatika Mathematics	5	Reet Sildoja
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	30 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1) Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>2) Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>3) Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>4) Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>5) Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Jaotus tundides:</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, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>3) Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks.</p> <p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust.</p> <p>5) Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid.</p> <p>6) Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilist vajaliku info.</p> <p>7) Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja</p>	<p>ARVUTAMINE.</p> <p>Arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R); tehted ratsionaalarvudega.</p> <p>Ümardamine.</p> <p>Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetriline tähendus).</p> <p>Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur).</p> <p>Tehted astmetega.</p> <p>Arvu kümme astmed.</p> <p>Arvu standardkuju.</p> <p>Arvutamine taskuarvutiga.</p> <p>Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine).</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p> <p>MÕÖTÜHIKUD.</p> <p>Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine.</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED.</p> <p>Ratsionaalavaldiste lihtsustamine.</p> <p>Võrre.</p> <p>Võrdeline jaotamine.</p>	<p>Loeng-arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, peaarvutamine, pranglimine, infootsing internetist, praktiline töö, interaktiivsed testid, enesehindamine, paaristöö, praktiline töö mõõtkava või plaani kasutamise kohta, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, uurimustöö, seminar, valemikaardi kasutamine, kujundite joonestamine.</p>	Eristav

teoreetiline töö: 100
iseseisev töö: 30
kokku: 130

rahaühikuid, arvutab protsente ja promille.
9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.
10) Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.
11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.
12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.
13) Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente.
14) Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.
15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäeva eluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid.
16) Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.

Valemite teisendamine.
Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan).
Lineaarvõrrand.
Ruutvõrrand.
Kahe tundmatuga lineaarvõrrandi-süsteem.
Arvtelje erinevad piirkonnad.
Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine.
Lineaarvõrratuste süsteem.
Elulise sisuga tekstülesanded.

PROTSENT.

Osa ja tervik, protsent, promill.
Elulise sisuga tekstülesanded.

MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID.

Raha ja valuuta.
Liht-ja liitintress.
Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik.
Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale.
Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta.
Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt).
Diagrammide lugemine.

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 keskväärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve.
Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.

JOONED TASANDIL.

Punkti asukoha määramine tasandil.
Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine.
Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid.
Sirge joonestamine võrrandi järgi.

TRIGONOMEETRIA.

Pythagorase teoreem.
Teravnurga siinus, koosinus, tangens.
Täisnurkse kolmnurga lahendamine.
Elulise sisuga tekstülesanded.

PLANIMEETRIA.

Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad.
Elulise sisuga tekstülesanded.

STEREOMEETRIA.

		Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.	
--	--	---	--

Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Essee Uurimustöö Arvestustöö			
--	--	--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konsekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid lubatud eksimisega 10% Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemite, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandite ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandite. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tüüpülesandeid lahendab konsekti/näidete abil. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. 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 kiirraenude üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid. Õpilane oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske. Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon). Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemite. Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab võrrandite lihtsustamise valemite kasutades. Lahendab lineaarvõrrandite ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandite. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Loeb tekstis, tabelist, joonisel vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Koostab MS Excelis diagramme. Õpilane oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest. Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäeva elust. Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetria ülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt. Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäeva elust.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektselt lahenduskäigu. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Lahendab võrrandite lihtsustamise valemite kasutades. Lahendab lineaarvõrrandite ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandite. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu. Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu. Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta. Õpilane oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest. Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp-punkti koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga. Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäeva elust. Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid</p>

<p>valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu. Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p>		<p>trigonomeetria- ja planimeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrekse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p>
---	--	---

Iseseisvad tööd

Ülesannete lahendamine ja koostamine. Eelarve koostamine. Uurimustöö. Essee. Praktiline töö: jooned igapäevaelus - foto ja sellelt ringjoonte, sirgete ja paraboolide leidmine. Praktiline töö looduses.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli lõpphinde eelduseks on eelnevate tööde sooritamine. Mooduli lõpus toimub arvestustöö, mis tõendab matemaatiliste oskuste rakendamist.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>T. Tõnso, A. Veelmaa "Matemaatika X klassile", 1996; A. Levin, T. Tõnso, A. Veelmaa "Matemaatika XI klassile", 1995; T. Tõnso, A. Veelmaa "Matemaatika XII klassile", 1996; T. Leego, L. Vedler, S. Vedler "Matemaatika õpik kutseõppeasutustele", Tartu, 2002 V. Luigelaht, E. Reiman "Matemaatika ülesannete kogu", Tallinn, 1995; I. Kängsepp "Matemaatikaülesanded elust enesest", 2009; e-õppe materjalid; õpetaja koostatud materjalid</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Loodusained Natural science	6	Tiina Türk
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
Auditorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1) Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel.</p> <p>2) Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel.</p> <p>3) Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele.</p> <p>4) Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel. Jaotus tundides:</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>3) kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe</p> <p>4) kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>5) iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi</p> <p>6) kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusid ja mõisteid</p> <p>7) kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>8) iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>9) kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja</p>	<p>UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala - Maa sfäärid - Evolutsiooniteooriate põhiseisukohad - Mikro- ja makroevolutsioon - Astronoomia - Kehad, nende mõõtmed, mõõtühikute süsteemid ja teisendamised - Liikumine ja selle mõõtmine. - Taustsüsteemid. - Vastasmõjud. - Jõud, mass ja energia. <p>MIKROMAAAILM JA AINEEHITUS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid - Keemilised elemendid Maal - Keemiline side - Anorgaanilised aineklassid - Metallid, mittemetallid - Mikromaailma ehitus <p>ORGANISM KUI TERVIK</p> <ul style="list-style-type: none"> Orgaanilised ained eluslooduses - Organismide keemiline koostis 	<ul style="list-style-type: none"> • Loodusteaduslike mudelite kasutamine. • Töö teabeallikatega andmete kogumiseks ja graafiliseks esitluseks. • Loengu põhjal kliima kujunemisest mõistekaardi tegemine. • Stendiettekanne Maa sfääride kohta (nt atmosfääri ehituse, tähtsuse ning teiste sfääridega seoste kohta) või rühmatöö vms • Rühmatööd, esitlused. • Töö teabeallikatega. • Stendiettekanne elu arengu kohta Maal - Referaadi esitus. - Päikesesüsteemi mõistekaardi 	Mitteeristav

teoreetiline töö: 120
iseseisev töö: 36
kokku: 156

kadumise nähtusi
10) kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust
11) kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel
12) selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga
13) nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme
14) selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme
15) võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid
16) võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi
17) selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid
18) selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi
19) kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale
20) kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast
21) nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust
22) kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest
23) kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks
24) kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme
25) lahendab loodusteaduslike ülesandide ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid
26) koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid
27) kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmodeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme
28) arvutab õigesti, kontrollides saadud

- Biomolekulide tähtsus eluslooduses
- Toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega
- Organismide energiavajadus
Organismide ehitus ja talitus
- Rakkude ehitus ja talitus.
- Organismide aine- ja energiavahetus
- Paljunemine ja areng
- Pärilikkus
- Inimene kui tervikorganism
LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSI
Loodusteaduste rakendusvõimalusi tehnoloogias ja majanduses
- Geeni- ja biotehno-loogia
- Transgeensed organismid
- Nakkushaigused ja nende vältimine
- Nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus
- Bioenergeetika.
- Organismi kahjustavad ained
- Alused, happed ja soolad igapäevaelus
KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE
Majanduskeskkond
- Globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid.
Elukeskkond, selle süsteemid ning kaitse
- Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted
- Ökosüsteemid ja selle muutused
- Looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö
- Liikide hävimist põhjustavad tegurid, liikide kaitsevõimalused ja -vajadus
Tehnoloogiline ehk tehiskeskond
- Tehis- ja looduslikud ained

koostamine,
taevakehade liikumisi
kirjeldavad mudelid
- Ülesannete lahendamine,
- laboratoorsed tööd
- graafikute koostamine ning lugemine

tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Kontrolltöö
Õpimapp/portfoolio
Ettekanne/esitlus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Liikumisgraafikute koostamine Keha kiiruse prognoosimine peale kokkupõrget Keha kiirenduse mõõtmine Liikumisraja konstrueerimine ja energia jäävuse seaduse rakendamine Laineperioodi ja laine faasikiiruse määramine Soojushulga leidmine vedeliku soojendamiseks pV-diagrammi koostamine ja kasutamine Mittepööratava protsessi kirjeldamine ja seostamine erialaga Vooluringi kokkupanek simulatsioonis, parameetrite arvutamine Läätsete süsteemi konstrueerimine Tuumareaktsiooni simuleerimine Taevakehade vaatlemine ja kirjeldamine Teabeallikate järgi koostada esitlus teemal, kaasaegsed teadussaavutused.10 tundi Bioelemendid minu toidus ja päevane energia vajadus, võrdlus ja analüüs 8 tundi

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinne on mitteeristav. Lävendi saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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. Tartu: Eesti Loodusfoto 5. Külanurm, E. 2003. Keemia õpik kutseõppeasutustele. Tartu 6. Kõo, E. 2004. Keemia töövihik kutseõppeasutustele. 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

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Sotsiaalsained Social science	7	Reelika Laes, Ruth Kask
Mooduli eesmärk	<p>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</p> <p>Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatus valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna õppeainetega: ajalugu, ühiskonnaõpetus, inimeseõpetus, inimgeograafia</p>		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
104 t		78 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Õpilane omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 kokku: 26	1) Analüüsib juhendamisel enda isiksust ka kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest 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.	1. MINA JA TERVIS 2. KALORID JA TERVISLIK TOITUMINE Toitumise põhitõed. Toitumine ja haigused. Toidu ohutus. 3. SÕLTUVUSAINED JA NENDEGA KAASNEVAD RISKID Narkootikumid. Alkohol. Tubakas. 4. SEKSUAALKASVATUS Seksuaalsuse tähendus ja mõtteviis. Seksuaalne areng ja eneseleidmine lapseeas noorukieani. Esimesed intiimsed lähenemiskatsed. Nauditav ja turvaline seksuaalvahekord. Abi ja nõu saamise võimalused. 5. ENESEHINNANG JA VAIMNE TERVIS Eneseanalüüs. Positiivne mõtlemine. Individuaalsed toimetulekuoskused. Enesekindlus. Emotsioonid. Stress. Suhted ja suhtlemine. 6. MINU ÕIGUSED JA KOHUSTUSED Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete vajadused ja väärtused	loeng, mudelite kasutamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Analüüsib juhendamisel enda isiksust ka kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas.
Nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi
Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Kontrolltöö

Lävend

Mitteeristava hindamise (A/MA) puhul on piisavaks tulemuseks õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“ (A). Ebapiisavaks tulemuseks on õpiväljundite saavutamine lävendi tasemest madalamal tasemel ning seda väljendatakse sõnaga „mittearvestatud“ (MA). Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist (kasin, piisav, silmapaistev).

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
	Eristav hindamine Hinne 3: Hinne 4: Hinne 5:

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
2) Õpilane omab arusaama erinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 26 kokku: 52	Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid, sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ning maailma ajaloo konteksti Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arenguastmega riike Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselise struktuuri Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti Selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid	Kiviaeg, pronksiaeg, rauaaeg, Baltimaade ristisõda, Jüriöö ülestõus, Reformatsioon, Liivi sõda, Rootsi aeg, Põhjasõda, Vene aeg, Eesti iseseisvus, Eesti okupeerimine, ENSV ja Eesti taasiseseisvus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: kontrolltöö		Hindamise meetod: Kontrolltöö	

Lävend

Mitteeristava hindamise (A/MA) puhul on piisavaks tulemuseks õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“ (A). Ebapiisavaks tulemuseks on õpiväljundite saavutamine lävendi tasemest madalamal tasemel ning seda väljendatakse sõnaga „mittearvestatud“ (MA). Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist (kasin, piisav, silmapaistev).

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Mõistab kultuurilise mitmesesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 26 kokku: 52	Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel Kirjeldab eesti riigikaitse strateegiat, m ülesehitust ja ressursse Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde Põhjab inimete ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse Nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	EESTI JULGEOLEKU- JA KAITSEPOLIITIKA. Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika alused ja eesmärgid. Rahvusvaheline koostöö ja Eesti julgeolek. Eesti lõimumine NATO-ga. Kollektiivse kaitse põhimõte. EESTI KAITSEJÕUDUDE STRUKTUUR JA ÜLESANDED. Kaitsejõudude juhtimine ja ülesehitus. Kaitseväge liigid. Kaitsepolitika. KAISEVÄETEENISTUS JA KAISEVÄE DISTSIPLIIN. Kutsealusena arvele võtmine. Tegevteenistuseks kõlblikkuse määramine. Ajapikendus. Vaide esitamine. Ajateenistus. Kaitseväheline haridus ja väljaõpe. Asendusteenistus. Teenistus reservis. RIVIÕPE. Riviõppe tähtsus. Riviline juhtimine. Riviõppe põhimõtted. Rivi liigid ja võtted. Üksikmehe ja allüksuse rivivõtted. LASKEASJANDUS JA RELVAÕPE. Relvade tutvustus. Relva käsitlemine. Ballistika. Laskeasendid. Lasketehnika. Ohutusnõuded. TOPOGRAAFIA JA ORIENTEERUMINE. Topograafiline kaart ja kaardi kasutamine. Kaardi mõõtkava. Leppemärgid. Reljeef. Kompass. Orienteerumine. ESMAABI. Üldpõhimõtted. Ellujäämisõpetus. Elustamine. Esmaabi erinevate õnnetuste korral. MASSIHÄVITUSRELVA KAITSE. Tuumarelv. Bioloogiline relv. Keemiarelv. KESKKONNAKAITSE KAITSEJÕUDUDES. Harjutusväljakute ja väliagrite mõju keskkonnale. Keskkonnavastutus kaitsejõududes.	loeng, iseseisev lugemine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
kontrolltöö

Lävend

Mitteeristava hindamise (A/MA) puhul on piisavaks tulemuseks õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“ (A). Ebapiisavaks tulemuseks on õpiväljundite saavutamine lävendi tasemest madalamal tasemel ning seda väljendatakse sõnaga „mittearvestatud“ (MA). Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist (kasin, piisav, silmapaistev).

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
4) Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine	Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo	loeng, iseseisev lugemine	Mitteeristav

enda, teiste ja keskkonna vastu. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 26 kokku: 52	vältel Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid		
Hindamisülesanne: kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö	
Lävend			
Mitteeristava hindamise (A/MA) puhul on piisavaks tulemuseks õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“ (A). Ebapiisavaks tulemuseks on õpiväljundite saavutamine lävendi tasemest madalamal tasemel ning seda väljendatakse sõnaga „mittearvestatud“ (MA). Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist (kasin, piisav, silmapaistev).			

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>A.Pajur, T. Tannberg. Eesti ajalugu II. Õpik gümnaasiumile. Tallinn, 2006</p> <p>H. Raudla. Ühiskonna õpik gümnaasiumile. Tallinn, 2013</p> <p>Kagadze, M; Kraav, I; Kullasepp, K. 2007. Perekonnaõpetus.</p> <p>Harro, M. (2001) Laste ja noorukite kehalise aktiivsuse ning kehalise võimekuse mõõtmise käsiraamat. Tartu Ülikooli Kirjastus.</p> <p>Jalak, R. (2007) Tervise treening. Tallinn: Medisport.</p> <p>Kooliolümpiamängude käsiraamat. (2005). Tallinn.Eesti Olümpiaakadeemia.</p> <p>Pantšenko, V. (2005) Tervise ABC.</p> <p>Riigikaitseõpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele (2012)</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Kunstiained Art	1,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
Auditorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
30 t		9 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1) Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid.</p> <p>2) Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga.</p> <p>3) Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse.</p> <p>4) Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</p> <p>5) Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>1) võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid</p> <p>2) määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</p> <p>3) tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtsuseid</p> <p>4) uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</p> <p>5) koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti“, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda</p> <p>6) kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu</p>	<p>•Kunstiliigid- rakendusliku kallakuga kunstiliigid (arhitektuur, disain, tarbekunst), kujutav kunst (maalikunst –freskotehnika, portreemaal, aktimaal, maastikumaal, natüürmort, skulptuur, graafika), näited ajalooast, pildid. Muusika vanaajal, mõisted (kakofoonia, harmoonia, komöödia, tragöödia, hümn, pantomiim)</p> <p>•Kunstivoolud (nt romantism, klassitsism, juugend, jne).</p> <p>•Kunstimõisted –abstraktne, perspektiiviõpetus, koloriit, palett, molbert</p> <p>•Muusikažanrid (vokaalmuusika, soolomuusika – soololaul, romanss, ballaad, aaria, ansamblimuusika – duett, tertsett, kvartett, kvintett, koorimuusika -koorilaul)</p> <p>•Kultuur kui elukvaliteedi tõstja.</p> <p>•Muusika roll vanadel kultuurirahvastel. Antiikaeg. Kunst ja kultuur Mesopotaamias, Egiptuses, Vana-Kreekas (arhailine, klassikaline, hellenistlik aeg, dooria, joonia ja korintose sambad, sammaste joonistamine,skulptuurid – nike, „kettaheitja“, „Milose venus“, vaasimaalid, Etruskid, Vana Rooma – foorum, , panteon, akvedukt, term, colosseum.Film "Pompei The Last Day"</p> <p>•Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul.</p> <p>•Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist</p> <p>•Gooti stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. Mitmehäälsuse ja noodikirja kujunemine. Varakristlik muusika. Varase keskaja kunst, Bütsantsi ja Vanavene kunst</p> <p>•Renessanss (Botticelli „venuse sünd“). Kõrgrenessanss Itaalia kõrgrenessansi</p>	<p>• Joonistab kehamaalingu ja graffiti</p> <p>• Loovtöö/grupitöö: häppeningi või installatsiooni (rahvakunst ja muusika) lavastamine</p> <p>• Kogemuste vahetamine/vestlus: fotografeeritud või filmitud pildiseeria või lühifilmi (taustamuusika) põhjal</p> <p>Visuaalse taiese loomine lähtuvalt esitatavast muusikapalast</p> <p>• Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja</p>	Mitteeristav

	<p>eelistusi</p> <p>7) mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale</p>	<p>maalikunstnikud:Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Muusika uusajal: barokk, klassitsism, romantism</p> <ul style="list-style-type: none"> •Barokk, barokkarhitektuur, näited eestisPrantsuse kunst 17. saj, Louis XIV. Barokkooper, Händel, Bach. Klassitsism : Haydn, Mozart, Beethoven (muusika kuulamine) •Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maadeavastused. Arhitektuur. •Eesti professionaalse kunsti algus, kunstnikud:A.Laikmaa, Köhler. •Eesti professionaalne muusika. Estonia teater •Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend. Olulisemad heliloojad •Rahvakunst ja -muusika kui identiteedi kujundaja. •Tänapäevane muusikamaastik. A.Pärt. Eesti noored klassikatähed •21. sajand: kehakunst, graffiti, happening, installatsioon, fotokunst, videokunst, performance, netikunst, kaasaja arhitektuur •Vahetu kultuurielamus (valikuliselt: ateljee, muuseum, kontsert, etendus, näitus, loodus- ja linnakeskkond (arhitektuur), virtuaalkeskkond, jms. Eelnevate kogemuste vahetamine. 	<p>muusikateosed ning autorid, mida õpilane kasutab ja täiendab edaspidi üldajaloo ja erialaajaloo ainetes. Märgib teljele ka oma tähelepanekud ja arvamused.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esitus virtuaal- • keskkonnas: valib Eesti lemmik- autorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine • Ristsõna koostamine ja/või lahendamine. • Kunstnike teoste matkimine. <p>Toodud õppemeetodeid võib õpetaja valikul kasutada ka hindamise meetoditena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õppekäik kultuuriasutusse: vaatlus, analüüs, tagasiside • Õppekäigu kokkuvõte: nähtu analüüs ajastu ja kogetu põhjal <p>Kunstnike teoste matkimine (näitustel)</p>	
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

- 1) Esitus (või referaat/ülevaade koos esitlusega) või analüüs eri muusikažanride mõjust kuulatud muusika põhjal või erikunstiliikide mõjust nähtu põhjal
- 2) ajatelje koostamine
- 3) uurimisülesanne
- 4) ettekanne

Hindamise meetod:

- Suuline esitus
- Analüüs
- Tööleht

Lävend

täidab ülesanded etteantud nõuetele

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
---	-------------------

<p>Test</p> <p>Test. Leiab küsimustele vastused konsepti kasutades. kunstiliigid- rakenduslikud (arhitektuur, disain, tarbekunst), kujutav kunst (maalikunst, skulptuur, graafika) mõisted - abstraktne, perspektiiv, molbert, palett Muusika mõisted - interpreet, kakofoonia, harmoonia, komöödia, tragöödia, hümn.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" - Vastab kunst ja muusika mõistet konsepti kasutades.</p>
<p>Tööleht</p> <p>1. Egeuse kunst. iseseisev töö töölehega. Loeb läbi lühiülevaate ja vastab loetu põhjal 10 küsimusele. kirjutab laused konsepti. 2. joonistab konsepti dooria, joonia ja korintose sambad</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" - Leiab tekstist vastused 10 küsimusele, joonistab dooria, joonia ja korintose sambad.</p>
<p>Analüüs</p> <p>Vaatleb Leonardo da Vinci freskot "Püha õhtusöömaaeg", kuulab ja vestleb. kirjutab lühikese arvamuse maailmakuulsa seinamaalingu kohta. Põhjustab meeldimist või mitte meeldimist. Kirjeldab freskot vabas vormis.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" - Vaatleb freskot ja kirjutab 5 lauselise arvamuse.</p>
<p>Praktiline töö</p> <p>Praktiline loovtöö - Joonistab Eduard Wiiralti graafilise töö "kaamel" järgi, joonistamisel kasutab graafilise töö "Kaamel" printitud näidist, võib kasutada joonistamiseks pastapliiatsit.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" - joonistab vastavalt enda võimetele Wiiralti "kaameli" järgi. aega joonistamiseks 45 minutit.</p>
<p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Kuulab Viini klassikuid - Mozart (21. klaverikontsert, väike oõmuusika, Öökuninganna aaria ooperist "võlulööd" ja Beethoven (3., 5. ja 9. sümfoonia). Täidab lünkteksti L.V Beethoveni elu kohta, kasutades konsepti.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" - Täidab lünkteksti Beethoveni elu kohta. Abiks konsept.</p>
<p>Tööleht</p> <p>Eesti professionaalse muusika algus. Esimesed professionaalsed kunstnikud eestis. Tööleht - ühenda lause algus õige lõpuga. kasutades konsepti ja õpetaja abi.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" -Täidab töölehe, ühendades lause alguse õige lõpuga. 12 lauset. Kasutab konsepti ja õpetaja abi</p>
<p>Rühmatöö</p> <p>vali rühmaga üks muusikapala, otsi internetist tutvustavat infot - esitaja, loo nimi, bändi ajalugu, jne. rühm otsib loo youtubest, mängib ja tutvustab enda valitud esitajat.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" - rühm valib loo, esitab klassis ja tutvustab bändi või estajat lühidalt.</p>

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Moodulihinne on mitmeeristav.
Läveni saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Kunst: Leesi, L. Kunstilugu koolidele. Avita 2001 Õpetaja koostatud PowerPoint esitlused üldise kunstiajaloo kuulsamatest teostest ja modernsest kunstist, kaasaegse kunsti näited YouTube'ist</p> <p>Muusika: Maris Kaldaru "Muusikaajalugu gümnaasiumile. Öhtumaade muusikalugu" I ja II Avita 2003; õpetaja koostatud PowerPoint esitlused; muusikanäited YouTube'ist</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Suurköögitöö korraldus	4	Anne Kersna, Liis Läll, Anu Parkonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused Toitlustamise alused Teeninduse alused; Abikoka praktilise töö alused; Toiduvalmistamise alused; Abikoka praktika.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija korraldab suurköögi tööd klientide soovidest ja vajadustest tulenevalt, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse toidu- ja tööohutuse põhimõtteid rakendades		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
32 t	4 t	68 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi Põhjab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale	Toitlustusettevõtete äriideed. Suurköökide kliendirühmad. Toitlustusettevõtete ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus Suurköögi köögitöö ja teeninduse korraldus	Näitlikustatud loeng, arutelu Loeng, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus		

Lävend
Õppija loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid
Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurröõgi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjustab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale
Praktilised tööd
Koostab rühmatööna etteantud juhendi alusel suurröõgi töö korralduse päeva lõikes

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab juhendamisel alusel suurröõgi laomajandust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise Teostab juhendamisel kaupade vastuvõttu Ladustab juhendamisel kaubad Teostab juhendamisel inventuuri	Suurröõgi laomajandus - kaupade tellimine, vastuvõtt ja ladustamine Inventuuri läbiviimine toitlustusettevõttes	Näitlikustatud loeng probleemülesannete lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Vastavalt juhendile teostab suurröõgi laos kauba tellimise.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu. Ladustab juhendamisel kaubad. Viib läbi juhendamisel inventuuri.				
Iseseisvad tööd				
Vastavalt juhendile koostada kaupade vastuvõtu ja ladustamise plaan suurröõgi laos				
Praktilised tööd				
Vastavalt ette antud juhendile viia läbi rühmatööna suurröõgi lao inventuur				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab meeskonnatööna suurröõgi eripärale vastava menüü Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 kokku: 16	Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega Koostab menüü arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjustab	Suurröõgi menüü koostamine erinevatele klientidele	Rühmatöö Praktiline töö	Mitteeristav

meeskonnatööna oma otsuseid			
Hindamisülesanne: Koostab rühmatööna vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend			
Arvestab meeskonnatööna menüü koostamise põhialustega. Arvestab meeskonnatööna menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega. Koostab menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab meeskonnatööna oma otsuseid			
Praktilised tööd			
Juhendi alusel erinevatele klientidele menüüde koostamine Meeskonnatööna 5- nädalase suurköögimenüü koostamine			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 10 kokku: 18	Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid	Suurköögi toitade valmistamise ja serveerimise planeerimine. Toorainete kogused. Töövahendid ja seadmed. Tööde ajastamine. Toitude väljastamiseks vajalikud töövahendid. Teeninduse korraldus. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: Matemaatika Arvutiõpetus	Loeng Harjutusülesanded Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud suurköögi menüüle kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide vormistamine ja tööplaani koostamine		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele. Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.				
Praktilised tööd				
Juhendile vastavalt kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide vormistamine Ette antud menüüdele vajalike töövahendite ja seadmete ja serveerimisvahendite planeerimine ja tööplaani koostamine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendi alusel suurköögi roogasid ja jooke</p> <p>planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid</p> <p>Järgib juhendamisel töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 40 kokku: 48</p>	<p>Valmistab juhendi alusel road lähtuvalt toiduja tööohutuse nõuetest ning säästlikuse põhimõtetest</p> <p>Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös</p> <p>Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt</p> <p>Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel</p> <p>Teenindab suurköögi kliente vastavalt ettevõttes kasutusolevale teenindusviisile, nõustab ning küsib tagasisidet</p> <p>toitlustusettevõtte teenuse kohta</p> <p>Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse</p> <p>järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet</p> <p>Järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte</p> <p>Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid</p>	<p>Tooraine vastuvõtt ja ladustamine.</p> <p>Suurköögi toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Toiduhügieen</p> <p>Tööohutus- ja töötervishoid</p> <p>Klientide teenindamine</p> <p>Suurköögitöö planeerimine</p> <p>Toitlustusettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid</p> <p>Toitlustusettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid</p> <p>Toitlustusettevõtte tulud ja kulud Palga arvestus</p> <p>LÕIMINGUD VÕTMEPÄDEVUSTEGA:</p> <p>Matemaatika</p> <p>Õiguse alused</p>	<p>Praktiline töö</p> <p>Analüüs</p> <p>Töö õpikuga</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Meeskonnatöö</p> <p>Loeng</p> <p>Harjutusülesanded</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Juhendi alusel suurköögi toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine kliendile, kirjeldab väljastatavaid roogi ja jooke</p> <p>Suurköögitöö planeerimine ja korraldamine meeskonnatööna</p> <p>Ülesande lahendamine etteantud teemal</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Enesehindamine</p> <p>Ülesanne/harjutus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>valmistab juhendi alusel road lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest ning säästlikuse põhimõtetest teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös</p> <p>väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel</p> <p>teenindab suurköögi kliente vastavalt ettevõttes kasutusolevale teenindusviisile, nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta</p> <p>Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse.</p> <p>Järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet</p> <p>Järgib ja kasutab juhendamisel suurköögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				

Valmistab ja serveerib juhendi alusel suurröögis roogasid ja jooke. Kirjeldab kaasõpilastele väljastatavaid roogi ja jooke Vastavalt juhendile meeskonna tööjaotuse planeerimine Harjutusülesannete lahendamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli kokkuvõtvaks hindamiseks peavad olema kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu Toiduvalmistamine suurröögis. Argo 2010 Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2014. Aavik, Ö. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008.

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Eritoitlustus	2	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on mooduli toiduavlmistamise alused, praktilise töö alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab toitumiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
26 t	4 t	22 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14	Selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumislaseid erisusi Selgitab juhendi alusel füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumislaseid erisusi Selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumislaseid erisusi Selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumislaseid vajadusi	EALISTEST ISEÄRASUSTEST TULENEVAD TOITUMISVAJADUSED väikelapsed, lasteaialapsed, koolilapsed, noorukid, täisksvanud, vanurid KEHALISE AKTIIVUSE MÕJU TOITUMISELE toitumine vastavalt füüsilisele koormusele, sportlaste toitumine, üle- ja alakaal TOITUMISALASED ERIVAJADUSED toidutalumatused, toiduallergiad, eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired, taimetoitluse erinevad liigid	Diskussioon, arutelu, kõitev loeng, harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arutelu - erinevate toitumislaste iseärasustega klientide toitumine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Arutlus	
Lävend				
Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Iseseisev töö on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks				

Iseseisev töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused. Esitatud menüü koostamisel on järgitud menüü koostamise põhimõtteid. Vajalikud arvutused kalkultatsiooni- ja tehnoloogilistel kaardidel on õigete andmete ning õigete põhimõtete koostatud. Iseseisvas töös on põhjendused ja hinnang, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.

Iseseisvad tööd

Eesmärk on seostada eriliste vajaduste ja soovidega kliendile menüüd koostades menüü koostamise põhimõtted ning kliendi soovidega ja vajadustega arvestamine. Koostada 3-käigulise einekorra menüü tööjuhises kirjeldatud soovide ja vajadustega kliendile. Töö sisaldab põhjendusi kliendi soove ja vajadusi täitmisel, ning einekorra toitainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi. Tööle hindavad ka kaasõpilased.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 kokku: 8	Kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele Arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele	TOITLUSTUSETTEVÕTTE menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks TOITEVÄÄRTUS arvutamine	Diskussioon, arutelu, kõitev loeng, harjutusülesanded,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendirühma toitumisalastele iseärasustele vajadustele juhendi alusel			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Analüüs	
Lävend				
Praktiline töö on esitatud õigeaegselt. Praktiline töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused. Esitatud menüü koostamisel on järgitud menüü koostamise põhimõtteid. Vajalikud arvutused kalkultatsiooni- ja tehnoloogilistel kaardidel on õigete andmete ning õigete põhimõtete koostatud. Töös on põhjendused ja hinnang, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.				
Praktilised tööd				
Eesmärk on seostada eriliste vajaduste ja soovidega kliendile menüüd koostades menüü koostamise põhimõtted ning kliendi soovidega ja vajadustega arvestamine. Koostada 3-käigulise einekorra menüü tööjuhises kirjeldatud soovide ja vajadustega kliendile. Töö sisaldab põhjendusi kliendi soove ja vajadusi täitmisel, ning einekorra toitainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi. Tööle hindavad ka kaasõpilased.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab menüüd arvestades kliendirühmade toitumiseärasustega ja toitumissoovitustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi Koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkultatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid Arvutab juhendi alusel roogade ja jookide	MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine. Menüü koostamine arvestades kliendirühma toitumisalast omapära. KALKULATSIOONI- JA TEHNOLOOGILISED KAARDID	Diskussioon, arutelu, kõitev loeng, harjutusülesanded,	Mitteeristav

	toiteväärtuse Arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärast			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

praktiline ülesanne iseseisva tööna etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamine. Kalkulatsiooni ja tehnoloogiliste kaartide nõuete kohane koostamine.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Iseseisv töö on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks
Iseseisv töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused.
Esitatud menüü koostamisel on järgitud menüü koostamise põhimõtteid.
Vajalikud arvutused kalkulatsiooni- ja tehnoloogilistel kaardidel on õigete andmete ning õigel põhimõtetel koostatud.
Iseseisvas töös on põhjendused ja hinnang, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.

Iseseisvad tööd

Eesmärk on seostada eriliste vajaduste ja soovidega kliendile menüüd koostades menüü koostamise põhimõtted ning kliendi soovidega ja vajadustega arvestamine. Koostada 3-käigulise einekorra menüü tööjuhises kirjeldatud soovide ja vajadustega kliendile. Töö sisaldab põhjendusi kliendi soove ja vajadusi täitmisel, ning einekorra toitainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi. Tööd hindavad ka kaasõpilased.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 18 kokku: 20	Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab iseseisvalt oma töökoha	ERINEVATE VAJADUSETAGA KLIENDILE ROOGADE JA JOOKIDE VALMISTAMINE TAGASISIDE MOODULILE, MEESKONNATÖÖLE.	Praktiline töö, arutelu, analüüs	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

iseseisv töö
praktiline töö:toitude ja jookide valmistamine juhendi järgi sobivale kliendirühmale

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õpilane valmistab meeskonnatööna tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutud vastava menüü.
Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaardi, kasutatud asjakohaseid ja sobilikke töötlusvõtteid.
Roogade valmistamisel on järgitud toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.
Praktilise töö käigus in tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötnud aktiivse meeskonnaliikmena.

Praktilised tööd

Kolmekäigulise einekorra menüü koostamine vastavalt kliendi vajadustele ning menüüs kirjeldatud roogade valmistamine ja serveerimine arvestades kliendi vajadusi ja ootusi

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli hindamise eelduseks on iseseisv töö kliendi vajadusele vastava menüü koostamisest ning praktilise töö tundides aktiivne osalemine. Mooduli hinne kujundatakse mooduli viimases tunnis. Hindajateks on erinevad osapooled: õpetaja ja kaasõpilased, kelledest 2 annavad hinnangu õpilase iseseisvale tööle (selle vastavusele teemale ja tööjuhendile) ning meeskonnaliikmed praktilise töö tundidest, kes annavad hinnangu õpilase meeskonnatööoskusele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor, A. Kersna, I. Kivisalu, M. Merits Toiduvalmistamine suurköögis, Argo, 2010 lina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007</p> <p>Ü.Kruuda " Eritoitumine"</p> <p>S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2014</p> <p>Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ e-kursus Toitumisõpetuse alused</p> <p>https://moodle.e-ope.ee/login/index.php www.toitumine.ee</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Catering teenindus	2	Anne Kersna, Liis Läll, Anu Parkonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
14 t	4 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendi alusel cateringteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 8 kokku: 10	Koostab menüü lähtuvalt kliendi soovidest ja sündmusest, teenuse pakkumise ajast ning kohast Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga Planeerib juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja	Sissejuhatus moodulisse. Catering ürituse planeerimine. Menüü koostamise põhialused. Kliendile pakkumiskirja koostamine.	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine, rollimängud	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppijad koostavad juhendamisel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerivad vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja

logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel.

Praktilised tööd

Rühmatööna catering ürituse planeerimine juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja)</p> <p>loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<p>Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt</p> <p>Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju</p> <p>Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal</p> <p>Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet</p> <p>Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid</p> <p>Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja</p> <p>Loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti sh kasutamishüpsid</p> <p>Leiab võõrkeelsest erialasest tekstist vajaliku erialase informatsiooni</p> <p>Jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni</p> <p>Eristab kuulatud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused</p>	<p>ASJAAJAMISE ALUSED teadete ja kirjade koostamine, telefonivestlus</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: VÕÕRKEEL teadete ja kirjade koostamine, suhtlemine, lugemine ja tõlkimine, erialane informatsioon</p>	<p>näitlikustatud loeng, iseseisev töö, harjutusülesanded</p>	<p>Mitteeristav</p>
Hindamisülesanne: täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti sh kasutamishüpsid		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus		
Lävend				
õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt; koostab ja täidab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju kasutades levinumaid võõrkeelseid väljendeid loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti sh kasutamishüpsid				
Iseseisvad tööd				
juhendi alusel koostab mitteametliku kirja ja täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni ja esitleb kaasõpilastele				

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

teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	Komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks Valmistab juhendi alusel catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid Pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid Planeerib juhendamisel ja korraldab ruumid catering-teeninduseks	Catering- teeninduse ettevalmistustööd.	Praktiline töö, probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
--	--	---	---	--------------

Hindamisülesanne:

Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks ja ürituse läbiviimiseks

Praktilised tööd

Catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab juhendamisel cateringteenindust Jaotus tundides: praktiline töö: 14 kokku: 14	Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Pakib juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks	Teenindus cateringüritustel Teenindussituatsioonid Teenindusviisid	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

juhendi alusel praktiline teenindus cateringüritustel

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

praktiline teenindus cateringüritustel

Praktilised tööd

Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

teostab juhendamisel cateringteeninduse järeltööd Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Korraldab sündmuse lõppedes juhendamisel korrastustööd ning logistika cateringteeninduse pakkumise kohas Korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes	Catering- teeninduse järeltööd sh. tagala tööd, prügi sorteerimine, puhastustööd Tagasiside moodulile.	Praktiline töö	Mitteeristav
--	---	---	----------------	--------------

Hindamisülesanne: Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.	Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Ülesanne/harjutus
---	---

Lävend

Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.
--

Praktilised tööd

Catering- teeninduse järeltööde teostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	eelduseks mooduli hinde saamisele on hindamisülesanded sooritatud Mooduli hinde kujunemise aluseks on catering ürituse läbiviimine meeskonnatöona õpetaja poolt antud juhendi järgi ja etappide kaupa Catering- teeninduse praktilistest tundidest 100% osavõtt.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, Selvelauad Avita, 2000, S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo 2014, S. Rekkor jt, Teenindamise kunst, Argo 2013, A. Roosipõld, M.Kotkas, Restoraniteenindus, Argo 2010, M. Kitsnik, Koka ja kelneri erialane eesti keel, Argo 2009, catering-ettevõtete koduleheküljed

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Suurköögi praktika	12	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused; Toitlustamise alused; Teeninduse alused; Abikoka praktilise töö alused; Abikoka praktika, Suurköögitöö korraldamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd suurköögis, koostöös köögimeeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
14 t	10 t	8 t	280 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi aluselt isikliikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 8 kokku: 18	Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (ekirju) Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu Täidab igapäevaselt praktikapäevikut arvestades praktikajuhendit Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS- 4 tundi+4 tundi Praktikaga seotud dokumentatsiooni keeleline korrektsus(CV, motivatsioonikiri, praktikaaruanne, praktikapäevik..) praktikaga seotud e- kirjade koostamine (nõuded e-kirjale) Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü; praktikaettevõtte ruumide paigutus; praktikaettevõtte toitlustusosakonna toimingud ja töökorraldus;	Loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

	toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist		
Hindamisülesanne: CV, avalduse ja motivatsioonikirja koostamine Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktika juhendist. Ennast tutvustava e-kirja koostamine tööandjale Koostada analüüsiv kokkuvõtte praktikaettevõtte äriideest, menüüst, ruumide paigutusest, töökorraldusest		Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs	
Lävend			
CV, avaldus ja motivatsioonikirja on juhendamisel koostatud vormiliselt ja keeleliselt õigesti. Ennast tutvustav e-kiri tööandjale on koostatud vormiliselt ja keeleliselt õigesti. Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed; kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes. Kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes.			
Iseseisvad tööd			
Vajaliku dokumentatsiooni koostamine praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist lgapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse kirjeldamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 90 iseseisev töö: 2 kokku: 92	Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel	TOIDUVALMISTAMINE MENÜÜ KOOSTAMINE oriendeerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel TOIDUAINETEÕPETUS valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained TÖÖOHUTUS JA -TERVISHOID töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega järgib ettevõtte sisekorraeeskirju järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid TÖÖ PLANEERIMINE töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks TOIDUVALMISTAMINE eeltöötlus- ja kuumtöötlusvõtted TÖÖVAHENDID JA SEADMED töövahendite ning seadmete valik vastavalt menüüle PUHASTUSTÖÖD uhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel HÜGIEEN tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.	Iseseisev töö, praktika	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö praktikajuhendaja juhendamisel		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		

Lävend
<p>Valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained, toovahendid ja seadmed, järgides toiduhügieeni ja ohutu töötamise nõudeid. Valmistab juhendamisel toidud õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks järgides töötamisel säästlikkuse ja ergonoomika põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta ja seadmed/töövahendid kogu tööpäeva vältel kasutades õigeid puhastusvahendeid ja töövõtteid.</p> <p>Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid.</p> <p>Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohta juhendite alusel.</p>
Iseseisvad tööd
Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning teeb ettevalmistusi vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks.
Praktika
<p>Töötab iseseisvalt säästlikult meeskonnaliikmena järgides toiduhügieeni ja tööohutusnõudeid kasutades peamisi eeltöötlusvõtteid, kuumtöötlusvõtteid toitute ja jookide valmistamisel valides õigeid töövahendeid ning seadmeid. Töötab iseseisvalt ja meeskonnaliikmena ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Korraldab oma tööd vastavalt ettevõtte menüüle ja töökorraldusele ja kasutab puhastustöödeks sobilike töövahendeid ning kemikaale valides õigeid puhastusmeetodeid. Jälgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid 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.</p>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
<p>eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 150 kokku: 150</p>	<p>Arvutab tehnoloogilise kaardi abil päeva põhisoogikordade toitute ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid</p> <p>Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</p> <p>Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</p> <p>Ajastab päeva põhisoogikordade toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile</p> <p>Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolli plaanist</p> <p>Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p>	Praktika	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö praktikajuhendaja juhendamisel Praktiline töö- toiduainete eeltöötlemine, lihtsamate toitute valmistamine, puhastus- ja korrastustööde teostamine.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
Lävend			
<p>Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Ajastab päeva põhisoogikordade toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolli plaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</p>			
Praktika			
<p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid. Teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p>			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest Jaotus tundides: praktika: 40 kokku: 40	Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale Tutvustab ja soovib klientidele päeva söögikordade toite ja jooke korrektses eesti keeles ja kasutab asjakohast erialast terminoloogiat Serveerib juhendamisel päeva söögikordade toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid	Teeninduse korraldus ja teenindamine iseteenindusliinis, buffet-lauas.	Praktika	Mitteeristav

Lävend

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

Praktika

Klientide teenindamine, jookide ja toitude tutvustamine korrektses eesti keeles. Klientide teenindamine meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 kokku: 12	Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu rakendades õigekirja reegleid Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Mooduli kokkuvõtte ja hindamine Enesehinnang. LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS- Korrektses eesti keeles praktikaaruande koostamine Erialaste tekstide õigekiri Erialaga seotud sõnavara ja terminoloogia ARVUTIÕPETUS Praktikaaruande vormistamine	Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine	Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Enesehindamine
Lävend	
Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
Iseseisvad tööd	
Praktikaaruande koostamine	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	moodulit kokkuvõtva mitteeritava hindamise eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktikaaruande ja esitluse ning esitleb suuliselt. Eneseanalüüs.
Mooduli hindamine	mitteeritav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Tagasisideleht praktikandiilt endalt Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006 Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010 Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Restoranitöö korraldus	4	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid Majutamise ja Toitlustamise valdkonna alused, karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused, toitlustamise alused, teeninduse alused, abikoka praktilise töö alused, toiduvalmistamise alused, koka praktilise töö alused, toiduvalmistamine, koka praktiline töö, abikoka praktika, kokatöö praktika		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
40 t	4 t	60 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate restoranide äriideid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24	Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid	Erinevate restoranide äriideed Kooli õpperestoraniäriidee ja teemapäevade valik	Rühmatööd, esitlused ja hinnangu andmine	Eristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö juhendi alusel		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.		
Iseseisvad tööd				
Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 24 kokku: 26	Planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna selvelaudades Planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna osalise teenindusega laudades Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades	Restoranis kasutatavad teenindusviisid Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded, vastutus ja teadmised, oskused ning hoiakud Erinevad lauatuübid ja nende paigutamine restoranis Lauapesu ja lauakaunistused Lauanõud ja söögiriistad Töö planeerimine saalis Ettevalmistustööd õpperestoranis sh teemapäeva kajastamine Klientide teenindamine ja arveldamine Koristustööd saalis	Teoreetiline ja praktiline õpe toitlustusettevõtte teenindussaalis ja köögis Ettevalmistustööd ja tööde jaotus Klientide teenindamine ja arveldamine ning koristustööd	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline teenindustöö- serverimise korraldamine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna selvelaudades Planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades, juhendamisel Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades	Õppija planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna selvelaudades Planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades, osalisel juhendamisel Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades	Planeerib ja korraldab serverimist meeskonnatööna selvelaudades Planeerib ja korraldab iseseisvalt serverimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades Teeb koristustööd iseseisvalt		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid meeskonnatööna Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 36 kokku: 46	Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja roakaardid Korraldab juhendamisel restorani laomajandust Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist Valmistab toidud vastavalt restoranimenüüle ning serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet	Menüü koostamine teemapäevaks Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning laudustamine Töö planeerimine köögis Portsjontoitute valmistamine ja serveerimine ning koristustööd meeskonnatööna Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja)	Rühmatööd, esitlused ning hinnangu andmine Praktiline kauba vastuvõtt, ladustamine, tööde korraldamine, toitute valmistamine ja serveerimine ning koristustööd sh õppe-(restorani) köögis	Eristav

Hindamisülesanne: Praktiline toiduvalmistamine õppe-(restoranis) köögis vastavalt teemapäeva menüüle ja tehnoloogilistele kaartidele		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest</p> <p>Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised-ja roakaardid</p> <p>Korraldab juhendamisel restorani laomajandust</p> <p>Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed</p> <p>Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtuvalt ettevõtte tööplaanist</p> <p>Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele</p> <p>Peab kinni hügieeni-ja tööohutusnõuetest</p> <p>Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet</p>	<p>Õpivälundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine</p> <p>Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest</p> <p>Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised-ja roakaardid</p> <p>Korraldab juhendamisel restorani laomajandust</p> <p>Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed</p> <p>Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtuvalt ettevõtte tööplaanist</p> <p>Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele</p> <p>Peab kinni hügieeni-ja tööohutusnõuetest</p> <p>Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet</p>	<p>Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine</p> <p>Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest</p> <p>Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised-ja roakaardid</p> <p>Korraldab juhendamisel restorani laomajandust</p> <p>Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed</p> <p>Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtuvalt ettevõtte tööplaanist</p> <p>Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele</p> <p>Peab kinni hügieeni-ja tööohutusnõuetest</p> <p>Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet</p>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid	Toitude/jookide omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest	Teemapäeva toitude/jookide omahinna ja müügihinna arvutamine ja päevatasuvuse analüüs	Eristav
Hindamisülesanne: Ülesande lahendamine juhendi lausel		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel- kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel tootlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte Õppija arvutab juhendamisel bruto-ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid	Õpivälundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine	Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	1/2 hindest moodustab peakoka ja teenindusjuhi rollis teemapäeva ettevalmistamine ja läbiviimine 1/2 hindest moodustab meeskonnaliikmeks olemine grupikaaslaste teemapäevade ettevalmistamisel ja läbiviimisel
--	---

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu "Teenindamise kunst" 2012 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi "Kulinaaria" Kirjastus Argo 2011 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, Õ. Muuga, L. Animägi "Praktiline kulinaaria" Kirjastus Argo 2013

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Peoteenindus	2	Anne Kersna, Liis Läll, Anu Parkonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, toitlustamise alused, Teeninduse alused, Abikoka praktilise töö alused, Toiduvalmistamise alused ja Abikoka praktika		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
10 t	6 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja Esitleb tooteid ja teenuseid Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga	Sündmuse planeerimine Menüü koostamine Pakkumiskirja koostamine Eesti köögi areng Kultuurilugu	Rühmatöö Arutus Harjutusülesanded Esitlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb kliendile tooteid ja teenuseid			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus	
Lävend				

Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati.
 Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.
 Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.
 Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.
 Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga

Iseseisvad tööd

Koostab menüü vastavalt juhendile

Praktilised tööd

Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<p>Väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja</p>	<p>Asjaajamise alused LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: erialane võõrkeel</p>	<p>Loeng, arutelu, grupitöö, iseseisev töö, töö õpiku ja sõnastikuga, teemakohased harjutusülesanded ja rollimängud</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja. Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles.</p>			<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Planeerib meeskonnatööna söögisaali Paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu Katab laudad liinadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle	Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis. Laudade linutamine. Eelkatted. Laudade kaunistamine.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laudad liinadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend				
Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laudad liinadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.				
Praktilised tööd				
Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, lauda linutamine, laudade kaunistamine, eelkattede tegemine.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel	Roogade ja jookide valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel vastavalt menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid Roogade ja jookide serveerimine . Töökorraldus restoranis	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö- vastavalt menüüle toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.				
Praktilised tööd				
Praktiline töö- vastavalt menüüle toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab juhendamisel peoteenindust Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele	Teenindusviisid. Nõude kandmise võtteid. Korrastustööd. Kliendikeskne teenindus. Töökorraldus restoranis	Praktiline töö	Mitteeristav

	Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid			
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt t Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.				
Praktilised tööd				
Praktiline teenindus vastavalt juhendile ja menüüle, korrastustööd				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	moodul kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendit tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2014. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Laua katmine, toitute ja jookide serveerimine http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9_Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine . Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Rahvus- ja regionaalköögid	2	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on toiduvalmistamise alused moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköövide eripärast		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
24 t	10 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvusköövide eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 22	Loetleb eesti rahvustoite, Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist Loetleb juhendi lausel rahvusköövide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist Kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid	RAHVUSKÖÖGID JA NENDE ERIPÄRAD: erinevad rahvusköögid, põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus ERINEVATE RELIGIOONIDE TOITUMISALASED PIIRANGUD JA REEGLID kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud	Kõitev loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Ettekande koostamine vastavalt etteantud teemale, esitlus
Religioonist tingitud toitumistavade eripärade kirjeldamine ja kohandamine vastavalt lähteülesandele - rühmatöö

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Arutus
Ülesanne/harjutus
Ettekanne/esitlus

Lävend

Iseseisev töö.
Iseloomustab erinevate rahvusköövide toidukultuure, rahvusköövide iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi. Õpilane iseloomustab maailmausundite toitumistavasid, selle piiranguid ja reegleid.

Iseseisvad tööd

Eesmärgiks on uurida vastavalt juhendile ühe rahvuse toidukultuuri ning koostada põhjalik, iseloomulik, näitlikustatud ettekanne esitluseks. Lisaks koostada vastavalt juhendile uuritava rahvusköögi menüü ja kuni 3 retsepti tuntumate rahvusroogade kohta praktiliseks tunniks. Iseseisev töö hinnatakse mitmeeristavalt. Töö tuleb koostada vastavalt juhendis toodud juhiste, vormistada esitluse esitatavatele nõuetele.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste sh kasutamishüvisid Leiab juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni Jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni Eristab kuuldu võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused	ERIALANE VÕÕRKEEL - loeb ja tõlgib võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni	Kõitev loeng, arutelu,	Mitmeeristav

Hindamisülesanne:

Loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste, vajaliku / huvitavat erialase informatsiooni välja toomine.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Arutus
Ülesanne/harjutus

Lävend

Iseseisev töö.
Õpilane loeb ja tõlgib erialast võõrkeelseid tekste. Toob välja juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni, eristab kuuldu võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused

Iseseisvad tööd

Eesmärgiks on uurida vastavalt juhendile ühe rahvuse toidukultuuri ning koostada põhjalik, iseloomulik, näitlikustatud ettekanne esitluseks. Lisaks koostada vastavalt juhendile uuritava rahvusköögi menüü ja kuni 3 retsepti tuntumate rahvusroogade kohta praktiliseks tunniks. Iseseisev töö hinnatakse mitmeeristavalt. Töö tuleb koostada vastavalt juhendis toodud juhiste, vormistada esitluse esitatavatele nõuetele.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 18 kokku: 18	Koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile Valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide toite ja jooke kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid Serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil	ERINEVATE RAHVUSKÖÖKIDE TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE - valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke	Praktiline töö	Mitmeeristav

Hindamisülesanne: Rahvusköökidele omaste roogade valmistamine, tehnoloogilise kaardi lugemise oskus, teoreetiliste teadmiste rakendamine praktikas.	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud. Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid. Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena.	
Praktilised tööd	
Praktilised toiduvalmistamise tunnid, kus õpilane valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatöona.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli hindamise eelduseks on iseseisva töö õigeaegne esitamine ja plaanijärgne ettekandmine ning praktiliste tööde tundide osavõtt, ja aktiivne osalemine meeskonnatöös. Iseseisev töö tuleb koostada vastavalt juhendis toodud juhiste, vormistada esitluse esitatavatele nõuetele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, Toitlustused alused, Argo 2014 S. Rekkor, Kulinaaria, Argo, 2011 S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013 erialane õppekirjandus

KINNITATUD
Direktori 14.04.2015 käskkirjaga nr 10

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

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Restoranitöö praktika	12	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud restoranitöö spetsialiseerumismoodulid Restoranitöö korraldus, Peoteenindus, Rahvus- ja regionaalköögid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd restoranis, koostöös meeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
20 t	20 t	272 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööühigieeni- ja tööohutusnõudeid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoögikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktika: 272 iseseisev töö: 20 kokku: 312	Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e- kirju) Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte tootlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitute ja jookide tehnoloogilistes kaartides Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel Töötab iseseisvalt ning teeb	PRAKTIKA PLANEERIMINE praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtete ja praktikajuhendajatega PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevalmistustööd tööülesande täitmiseks, meeskonnatöö, tööohutus, hügieen, ettevõtte menüüs olevate roogade valmistamine, kalkulatsioon, toiduvalmistamise ajastamine, korrastustööd, klienditeenindus, erinevad teenindusviisid, klienditeenindussituatsioonide lahendamine PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: KEEL JA KIRJANDUS praktikaaruandele esitatavad nõuded, praktika aruande vormistamine korrektses eesti keeles, praktika dokumentatsiooni korrektn vormistamine eesti keeles(CV, motivatsioonikiri, praktikapäevik)	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö, eneseanalüüs, esitluse/ettekande/aruande koostamine, juhendatud praktiline töö ettevõttes	Mitteeristav

toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks
Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid
Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega
Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju
Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid
Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid
Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid
Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult
Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel
Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid
Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid
Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust
Ajastab tellimusel toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile
Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolli plaanist
Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel
Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile
Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale
Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat
Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale
Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid
Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande
Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele
Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet
Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes

	kasutatud allikatele Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel ja kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne: Proovitöö tootlustusettevõttes, iseseisev töö seoses praktika dokumentide vormistamisega	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus
--	--

Lävend

Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades

Iseseisvad tööd

Iseseisva töö eesmärk on praktika erinevate etappide eesmärgistamine, eesmärkide saavutamiseks sobivate ettevõtete leidmine, praktikadokumentatsiooni täitmine ja vormistamine. Iseseisva töö käigus püstitab õpilane endale igaks praktikaetapiks vähemalt kaks isiklikku eesmärki. Eesmärkide saavutamiseks koostab ta plaani, millises ettevõttes/ettevõtetes ta saaks eesmärgi täita. Võimalike praktikaettevõtetega peab õpilane taasesitamist võimaldavas vormis praktika sooritamiseks läbirääkimisi. Iseseisev töö jätkub praktikapäeviku täitmisega ning praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamisega iseseisev töö esitakse kaasõppijatele auditoorses tundides pärast praktika sooritamist.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	moodul hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Eriala ja õppekavakohane praktikajuhend Praktikakorraldust reguleerivad seadusandlikud aktid Praktika dokumentatsiooni näidised

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Fruktodisain	2	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on hügieenikoolituse läbimine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö		
14 t	38 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib fruktodisainiks sobivaid köögi- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Selgitab erinevate köögi- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid	FRUKTODISAINI TÖÖVAHENDID	Interaktiivne loeng, praktiline töö, õpimapp kui tööde kogu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Demonstratsioon			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilase saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonomiliselt ja sujuvalt töötada õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt				
Praktilised tööd				
Sobivate toorainete ja töövahendite valik, harjutusülesanded				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 14 kokku: 46	Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele Valmistab ette töökoha Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni Esitleb valmis-kompositsiooni Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid	FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TOORAINED/MATERJAL FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TÖÖVÕTTED VALMISTOODETE SÄILITAMINE JA VIIMISTLEMINE	Interaktiivne loeng, praktiline töö, õpimapp kui tööde kogu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Demonstratsioon; õpimapp, sh iseseisev töö kompositsiooni planeerimisest ja teostamisest		Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Ülesanne/harjutus		
Lävend				
<p>Praktilise ülesande lahendamine: õpilane saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada, õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid, õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid, õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid, õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt, õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt</p> <p>Õpimapp parimatest töödest: sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona, slaidina vmt), lisatud analüüsid on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada)</p> <p>Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon: kompositsioonis kasutatud viljad ja kaunistatav toode sobivad omavahel, kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid, kompositsiooni loomisel on rakendatud minimaalselt õpetaja poolt nõutud arv tundides õpitud töövõtteid</p>				
Iseseisvad tööd				
Iseseisvaks tööks on vastavalt iseseisva töö juhendis toodud kriteeriumitele vastava kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine. Iseseisva töö eesmärk on kinnistada teema raames omandatud teadmisi ja oskusi ning nende loomuline kasutamine				
Praktilised tööd				
Sobivate toorainete ja töövahendite valik, harjutusülesanded				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes kontakt tundides Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist, õpimappi sooritatud (parimatest) töödest, sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon Hindamisülesanded on hindamisel võrdse osakaaluga
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Biller, R. Garneerimine 1997 Mishina, A.V. Karving, master-klass Moskva 2010 Õppevideo – Carving Kužnetsova, M. Buketõ iz ovošei Moskva Lynch, F.T. Garnishing New York 1987 Õpetaja jaotmaterjal

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul Toiduvalmistamise alused		
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	
8 t	10 t	60 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	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 Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure	TOORAINED pagari- ja kondiitritoodete valmistamisel kasutatavad toorained; pagari- ja kondiitritoodete kaunistamisel kasutatavad pooltooted	Kõitev loeng, probleemülesande lahendamine, diskussioon	Mitteeristav
Hindamisülesanne: teoreetiliste teadmiste kontroll/intervjuu			Hindamismeetod: Intervjuu	
Lävend				
Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 10 kokku: 74</p>	<p>Kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiad ja kasutamise võimalusi Iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid taigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja nende kasutusvõimalusi toitlustusettevõtte menüü rikastamisel Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, mure-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi Serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele</p>	<p>PÕHITAIGNAD JA KREEMID NING LISANDID põhitaigaste valmistamise tehnoloogiad, kasutamisevõimalused, põhitaigaste valmistamine pärimi-, biskviit-, keedu-, bese-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted neist; lihtsamad kreemid ja glasuurid; toodete kaunistused šokolaadist ja martsipanist/suhkrumassist</p>	<p>Praktilised tööd</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	--	-------------------------	---------------------

<p>Hindamisülesanne: Teoreetiliste teadmiste kontroll praktiline töö - pagari- ja kondiitritoote valmistamine ja serveerimine iseseisev töö - ideekaart toitlustusettevõtete menüü rikastamisest pagari- ja kondiitritoodega</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Intervjuu</p>
---	--

<p>Lävend</p>

<p>Valmistatud toode on tootegrupile ja kasutatud taigale, kaunistustele omaste tunnustega ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega Toote valmistamisel on kasutatud taigaste valmistamisel kasutatavaid põhitehnoloogiad Toote valmistamisel ja presenteerimisel on järgitud toiduhügieeninõudeid Toote valmistamiseks kasutatud tooraineid on iseloomustatud, nende säilitustingimusi on kirjeldatud, kasutusvaldkondi loetletud</p>
--

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Ideekaart pagari- ja kondiitritoote kasutamisest toitlustusettevõtte menüüde rikastamisel. Iseseisva töö eesmärgiks on välja selgitada toitlustusettevõtte menüü erinevad roagrupid, mida võiks parendada sellele pagarivõi kondiitritooteid lisades, mille serveerimisel võiks kasutada pagari- ja kondiitritooteid.</p>
--

<p>Praktilised tööd</p>

<p>Erinevad põhitaigad (pärimi-, biskviit-, keedu-, mure-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen), lihtsamad kreemid ja glasuurid, kaunistused šokolaadist ja martsipanist</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes praktilise töö tundides. Mooduli hinne kujuneb moodulihindamisülesande sooritamisest ning iseseisvast tööst. Mooduli hindamisülesanne lahendatakse mooduli viimases praktilises tunnis ning sellele eelnevalt peab õpilane olema esitanud iseseisva töö. Mooduli hindamisülesandeks on tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamine, kaunistamine ja presenteerimine. Demonstratsiooni käigus vastab õpilane küsimustele, mis puudutavad valmistatava toote valmistamiseks kasutatavaid tooraineid ning analoogseid tooteid.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>

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 Kiisman, E; Piirman,M „ Küpsetuskunst“, Tartu: Atlex 2005

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Üldkehaline ettevalmistus	3	Ruth Kask, Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab terveid eluviise, kasutab regulaarset liikumist ja sportimist teadlikult oma tervise tugevdamiseks ja üldise töövõime parandamiseks		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö		
20 t	58 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Sooritab oma erialase kutsetööspetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.	Võimlemine Rühiharjutused Jõu-, venitusharjutused	Juhendi tutvustamine• rühiharjutused õpetaja juhendamisel Praktiline rühivaatlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esitab koordinatsiooni-harjutuse			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. Sooritab oma erialase kutsetöö spetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordinatsiooni-ja võimlemisharjutusi, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise	Järgib koostatud treeningkava ja hindab selle mõju	Fit-pallid Harjutamine jõusaalis	Treeningkava koostamine	Mitteeristav

arendamisega, kasutades selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Seab eesmärgid oma füüsilise vormiarendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi. Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi.	Ohutustehnika Harjutamine kardiomasinatel Ergonoomia	Jõuharjutused Venitusharjutused Vastupidavuse treenimine Motoorsete oskuste täiustamine Füüsilise vormi saavutamise võimalused- mäng ergonoomiliste töövõtete demonstratsioon
--	--	--	---

Hindamisülesanne: Praktiline tegevus ((treeningkava teostamine) Treeningkava tutvustamine õpilase poolt Erialatöökõs sobilike ergonoomiliste harjutuste loend	Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus
---	---

Lävend
Järgib koostatud treeningkava ja hindab selle mõju Seab eesmärgid oma füüsilise vormiarendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi. Arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku ja otsusekiirust, õpib ennast kehtestama.	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall Saalihoki sulgpall	Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline tegevus (treeningmäng)	Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus
Lävend	
Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku ja otsusekiirust, õpib ka ennast kehtestama.	Sportmängud: Korvpall Võrkpall Jalgpall	Praktiline tegevus (Harrastatavate sportmängude põhiliste mänguelementide ja	Mitteeristav

Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Saalihoki Sulgpall	tehnika täiustamine). Erinevate sportmängude harrastamine
Hindamisülesanne: Praktiline tegevus (treeningmäng)		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus
Lävend		
Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise, reaktsiooni-, tunnetuslikku - ja otsusekiirust, õpib ennast kehtestama.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab kutsetöök vajalikke tahtemoadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus, jms) Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid Arendab sportliku ühistegevuse kaudukohanemise- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini	Kehaline aktiivsus Kehalise aktiivsuse vajalikkus Lihashooldus Treeningu ülesehitamise erinevad viisid Ohutusnõuded	Ideekaart tervisespordi võimaluste kohta Rekreatiivsed liikumisharrastused Arutelu rekreatiivsete tegevuste kohta	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline tegevus Analüüs rekreatiivsete tegevuste õnnestumise kohta			Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs	
Lävend				
Mõistab ja selgitab kehakultuuri ja tervise ning teiselt poolt tervise ja töövõime vahelisi seoseid Arendab sportliku ühistegevuse kaudu kohanemise- ja empaatiavõimet, koostööoskust, eneseväljendusoskust ning distsipliini				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	täitnud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õppematerjal: R. Jalak „Tervise treening“; Liikumise ja spordi ABC I osa; Liikumise ja spordi ABC II osa; L. Thool „Treening tervele kehale“

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Eneseväljendus	2	Reelika Laes, Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamiseks nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma eneseväljendusoskust, kujutlusvõimet, loogilist mõtlemist, harjutab keelelist toimimist eri suhtlusolukordades niihästi kõnes kui ka kirjas.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
34 t	18 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Oskab ennast tutvustada nii suuliselt kui kirjalikult	Enesetutvustus ja eneseanalüüs Oma tugevate ja nõrkade külged leidmine Cv, motivatsioonikiri ja sooviavalduse kirjutamine Tööintervjuul käitumine Mina- keel ja Mina- teade	Häälestusharjutused Nimekaardiharjutus CV, motivatsioonikirja, sooviavalduse kirjutamine Ettevalmistus "Konkurssiks" (rühmatöö) Video- kuidas käituda tööintervjuul Mina-teate harjutused Loeng Analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüsi koostamine			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Iseloomustab ennast, annab hinnangu oma tugevatele ja nõrkadele külgedele, kasutab tööintervjuul korrektset suhtluskeelt ja sobivaid keelemalle.				
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Oskab anda kehtestavat sõnumit	Enesekehtestamise mõiste 3-osaline kehtestav sõnum Hinnanguvaba kirjeldus Alistuv käitumine Agressivne käitumine Kehtestav käitumine "Võlulauseid " tundetulva vähendamiseks sildistamine	"Kahtlased väited" Rollimängud Kõitev loeng Rühmatöö Videode vaatamine ja analüüs Loovusharjutused Harjutus "Kuidas hoiduda sildistamisest?"	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 3-osalise kehtestav sõnum vastavalt etteantud olukorrale			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Kasutab hinnanguvaba kirjeldust ja hoidub sildistamisest, koostab 3-osalise kehtestava sõnumi				
Iseseisvad tööd				
Koostada 3-osaline kehtestav sõnum etteantud situatsioonide (olukordade) kohta				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Oskab koostada ja esitada kõnet	Tekstide stiilist ja nende ülesehitusest Avaliku esinemise reeglid. Kõne koostamine. Kõne "kuldreeglid" Kuidas 30 sek, mõjule pääseda? Kehakeel, kuidas lugeda kehakeelt Diktsioon Rambipalavik ja sellest ülesaamine Reklaamtekst ja selle koostamine Uudis	Loeng Rühmatöö Loovusharjutused Hääleharjutused Mõistekaart Reklaamtekst plakatil	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Koostab kõne/esitluse etteantud teemal ja kasutab kõne "kuldreegleid", mõistab ja jälgib avaliku esinemise reegleid				
Iseseisvad tööd				
Kõne /esitluse koostamine etteantud teemal				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	Oskab väidelda	Argumenteerimine Manipuleerimine Saboteerimine Veenmine Väitlus/debatt	Väitlus "Maailma kohviku" meetod Rühmatöö Loeng Väitluseks/debatiks vajaliku materjali leidmine Ideekaardi koostamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Väitluses/debatis osalemine			Hindamismeetod: Suuline esitus	
Lävend				
Leiab saboteerimise ja manipuleerimisevõtteid igapäeva elust Väitleb ettevalmistatud teemal, kasutades erinevaid argumente ja veendes kuulajaid oma seisukohtade õigsuses				
Iseseisvad tööd				
Väitlus/debatt etteantud teemal- ettevalmistus, erinevate argumentide leidmine Saboteerimise ja manipuleerimise näidete otsimine igapäeva elust				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Oskab kuuldu ümbersõnastada	Hea kuulaja oskused Kuulamine ja kuulmine Kuulamisharjutused Kuuldu ümbersõnastamine ja tagasi peegeldamine	Kuulmisharjutused Häälestusharjutused Loovusharjutused Ümbersõnastusharjutused Videode vaatamine ja analüüs Loeng: hea kuulamine Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kuuldu ümbersõnastamine			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Mõistab kuuldu Sõnastab kuuldu ümber ja peegeldab seda tagasi				
Iseseisvad tööd				
Vabalt valitud telesaate/ raadiosaate vaatamine ja kuulamine ning saadud info ümbersõnastamine ja tagasi peegeldus				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt.Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöõ teostamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Katrin Aava "Kõnekunst" Katrin Aava "Veenmiskunst" Maret Prints "Ole oma sõna peremees" Autorite kogu "Avalikult valikust kõnest" Gundla Ingrid Hirsch "kõnele vabalt ja veenvalt" AMI "Õppides loon ennast" Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid Videod

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2	Anne Kersna, Anu Parkonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab arvutit õppetöös, hangib ning edastab teavet, koostab ja kujundab erinevaid dokumente korrektselt ja vastavuses esitatavate nõuetega		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		Praktiline töö	
6 t		46 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara Kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale Teostab failioperatsioone (kopeerib, teisaldab ja kustutab faile või kaustu, nimetab neid ümber) Järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel	Arvutialased põhimõisted (riistvara, tarkvara, arvuti kasutamine, failid, kaustad, salvestamine) Arvutiviirused, nendest hoidumine Ohutusnõuded arvuti kasutamisel Arvutitöö mõju tervisele, ergonoomika Failihaldus	Kombineeritud loeng, praktiline töö, infootsing, harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Internetiotsing teemal "Arvuti kasutamine ja ohutus"			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
Õpilane tunneb põhilisi arvutialaseid mõisteid, kasutab kooli arvutivõrku, salvestab töid etteantud andmekandjale. Loob kaustu ja faile ning haldab neid. Õpilane teab arvutiviirustest hoidumise võimalusi ja ohutusnõudeid arvuti kasutamise kohta tavakasutaja tasemel				
Praktilised tööd				
Failide ja kaustade loomine, salvestamine etteantud andmekandjale failioperatsioonid (kopeerimine, teisaldamine, ümbernimetamine, kustutamine, salvestamine nimega) infootsing arvuti kasutamise ja ohutuse kohta				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vormindab kirjatöid lähtudes Kehtna MTK-s kehtivatekirjatööde vormindamise nõuetest Jaotus tundides: praktiline töö: 18 iseseisev töö: 3 kokku: 21	Sisestab teksti järgides reegleid teksti sisestamisel Kujundab teksti kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid Loob ja kujundab loetelusid (numberloetelu, täpploetelu) Loob ja kujundab tabeleid tekstiredaktori abiga, tükeldab, õhendab ja varjustab lahtreid Koostab oma erialaseks õpinguksvajalikke skeeme Lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, lisab ääriseid leheküljele ja tekstilõigule Paigutab teksti veergudesse Teab Kehtna MTK-s esitatavaid nõudeid kirjatööde vormindamisele Oskab leida kirjatööde vormindamisele esitatavaid nõudeid kooli kodulehelt Vormindab kirjatöid vastavalt nõuetele Kujundab tiitellehe vastavalt nõuetele	Reeglid teksti sisestamisel Teksti kujundamine (märgi- ja lõiguvorming) Loetelude kujundamine Tabelite loomine tekstiredaktoris, nende kujundamine Joonistusvahendite kasutamine, skeemide koostamine Graafilise elemendi lisamine tekstidokumenti Teksti paigutamine veergudesse Trükkimine ühepoolse ja kahepoolsena Lehekülje veeriste määramine Pealkirjadele laadide määramine Leheküljenumbrite sisestamine Automaatsisukorra loomine Tiitellehe kujundamine	Loeng kombineerituna harjutusülesannetega, iseseisev töö arvutis õpetaja juhendamisel. Kombineeritud loeng ja praktiline tegevus arvutis	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Tekstidokumendi kujundamine etteantud nõuete kohaselt.

Õpilane vormindab etteantud kirjatöö vastavalt Kehtna MTK-s kehtivatele kirjatööde vormindamise nõuetele, kujundab tiitellehe

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Arvestustöö

Lävend

Õpilane koostab ja vormindab erinevaid tekstidokumente kasutades lõigu- ja märgivormingu võtteid, lisab tekstidokumenti graafilisi elemente, koostab tabeleid, loetelusid ja erialaseid skeeme

Kirjatöö on vormindatud ja kujundatud vastavalt nõuetele

Iseseisvad tööd

Bukleti kujundamine, väljatrükk kahepoolsena

Praktilised tööd

Teksti sisestamine, korrigeerimine Teksti kujundamine märgivormingu võtete abil: kirjaviisi ja kirjasuuruse määramine, laadi, teksti värvuse määramine, allakriipsutuste ja tekstiefektide kasutamine Teksti kujundamine lõiguvormingu võtete abil: reasammu, joonduse ja lõikude vahe määramine Etteantuid tekstidokumendi töötlemine vastavalt juhendile Loetelude sisestamine ja kujundamine Tekstiredaktoris tabelite loomine ja kujundamine. Tutvumine kirjatööde vormindamise nõuetega Kehtna MTK kodulehel pealkirjadele laadide määramine leheküljenumbrite sisestamine, esilehelt numbri eemaldamine kirjatööde vormindamise harjutamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

koostab ja kujundab tabeleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Kasutab tabelitöötlusprogrammi erinevate tabelite koostamiseks ja kujundamiseks Sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid Teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide (sum, average, min, max) abil Koostab lihtsamaid diagramme (joondiagramm, tulpdiaagramm, sektordiagramm)	Tabelitöötluse programmi kasutamine, tööleht, töövihik Tabelite koostamine, andmete vormindamine, tabelite raamimine Andmete sorteerimine ja filtreerimine Valemite ja funktsioonide kasutamine arvutuste teostamisel Erialaseks õppetöoks vajalike tabelite koostamine Diagrammide koostamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab etteantud ülesande põhjal tabeli, vormistab selle, teostab nõutavad arvutused, koostab diagrammid			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
Õpilane koostab tabeleid ja kujundab neid, vormindab andmeid; Ta sorteerib ja filtreerib tabeli andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil ning koostab tabeli andmete kohta erinevaid diagramme				
Praktilised tööd				
Tabelite loomine, kujundamine, andmete vormindamine Tabeli andmete sorteerimine Tabeli andmete filtreerimine Arvutuste teostamine valemite abil Lihtsamate funktsioonide kasutamine arvutamisel Diagrammide koostamine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 3 kokku: 11	Valib esitluse erinevat tüüpi slaide Paigutab slaididele teksti ja graafilisi objekte Kujundab slaidipõhja Lisab slaidisiirde/animatsioonid Esitleb slaidiestlust	Loeng kombineerituna praktilise tööga arvutis	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö			
Lävend			
Õpilane koostab animeeritud esitluse, mis sisaldab teksti ja graafilisi elemente, kujundab slaidipõhjad			
Iseseisvad tööd			
Animeeritud esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks			
Praktilised tööd			
Slaidiesitluse loomine, sobiva slaiditüübi valimine teksti paigutamine slaididele graafilise objekti paigutamine slaididele slaidipõhja kujundamine animatsioonide lisamine slaididele slaidisiirde lisamine slaididele			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kasutab erialase info	Oskab ostida internetist informatsiooni	info otsimine internetist (temaatilised kataloogid, otsimootorid)	Loeng kombineerituna	Mitteeristav

saamiseks interneti järgides ohutussoovitusi ja häid tavaid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina kasutab elektronposti Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Head tavad elektroonsel suhtlemisel Ohutus interneti kasutamisel Elektronadress Elektronkiri, selle saatmine koos manustega Elektronkiri, selle osad. Listid.	praktilise tööga arvutis
---	---	--------------------------

Hindamisülesanne: Õpilane koostab slaidiesitluse elektroonset suhtlemist ja interneti kasutamist puudutaval teemal ja esitleb seda, vastab küsimustele ning saadab esitluse elektronkirja manusega õpetajale	Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus
--	---

Lävend

Õpilane tunneb häid tavaid interneti kasutamisel ja elektroonsel suhtlemisel, oskab saata elektronkirja koos manusega

Praktilised tööd

Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/microsoft-word-2010 http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/ms-excel-2010 http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara/powerpoint-2010

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Joogiõpetus	2	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab süvendatud teadmised toitlustusettevõttes serveeritavate erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide ajaloost, liigitusest, koostisest, valmistamisest ja serveerimisest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
26 t	10 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
liigitab toitlustusettevõttes pakutavaid jooke ning kirjeldab jookide valmistamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 56	Kirjeldab kliendi poolt soovitud joogi omadusi Annab üldsõnalisi seletusi soovitud joogi päritolu, ajaloo ning valmistamise tehnoloogia kohta Oskab soovitada erinevate roogade juurde pakutavaid jooke vastavalt jookide liigitusele	JOOKIDE LIIGITUS alkoholivabad ja alkohoolsed joogid, jookide päritolu, valmistamisel kasutatava toorained, valmistamise tehnoloogia, JOOGIKAARDI KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED	Iseseisev töö, esitlus, ettekanne, töö infoallikatega, jookide süstematiseerimine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Iseseisev töö koos kaasõpilastele esitatava esitlusega intervjuu (praktilise harjutusülesande lisana)

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Intervjuu

Lävend

Iseseisev töö on teemakohane
Iseseisvas töös on kirjeldatud joogi päritolu, viidatud peamistele koostisainetele ning kirjeldatud üldjoontes joogi valmistamise protsessi
Iseseisev töö on vormistatud nõuetekohaselt ning selle põhjal on koostatud esitlus, mis vastab esitlusele esitatavatel nõuetele
Iseseisva töö põhjal koostatud esitlus on kaasõppijatele ettekantud ning õppija oskab vastata teema piires täiendavatele küsimustele
Iseseisva töö koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt ning korrektseid valdkondlikke termineid
Iseseisva töö koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest üks ei ole veebipõhine ja vähemalt üks on võõrkeelne.

Iseseisvad tööd

Iseseisva töö eesmärk on uurida põhjalikumalt toitlustusettevõttes pakutava joogi päritolu, koostist, valmistamise tehnoloogiat, serverimist ning uuringu tulemus kantakse auditoorses tunnis kaasõpilastele ette. Iseseisva töö teemadena käsitletavate jookide loetelu, so iseseisva töö teemad pakub välja õpetaja.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab jookide serverimistingimusi ja –põhimõtteid	Nimetab erinevate jookide serverimisel kasutatavaid serverimistemperatuure Valib erinevate jookide serverimiseks etteantud valikust sobiva klaasi Kirjeldab erinevate jookide serverimisel järgitavaid põhimõtteid	JOOKIDE SERVEERIMINE kasutatavad serverimisklaasid, nende valiku põhimõtted, jookide sobivus toiduga, jookide säilitamistingimused toitlustusettevõttes	Iseseisev töö, esitlused, arutelud, harjutusülesanded sobilike serverimisvahendite valimisest	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö koos kaasõpilastele esitatava esitlusega intervjuu (praktilise harjutusülesande lisana)			Hindamismeetod: Iseseisev töö Intervjuu	
Lävend				
Iseseisev töö on teemakohane Iseseisvas töös on kirjeldatud joogi päritolu, viidatud peamistele koostisainetele ning kirjeldatud üldjoontes joogi valmistamise protsessi Iseseisev töö on vormistatud nõuetekohaselt ning selle põhjal on koostatud esitlus, mis vastab esitlusele esitatavatel nõuetele Iseseisva töö põhjal koostatud esitlus on kaasõppijatele ettekantud ning õppija oskab vastata teema piires täiendavatele küsimustele Iseseisva töö koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt ning korrektsid valdkondlikke termineid Iseseisva töö koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest üks ei ole veebipõhine ja vähemalt üks on võõrkeelne.				
Iseseisvad tööd				
Iseseisva töö eesmärk on uurida põhjalikumalt toitlustusettevõttes pakutava joogi päritolu, koostist, valmistamise tehnoloogiat, serverimist ning uuringu tulemus kantakse auditoorses tunnis kaasõpilastele ette. Iseseisva töö teemadena käsitletavate jookide loetelu, so iseseisva töö teemad pakub välja õpetaja.				
Praktilised tööd				
Sobivate serverimisvahendite valimine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
serveerib erinevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke vastavalt nende serverimistingimustele	Serveerib etteantud joogi sellele sobivas anumas ning sobivate lisanditega sobival serverimistemperatuuril	JOOKIDE SERVEERIMISE PRAKTILINE TÖÖ klienditeeninduse põhimõtted, jookide soovimine, erinevatele jookidele sobivad lisandid, erinevate jookide serverimine	Harjutusülesanded, arutelu, ideekaardid	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline situatsioonülesanne klienditeenindus-situatsiooni lahendamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õppija kasutab kogu situatsiooni lahendamise jooksul klienditeeninduse põhimõtteid
Õppija selgitab välja kliendi joogisoovi, pakub sellele vähemalt kahte alternatiivset lahendust
Õppija iseloomustab pakutavaid jooke (kahte alternatiivset lahendust) ning vastab kliendi täpsustavatele küsimustele joogi päritolu ja valmistamise kohta
Õppija serveerib kliendi valitud joogi järgides valitud joogi serveerimisele esitatavaid nõudeid ning toiduohutusest ja tööohutusest tulenevaid nõudeid.

Praktilised tööd

Jookide serveerimine, garneeringud, töövõtted

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamine ning kaasõppijatele esitamine ja praktilise situatsioonülesande lahendamine. Praktiline situatsioonülesanne seisneb kliendi soovidele vastava joogi pakkumises, tutvustamises ning serveerimise demonstreerimises. Iseseisev töö esitatakse vastavalt teemade käsitlemisele õpetaja poolt etteantud ajaks. Praktiline situatsioonülesanne lahendatakse mooduli viimastes praktilise töö tundides
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Stuart Walton, Norma Miller - Spirits & Liqueurs Maie Kotkas, Anne Roosipõld - Restoraniteenindus Teenindamise kunst 2013 Argokirjastus Tiger - The dictionary of DRINK

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja erinevate laudade kujundamisel. Saab aru lille- ja lauaseadete tegemise põhitõdedest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
8 t	6 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, kasutab algteadmisi ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, rakendades värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kirjeldab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid. Kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid.	RUUMIKUJUNDUSE PÕHIALUSED Ruumikujundusmaterjalid Valgustus ruumis, selle mõju Mööbli paigutus VÄRVUSÕPETUSE PÕHIALUSED Värvilahendused Värv ja toiduaine Värv kui sümbol Värvide mõju ruumis Värvid interjööris Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaegadel	Loeng Esitlus Harjutusülesanne	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Praktiline ülesanne

Hindamismeetod:
Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Kirjeldab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid.

Praktilised tööd

Praktilised harjutusülesanded juhendite alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedesi kujundades juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid	Oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust.	LILLESEADE PÕHIALUSED Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid Lilleseade stiilid, värvid Lillede hooldus Lilleetikett	Loeng, harjutusülesanne, praktiline harjutamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö Praktiline ülesanne			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Valib sobiva lilleseade, arvestades sündmust, aega ja kohta				
Iseseisvad tööd				
Temaatilisele üritusele juhendi alusel lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade kujundamine				
Praktilised tööd				
Juhendamisel temaatikaga sobivate lauaseadete kujundamine etteantud materjalidest				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	moodul kokkuvõtvaks hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ü. Linnuste, "Värvid kodus", Kodukiri 2005, M. Tammert, „Värviõpetus teoorias“, Tallinn, 2006, A.Chinn, "Värvide ja mustrite piibel", Sinisukk 2008, A. Starmen, "Värviskeemide piibel", Sinisukk 2006.

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Grillimine	2	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja bargeque toitusid lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
18 t	8 t	26 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Kirjeldab juhendi alusel grillimise ja barbeque traditsioone kasutades õppematerjale Koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani Loetleb toidukäitleja isikliku hügieeni nõuded Kirjeldab rühmatööna toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes Kirjeldab rühmatööna enesekontrolli plaani järgimise põhimõtteid	Sissejuhatus moodulisse. GRILLIMINE grillimise ja BBQ ABC ja mõisted; grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid; tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted.	Näitlikustatud loeng, arutelu, test, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani			Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani arvestades isikliku hügieeni, toidu- ja tuleohutuse tagamise nõudeid				
Iseseisvad tööd				
Koostada rühmatööna isikliku hügieeni-, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelespea				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab tootlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Koostab juhendi alusel tootlustusettevõttele grillitud ja barbeque toitude menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest Soovitab rühmatööna menüüsse Eesti köögi traditsioone arvestavat grill- ja barbeque toitusid	MENÜÜ KOOSTAMINE grillitud ja barbeque toitude menüüde koostamine; LÕIMUMINE VÕTMEPÄDEVUSTEGA EESTI KEEL korrektne kirjakeel ja õigete erialaste terminite kasutamine MATEMAATIKA arvutusülesanded ja teisendamised KUNSTIAINED menüüde kujundamine ARVUTIÕPETUS menüüde vormistamine	Harjutusülesannete lahendamine, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Lähtuvalt juhendist kahe- või kolmekäigulise grill-ja barbeque menüü koostamine			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Koostab juhendamisel grillitud ja barbeque toitude menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest, klientide vajadustest ja menüü koostamise põhimõtetest				
Iseseisvad tööd				
Lähtuvalt tööjuhendist koostab menüüsse rühmatööna grillitud ja barbeque toite arvestades Eesti köögi traditsioone ja koostab tehnoloogilised kaardid				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimine Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis Nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle Arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja külastajate arvuse ning koostab tellimuse Kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele Planeerib valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditeenindusele	TOIDUAINETE ÕPETUS toorained grillimiseks TÖÖ PLANEERIMINE tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava SEADMETE ÕPETUS vajalikud väikevahendid ja seadmed PUHASTUSTÖÖD grill- ja barbeque seadmete puhastud ja hooldus KALKULATSIOON tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine TEENINDAMINE toitude serveerimine KLIENDITEENINDUS suhtlemine klientidega LÕIMUMINE VÕTMEPÄDEVUSTEGA EESTI KEEL korrektne kirjakeel ja õigete erialaste terminite kasutamine MATEMAATIKA arvutusülesanded ja teisendamine	Test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Teoreetiliste teadmiste kontroll, iseseisev töö			Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	
Lävend				

Koostab juhendi alusel tööplaani, ajakava ja töövahendite/seadmete puhastusplaani, planeerib töökoha, valib vajalikud väikevahendid ja sedmed ning planeerib toitude serveerimise
Iseseisvad tööd
Koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja tööajakava, planeerib oma töökoha ning valib vajalikud väikevahendid ja seadmed.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid Jaotus tundides: praktiline töö: 22 kokku: 22	Kirjeldab toitude valmistamiseks sobilikke külm- ja kuumtöötlemise meetodeid Valmistab toitu säästlikult, arvestades erivajadustega küllastajaid, kasutab sobivaid ja ajakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni nõuetest Loeb ja kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja jälgib retseptis olevaid tooraine koguseid Ajastab toitude valmistamise vastavalt ajaressersile ja teenindussituatsioonile Serveerib toidu vastavalt tehnoloogilises kaardis märgitud kogusele ja ettenähtud temperatuuril Serveerib toidu sobivatele nõudele, arvestades küllastajate arvu ja serveerimisaega	TOIDUVALMISTAMINE külm- ja kuumtöötlemise meetodi TOIDUHÜGIEEN toiduhügieeni nõuded, KALKULATSIOON tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid TEENINDAMINE toitude serveerimine PUHASTUSTÖÖD töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Meeskonnatööna valmistada ette toorained, seadmed, grillid; koostab grillitava tooraine ja lisandide kohta tehnoloogilise kaardi; valmistab grillitoidu ja serveerib; puhastab seadmed ja korrastada töökohad			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Meeskonna moodustamine; valmistab juhendi alusel grillitud ja barbeque toitusid kasutades õigeid ja ajakohaseid külm- ja kuumtöötlemise meetodeid, on töötlemisel säästlik ning peab kinni toiduhügieeni nõuetest ja ajakavast; serveerib toidud sobivatelt nõudelt; korrastab töökoha ja töövahendid ning grillseadmed				
Praktilised tööd				
Praktiline grillimine ja BBQ				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid Jaotus tundides: praktiline töö: 4	Kirjeldab arusaadavalt küllastajatele menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid	KLIENDITEENINDUS toitude esitlus, suhtlemine kliendiga LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA EESTI KEEL eneseväljendus VÕÖRKEEL toitude esitlus ja eneseväljendus	Praktiline töö, enesehindamine	Mitteeristav

kokku: 4

Hindamisülesanne:

Esitleb küllastajatele korrektset eesti- ja võõrkeeles menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Esitleb küllastajatele korrektset eesti- ja võõrkeeles menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid

Praktilised tööd

Lähteülesande põhjal esitleb kliendile grillitud ja barbeque toitute

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

mooduli kokkuvõtvaks hindamiseks peab õpilane olema sooritanud kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Kulinaarne lihalõikus	2	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane konditustab rümpa ja lõikab liha ja valmistab värsket lihast tooteid arvestades järgnevat kulinaarset töötlemist, kasutades selleks asjakohaseid seadmeid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
8 t	10 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kulinaarsele lihalõikusele etteantud lõikuskeeme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Kirjeldab lihalõikuskeemi ülesehitust ja jaotustükkide kulinaarset väärtust Eraldab jaotustükid vastavalt etteantud tükelduskeemile Hindab lihatooraine kvaliteeti ja leiab toorainele kõige ratsionaalsema kasutusala Kalkuleerib jaotustükkide hinna	Kulinaarsed lihalõikuskeemid, võimalused; liha keemilise koostise mõju lihatoodetele, lihatöötlemise kulinaarsed alused, jaotustükkide kasutamine; hinna kalkulatsioon	Loeng, rühmatöö; iseseisev töö; tööleht; ideekaart	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: jaotustükkide eraldamine Iseseisev töö: lihatoorme ratsionaalne kasutamise kirjeldus ideekaardina Tööleht: jaotustükkide hinna kalkuleerimine Ideekaart: lihalõikuskeemid Tööleht: jaotustükkide kulinaarne väärtus			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Praktiline töö: jaotustükkide eraldamine- õpilane töötab juhendamisel, töö on korrektnete, ilma verevalumite, sisselõigeteta, kasutades asjakohaseid töövahendeid Iseseisev töö: jaotustükkide kulinaarne väärtus - töö on korrektselt täidetud ja põhjendatud, lähtudes asjakohasest tehnoloogiast ja klientide soovidest Jaotustükkide hinna kalkuleerimine - kalkulatsioon koostatud vigadeta, arvutustes on lähtutud õigetest lähteandmetest Lihatoorme ratsionaalne kasutamine- töö on sisukas, põhjendustega, näited vastavad kliendigrupi soovidele, valitud kasutusviisid on kooskõlas planeeritavate valmistoodete nõuetega Ideekaart: lihalõikuskeemid- töö sisaldab erialaseid termineid, välja toodud skeemide kasutamise vajadus				

Iseseisvad tööd
Iseseisev töö: 1. lihatoorme ratsionaalne kasutamise kirjeldus ideekaardina
Praktilised tööd
Praktiline töö: jaotustükkide eraldamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lõikab ettevalmistatud jaotustükkidest erinevaid tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 18 kokku: 20	Käsitleb töövahendeid ohutult Valmistab veise- ja sea tagaosast erinevaid lihatooteid Valmistab sea keskosast erinevaid lihatooteid Valmistab veise seljatükist erinevaid lihatooteid Valmistab veise- ja sea esitükist erinevaid lihatooteid Pakendab valmistatud lihatooted vastavalt etteantud juhendile	Töövahendid ja seadmed; tööohutus, lihatoodete valmistamise võimalused veiseja sea rümbast; pakendamine	Interaktiivne loeng Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: veise ja sea tagaosast toodete valmistamine; sea keskosast toodete valmistamine; veise seljatükist toodete valmistamine Praktiline töö: toodete pakendamine Iseseisev töö: eneseanalüüs			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				
Praktiline töö: veise- ja sea tagaosast, sea keskosast ja veise seljatükist toodete valmistamine - valminud tooted on kaubandusliku välimusega, valmistamisel järgitakse toiduohutuse reegleid ning tehnoloogiliste võtete korrektsust. Praktiline töö: toodete pakendamine- õpilane töötab iseseisvalt, töö on korrektne ja vastab pakendatud toodete nõuetele				
Iseseisvad tööd				
Eneseanalüüs				
Praktilised tööd				
Veise ja sea tagaosast toodete valmistamine; sea keskosast toodete valmistamine; veise seljatükist toodete valmistamine Praktiline töö: toodete pakendamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel värsket lihast tooteid Jaotus tundides:	Kirjeldab jaotustükkidest lõigatud toodete erinevaid võimalusi kulinaarsel kasutamisel selgitab kulinaarsete töötlemisviiside mõju	Lihatoodete kulinaarne valmistamine; kulinaarsete töötlemisviiside mõju lihale, retseptid; retseptide kalkulatsioonid; lihatoodete maitseainete valik ja maitsestamine; pakendamine ja säilitamine	Interaktiivne loeng; praktiline töö; tööleht; mõttekaart; ideekaart	Mitteeristav

teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 20	lihale Loetleb liha kulinaarse töötlemise vigu Koostab retseptide kalkulatsiooni juhendi alusel Valib erinevaid lihatoodete maitsestamisviise Valmistab erinevaid toiduainete segud lihatoodete maitsestamiseks ja marineerimiseks pakendab lihatoote vaakum- või gaasikeskkonnaga pakendisse Analüüsib isiklikku praktilise töö käiku ja tulemuslikkust			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne: Ideekaart: jaotustükkide erinevad võimalused kulinaarseks valmistamiseks Tööleht: lihatoodete kulinaarne valmistamine Mõttekaart: kulinaarse töötlemise vead Tööleht: retseptid ja kalkulatsioon Praktiline töö: lihatoodete maitsestamine ja valmistamine Praktiline töö: pakendamine	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Lävend

Ideekaart: jaotustükkide erinevad võimalused kulinaarseks valmistamiseks- õpilane esitab korrektse ideekaardi koos põhjendusega ja näidetega, valitud töötlemisviisid vastavad kaasaegsetele tehnoloogiatele.
Tööleht: lihatoodete kulinaarne valmistamine- tööleht on täidetud korrektselt koos põhjendustega
Mõttekaart: kulinaarse töötlemise vead- õpilane esitab korrektse töölehe
Praktiline töö: lihatoodete maitsestamine ja valmistamine – õpilane tegutseb töö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades, õigeid tehnoloogilise võtete kasutades.
Pakendamine- õpilane töötab iseseisvalt ja korrektselt
Iseseisev töö: eneseanalüüs- töö on esitatud, sisult mitmekülgne ja järelustega, kasutatud erialane sõnavara, sisaldab sooritatavate protsesside analüüsi.

Iseseisvad tööd

Lihatoorme ratsionaalne kasutamise kirjeldus ideekaardina, tööleht: jaotustükkide hinna kalkuleerimine, ideekaart: lihalõikuskeemid, tööleht: jaotustükkide kulinaarne väärtus, eneseanalüüs praktilise töö käigust

Praktilised tööd

Lihatoodete maitsestamine ja valmistamine
Praktiline töö: pakendamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb praktilise töö hindamisest ja iseseisvate tööde sooritusest. Praktiline töö: jaotustükkide eraldamine; : veise ja sea tagaosast toodete valmistamine; sea keskosast toodete valmistamine; veise seljatükist toodete valmistamine; toodete pakendamine; lihatoodete maitsestamine ja valmistamine; töökoha organiseerimine
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu Teenindamise kunst. Kirjastus Argo Kehtna MTK kirjalike tööde vormistamise juhend

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Vorstide valmistamise tehnoloogia	1	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud või läbimisel Toiduvalmistamine moodul, toiduhügieeni nõuete tundmine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb vorstide tootmise tehnoloogiat, koostab vorstide segud ja valmistab vorsttooted vastavalt tehnoloogiale		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
12 t	10 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erinevate vorstitoodete segud Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 20	Valmistab vorstitoodete segud ja vorstid vastavalt tehnoloogiale ja retseptile Iseloomustab toodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid Arvutab toote valmistamiseks vajaminevad kogused Kasutab toodetele vajaminevaid täite- ja lisaaineid vastavalt etteantud retseptile ja tehnoloogiale Kirjeldab fermenteeritud toodete valmistamisel toimuvaid protsesse tootes	Tooraine valik; tooraine ettevalmistamine; toodete valmistamisel kasutatavad seadmed; lisandid ja lisaained vorstidele ja vorsttoodetele; fermenteeritud tooted; hügieeninõuded vorstide tootmisel	Interaktiivne loeng, töölehed, iseseisev töö, ajurünnak, praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Tööleht: vorstide valmistamiseks kasutatav tooraine
Tööleht: toorainete koguste määramine retseptis
Tööleht: fermenteeritud toodete valmistamisel toimuvad protsessid
Praktiline töö: vorstisegude valmistamine

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö
Tööleht

Lävend

Töölehed: vorstide valmistamiseks kasutatav tooraine; toorainete koguste määramine retseptis; õpilane koostab töölehed, iseseisvalt ja korrektselt
Praktilised tööd: vorstisegude valmistamine, kasutades asjakohaseid seadmeid vorstide valmistamisel- õpilane sooritab praktilised tööd iseseisvalt ja korrektselt vastavalt juhendile
Iseseisev töö:
1.(ettekannne), täite- ja lisaained vorstidele ja vorsttoodetele- õpilane esitab iseseisva töö koos põhjendustega.

2. fermenteeritud toodete valmistamisel toimuvad protsesside kohta tööleht on täidetud korrektselt, kasutades erialast sõnavara, protsesside kirjelduses lähtunud õigetest tehnoloogilistest võtetest

Iseseisvad tööd

ettekanne täite- ja lisaained vorstidele ja vorsttoodetele

Praktilised tööd

Praktiline töö: vorstisegude valmistamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erinevaid vorstitooteid lähtuvalt tehnoloogilisest skeemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 32	Kirjeldab vorsttoodete termilises töötlemise tehnoloogiat Kirjeldab termilise töötlemise režiime Pakendab vorsttooted vastavalt toodangu iseloomule, kasutades pakkemasinat ohutult Analüüsib isiklikku praktilise töö käiku ja tulemuslikkust	Interaktiivne loeng Praktiline töö Tööleht	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: seadmete kasutamine vorstide valmistamisel Praktiline töö: termilise töötlemise režiimi valimine vorstide töötlemiseks Tööleht: vorstide termiline töötlemine Tööleht: vorstide valmistamise seadmete energiarustus Praktiline töö: vorstide jahutamise ja pakendamise protsess Iseseisev töö: 1. vorstide valmistamise retseptid ja töötlemisrežiimid 2. eneseanalüüsi koostamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Tööleht	
Lävend			
Töölehed: vorstide termiline töötlemine; vorstide termiline töötlemine- õpilane koostab töölehed korrektselt ja põhjalikult Praktiline töö: seadmete kasutamine vorstide valmistamisel; vorstide ja vorsttoodete jahutamise ja pakendamise protsess- õpilane osaleb praktilises töös, töötab iseseisvalt ja kiiresti, pakendatud toodang vastab nõuetele ja kaubanduslikule välimusele, pakendi kaalu valides, õpilane lähtub tarbija ootustest Iseseisev töö: 1.vorstide valmistamise retseptid ja töötlemisrežiimid- õpilane esitab korrektse töö koos põhjendustega 2.eneseanalüüs- töö on esitatud, sisult mitmekülgne ja järeldustega, kasutatud erialane sõnavara, sisaldab sooritavate protsesside analüüsi.			
Iseseisvad tööd			
1.vorstide valmistamise retseptid ja töötlemisrežiimid 2. eneseanalüüsi koostamine			
Praktilised tööd			
Seadmete kasutamine vorstide valmistamisel Praktiline töö: termilise töötlemise režiimi . valimine vorstide töötlemiseks Tööleht: vorstide termiline töötlemine Tööleht: vorstide valmistamise seadmete energiarustus Praktiline töö: vorstide jahutamise ja pakendamise protsess			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt.
Moodulihinne kujuneb praktilise töö hindamisest ja iseseisvate tööde sooritusest ning töölehtede täitmisest. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi.
Praktiline töö: vorstisegude valmistamine ja pakendamine .

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Roasto, M, Tamme, T, Juhkam, K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Ülekooliline valikmoodul		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Riigikaitseõpetus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud sotsiaalne riigikaitse teema.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis on vajalikud efektiivseks tegutsemiseks riigikaitse valdkonnas.		
Praktiline töö			
52 t			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1) On omandanud esmased oskused ohutult relva käsitleda, esmaabi anda, kriisiolukordades käituda ja tegutseda</p> <p>2) teab topograafia põhialuseid, orienteerub maastikul kaardi ja kompassiga ning käitub keskkonada säästvalt</p> <p>3) tegutseb meeskonna koosseisus kaaslas abistavalt ja toetavalt</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 52 kokku: 52</p>	<p>1) tegutseb ühtse meeskonnana organiseeritult jao ja rühma koosseisus</p> <p>2) saab aru sõjaväelisest rivikorrast ning oskab esmaseid rivivõtteid paigal ja liikumisel kolonnis</p> <p>3) tunneb ja oskab kasutada üksikvõitleja ja allüksuse üldvarustust ning teab selle otstarvet</p> <p>4) oskab liikuda päeval ja öösel jalgsi rännakukolonnis ning üksikvõitlejana maastikul</p> <p>5) tunneb kaitseväälist rutiini ja päevaplaani</p> <p>6) täidab erinevaid ülesandeid välitingimustes jao koosseisus majutusala rajades</p> <p>7) valmistab ette ja lõpetab väljaõppelaagri, vähendades väljaõppe tegevuse mõju loodusele sh hoides ära reostuse ja metsatulekahju</p> <p>8) tunneb keskkonnakaitse põhimõtteid välitingimustes majutust korraldades</p> <p>9) tunneb ning täidab välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid</p>	<p>Riviõpe</p> <p>Isiklik ja rühmavarustus</p> <p>Rännak üksuse koosseisus ja üksikvõitleja liikumine maastikul</p> <p>Välilaagri rajamine ja eluolu välitingimustes. Keskkonnakaitse.</p> <p>Toitlustamine ja hügieen välitingimustes</p> <p>Orienteerumine maastikul</p> <p>Varjumine ja varjatud liikumine maastikul</p> <p>Esmaabi välitingimustes</p> <p>Relvaõpe, laskeasjandus ja ohutushoid</p> <p>Kodanikukaitse</p>	<p>loeng, praktilised harjutused, rühmatööd, analüüs, vaatlus</p>	<p>Mitteeristav</p>

10) orienteerub kaardi ja kompassi järgi vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul
 11) määrab kaardil direktsiooninurga, maastikul kompassi järgi asimuudi ja kaitseväge kaardil UTMi koordinaate
 12) orienteerib maastikul kompassi järgi kaardi ning liigub mööda ettenatud marsruuti
 13) tunneb õist orienteerumist piiravaid tegureid
 14) tunneb ja kasutab peamisi moondamise ning varjatud liikumise võimalusi erineval maastikul ja erinevas valguses
 15) oskab tegutseda hädaolukorras, tunneb ja kasutab pldiseid esmaabivõtteid, elustamise põhimõtteid ning välioluded ellujäämist, oskab kutsuda abi
 16) teab ja oskab kasutada erinevaid kannatanu transportimise võtteid
 17) tunneb võimalikke käepäraseid ja meditsiinilisi abivahendeid ning oskab neid kasutada, oskab anda esmaabi erakorraliste haiguste ja mürgistuste korral ning traumakannatanule
 18) tunneb ning järgib relvadega ümberkäimise ohutuseeskirju ja -nõudeid
 19) võtab iseseisvalt laskeasendeid ja kasutab õiget päästmistehnikat
 20) käitub lasketiirus turvaliselt laskmiskäskluste järgi
 21) sooritab ohutult tiirilaskmise praktilisi harjutusi juhendaja kontrolli all
 22) oskab hinnata ohte ning käituda erinevate ohtude korral: tuleoht, mürkaineoht, radatsiooni oht ja plahvatusohtlikest esemetest tingitud oht
 23) kasutab esmaseid kaitse- ja tulekustutusvahendeid

Hindamisülesanne:

Laagris hinnatakse praktilisi sooritusi. Ohutushoiutesti positiivne sooritus on eelduseks praktilisel laskeharjutusel osalemiseks.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
 Iseseisev töö
 Praktiline töö

Lävend

Tulemus "A" - kõik hindamiskriteeriumid on sooritatud lävendi tasemel.

Praktilised tööd

Praktiliste harjutuste vaheetapid algavad ja lõpevad rivikorras, mille käigus omandatakse üldised oskused meeskonnatöös ravis. 1) Riviõpe 2) Isiklik ja rühmavarustus 3) Rännak üksuse koosseisus ja üksikvõitleja liikumine maastikul 4) Väli-laagri rajamine ja eluolu välitingimustes. Keskkonnakaitse. 5) Toitlustamine ja hügieen välitingimustes 6) Orienteerumine maastikul 7) Varjumine ja varjatud liikumine maastikul 8) Esmaabi

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb läbi praktiliste harjutuste sooritamise riigikaitsevälilaagris.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kaitseväe määrustikud