

KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Toitlustusteenindus				
		Catering service operations				
Õppekava kood EHS-es		139051				
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 "Kelner" EKR tase 4, kinnitatud Teeninduse kutsenõukogus otsusega nr 1, 03.03.2016						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks ettevõtliku ja teenindusteadliku teenindajana ning toidutoodete valmistajana avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest; 2) väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult; 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes; 5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 6) kasutab töötamisel arvutit; 7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; 8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keekekasutajana; 9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 12) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Toitlustusteenindaja kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund. Õppetöö toimub statsionaarse õppe vormis.						
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 toitlustusteenindaja eriala õppekavas kirjeldatud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kaheosalise lõpueksamiga, millest ühe osa võib sooritada kelner, tase 4 kutsevalifikatsioonieksamina.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsestandardile „Kelner, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Põhiõpingute moodulite "Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused", "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Toitlustuse alused", "Toitlustusteeninduse alused", "Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid", "Catering ja peeteenindus" ning "Praktika" moodulist abikelneri praktika õpiväljundite saavutamisel omandatakse abikelner, EKR tase 3 kutsele vastavad kompetentsid.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Toitlustusteenindaja kutsekeskhariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (121 EKAP)						
Nimetus		Maht		Õpiväljundid		

Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6 EKAP	1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. 2) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil. 3) Mõistab majanduse olemust ja majandus-keskkonna toimimist. 4) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. 5) Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.
Toitlustuse alused	8 EKAP	kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitllemisel kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitllemise viise (toiduvalmistamise viisid) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust rakendab põhilisi toiduainete käitllemise viise ja meetodeid kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki
Toitlustusteeninduse alused	18 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Toiduvalmistamise alused	12 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid
Restoraniteenindus	26 EKAP	kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid
Catering ja peoteenindus	5 EKAP	kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke

võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid

Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Üldõpingute moodulid (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 suuliselt 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 võõrkeeleskuse 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, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. 2) Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 3) Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. 4) Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. 5) Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamiseks.

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 looduskoskonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõju 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 üldinimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, 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 ajalooa. 3) Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. 4) Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. 5) Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Valikõpingute moodulid (27 EKAP)

Nimetus	Maht
Õpioskuste kujundamine	1,5 EKAP
Eneseväljendus	2 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2 EKAP
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Baaritöö	13 EKAP
Vastuvõttude korraldamine	13 EKAP
Veiniõpetus	13 EKAP
Toiduvalmistamine	7 EKAP
Koka praktiline töö	8 EKAP
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3 EKAP
Riigikaitseõpetus	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Õppija valib valikõpinguid 27 EKAPi 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 lihthääle-enamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Lõputööd ja -ksamid (2 EKAP)

Lõpphindamine	2 EKAP	koostab kirjalikult temaatilise lauaplaneeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni
---------------	--------	---

Õppekava kontaktisik:

Anne Kersna
valdkonnajuht
Telefon +372 4875854, anne.kersna@kehtna.edu.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=181

https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=181&rakenduskavad=jah (koos moodulite

Toitlustusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	121	45,5	38,5	37
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustuse alused	8	8		
Toitlustusteeninduse alused	18	18		
Toiduvalmistamise alused	12		12	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	1,5	1,5	
Restoraniteenindus	26		8	18
Catering ja peoteenindus	5	2	3	
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Toitlustusteeninduse praktika	12		12	
Abikelneri praktika	12	12		
Restoraniteeninduse praktika	12			12
Üldõpingute moodulid	30	13	10	7
Keel ja kirjandus	6	4	2	
Võõrkeel	4,5	2	1,5	1
Matemaatika	5	2	1	2
Loodusained	6	2	2	2
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	27	1,5	11,5	14
Õpioskuste kujundamine	1,5	1,5		
Eneseväljendus	2		2	
Fruktodisain	2		2	
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2		2	

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Üldkehaline ettevalmistus	3		3	
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2		2	
Eritoitlustus	2			2
Baaritöö	13			13
Vastuvõttude korraldamine	13		13	
Veiniõpetus	13			13
Toiduvalmistamine	7		7	
Koka praktiline töö	8		8	
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3		3	
Riigikaitseõpetus	2		2	
Lõputööd ja -eksamid	2			2
Lõpphindamine	2			2

Toitlustusteenindus

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid												Valikõpingute moodulid													
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse alused	Toiduvalmistamise alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Restoranteenindus	Catering ja peoteenindus	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	Toitlustusteeninduse praktika	Abiklneri praktika	Restoranteeninduse praktika	Õpioskuste kujundamine	Eneseväljendus	Fruktodisain	Ruumi- ja laudisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	Üldkehaline ettevalmistus	Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	Eritoitlustus	Baari töö	Vastuvõtutunde korraldamine	Veiniõpetus	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Ettevõtlikkusprojekti osalemine	Riigikaitseõpetus
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X				X		X		X	X						
Kelner, EKR tase 4 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
Teenindamine ja müügitöö		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 „Toitlustusteenindus“ (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 turismisihatkoha, 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 turismisihatkoha, 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 regioonis; 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 õppetöökohaks 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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	Anne Kersna
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	
120 t		36 t	
Teemad ja alateemad	<p>KARJÄÄRIPLANEERIMINE I OSA Isikutaju. Eneseväljendus. Mina-pilt. Enesehinnang. Rollid. Rollikäitumine. Eelarvamused ja hoiakud. Väärtused. Töömaailma ootused, võimalused ja suundumused. Kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded. CV, CV eri liigid. Kaaskiri. Motivatsioonikiri. Avaldus.</p> <p>Iseseisev töö (5 tundi): Eneseanalüüsi koostamine; Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus; Iseseisev infootsing praktika- ja töökohtade kohta; Esialgse karjääriplaani koostamine.</p> <p>KARJÄÄRI-PLANEERIMINE II OSA Töövestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs.</p> <p>Iseseisev töö (5 tundi): I kursusel koostatud karjääriplaani täiendamine. I kursusel koostatud kandideerimisdokumentide täiendamine SUHTLEMISÕPETUS Suhtlemise olemus. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Aktiivne kuulamine. Sotsiaalmeedia.</p>		

Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid.

Kultuurilised erinevused suhtlemisel.

Meeskonnatöö.

Konfliktid ja konfliktide lahendamine.

Kliendikeskne teenindus

Iseseisev töö (4 tundi):

Juhtumipõhise situatsiooniülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“

MAJANDUSÕPETUS

Vajadused, ressursid, piiratus, alternatiivkulu, priiprintsiip, 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

Iseseisev töö (6 tundi):

Majanduslike vajaduste kirjeldamine ja eelarve koostamine (situatsiooniülesanne),

Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel;

Finantsteenuste analüüs koos infootsinguga

ETTEVÕTLUS

Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses.

Eesti ettevõtluskeskkond.

Vastutustundlik ettevõtlus.

Ettevõtte alustamine: nime ja ettevõtlusvormi valik, frantsiis, tegutseva ettevõtte ost, ettevõtte rajamise etapid, stardikapitali vajadus, ettevõtlusega seotud riskid, ettevõtte rahastamine ja rahastamisallikad, raamatupidamise korraldus.

Palgaarvestus.

Toode ja teenus, turunduse põhimõisted;

Ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi.

Äriidee ja äriplaan

Iseseisev töö (6 tundi):

Ärimudeli püstitamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojekti osalemise.

TÖÖKESKKONNAOHUTUS

• Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted

• Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel

• Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid

• Tööõnnetus

• Tulekahju

• Töötervishoiu ja tööohutusealase informatsioon

Iseseisev töö (4 tundi):

Riskianalüüsi koostamine

Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine

TÖÖSEADUSANDLUS

Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine.

Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid.

Töö- ja puhkeaeg, puhkus.

Töötaja õigused-kohustused, vastutus.

Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine.
 Iseseisev töö (4 tundi):
 1. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus;
 Tööseadusandluselase kaasuse lahendamine
 II osa
 ASJAAJAMINE
 Kandideerimisdokumentide koostamine (iseseisev)
 Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord.
 E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine.
 Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul.

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 120 iseseisev töö: 36 kokku: 156</p>	<p>1) Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi. 2) Seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega. 3) Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta. 4) Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus. 5) Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul. 6) Koostab juhendamisel endale (sh elektrooniliselt) lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.</p>	<p>KARJÄÄRIPLANEERIMINE I OSA Isikutaju. Eneseväljendus. Mina-pilt. Enesehinnang. Rollid. Rollikäitumine. Eelarvamused ja hoiakud. Väärtused. Töömaailma ootused, võimalused ja suundumused. Kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded. CV, CV eri liigid. Kaaskiri. Motivatsioonikiri. Avaldus. KARJÄÄRI-PLANEERIMINE II OSA Töövestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs.</p>	<p>Rollimängud Eneseanalüüs Juhtumianalüüsid Interaktiivne loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu Videod Töölehed, harjutused</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: I osa 1. Eneseanalüüs- iseseisev; 2. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus) - osaliselt iseseisev; 3. Meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine; 4. Iseseisev infootsing praktika- ja töökohtade kohta- iseseisev töö; 5. Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine). Materjalidest pannakse kokku õpimapp. Mitteeristav hindamine II osa 1. Tööintervjuu simulatsioonis osalemine; 2. Kandideerimisdokumentide koostamine- iseseisev; 3. Karjääriplaani (eesmärgistamise) ülevaatamine ja täiendamine. Materjalid lisatakse õpimappi Mitteeristav hindamine</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.</p>				

Iseseisvad tööd
Iseseisev töö (5 tundi): Eneseanalüüsi koostamine; Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus; Iseseisev infootsing praktika- ja töökohtade kohta; Esialgse karjääriplaani koostamine. Iseseisev töö (5 tundi): I kursusel koostatud karjääriplaani täiendamine. I kursusel koostatud kandideerimisdokumentide täiendamine
Praktilised tööd
CV jt dokumentide koostamine (sh Europassi CV) Infootsing internetis Karjääriplaani koostamine Õpimapp

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.	1) Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist. 2) Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. 3) Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. 4) Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi. 5) Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. 6) Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 7) Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.	SUHTLEMISÕPETUS Suhtlemise olemus. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Aktiivne kuulamine. Sotsiaalmeedia. Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Meeskonnatöö. Konfliktid ja konfliktide lahendamine. Kliendikeskne teenindus	Rollimängud Eneseanalüüs Juhtumianalüüsid Interaktiivne loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu, ajurünnak Töölehed, harjutused, testid Õpimapp	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine; 2. Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine Materjalid lisatakse õpimappi Mitteeristav hindamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
Iseseisvad tööd				
Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Mõistab majanduse olemust ja majandus-keskkonna toimimist.	1) Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest.	MAJANDUSÕPETUS Vajadused, ressursid, piiratus, alternatiivkulu, priiprintsip, ratsionaalsus. Majandusringluse mudel. Turumajandus.	Interaktiivne loeng Rühmatöö Töölehed, harjutused (sh	Mitteeristav

	<p>2) Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve.</p> <p>3) Selgitab juhendi alusel nõudmise ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust.</p> <p>4) Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse.</p> <p>5) Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni.</p> <p>6) Leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta.</p> <p>7) Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.</p>	<p>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, keskpang ja kommertspangad, nende ülesanded ja roll raharingluses, pakutavad teenused. Hoiustamine ja laenamine, riskid. Intress. Väärtpaberid. Kindlustus. E-riik</p>	<p>veebipõhised) Õppemängud ja -videod Finantsasutuste külastus (sh elektroonselt) või külalislektorite kaasamine Infootsing internetis Õpimapp</p>	
--	--	--	---	--

<p>Hindamisülesanne:</p> <p>1. Probleemülesannete lahendamine (majanduslike vajaduste kirjeldamine ja eelarve koostamine) - iseseisev situatsiooni-ülesandena; 2. Turumajanduse olemuse kirjeldamine turu nõudmise, pakkumise ja tasakaalu seisukohast; 3. Eesti maksusüsteem- test; 4. Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel; 5. Finantsteenuste analüüs koos infootsinguga –sh iseseisev; Materjalid lisatakse õpimappi Mitteeristav hindamine</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Test Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine Õpimapp/portfoolio</p>
--	---

<p>Lävend</p>

<p>Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Majanduslike vajaduste kirjeldamine ja eelarve koostamine (situatsiooniülesanne), Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel; Finantsteenuste analüüs koos infootsinguga (6 tundi)</p>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>4) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.</p>	<p>1) Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast. 2) Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana. 3) Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid. 4) Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda. 5) Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel</p>	<p>ETTEVÕTLUS Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses. Eesti ettevõtluskeskkond. Vastutustundlik ettevõtlus. Ettevõtte alustamine: nime ja ettevõtlusvormi valik, frantsiis, tegutseva ettevõtte ost, ettevõtte rajamise etapid, stardikapitali vajadus, ettevõtlusega seotud riskid, ettevõtte rahastamine ja rahastamisallikad, raamatupidamise korraldus. Palgaarvestus. Toode ja teenus, turunduse põhimõisted; Ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi. Äriidee ja äriplaan</p>	<p>Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed, harjutused (sh veebipõhised, sh palgaarvestus) Õppe- või rollimängud Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine Ettevõtlusalase info otsing (www.eas.ee; www.eesti.ee) Õpimapp</p>	<p>Mitteeristav</p>

	kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. 6) Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.			
Hindamisülesanne: 1. Ettevõtte majandustegevuse ülevaate koostamine praktikaetevõtte või õpitava valdkonna ettevõtte näitel; 2. Oma võimaluste hindamine tööturule sisenemisel palgatöötaja või ettevõtjana; 3. Ärimudeli püstitamine, lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojektis osalemine Materjalid lisatakse õpimappi Mitteeristav hindamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio		
Lävend				
Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
Iseseisvad tööd				
Ärimudeli püstitamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojektis osalemine. (6 tundi)				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.	1) Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel. 2) Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks. 3) Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega. 4) Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas. 5) Leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt, töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni. 6) Leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta. 7) Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid	TÖÖKESKKONNAOHUTUS • Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted • Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel • Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid • Tööõnnetus • Tulekahju • Töötervishoiu ja tööohutusealase informatsioon TÖÖSEADUSANDLUS Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine. Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid. Töö- ja puhkeaeg, puhkus. II osa ASJAAJAMINE Kandideerimisdokumentide koostamine (iseseisev) Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord. E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine. Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul. Töötaja õigused-kohustused, vastutus. Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine.	Loeng-suunatud diskussioon; Rühmatööd Arutelu; Riskianalüüsi koostamine (töökeskkonna ohutegurite analüüs gruppitööna); Juhtumianalüüs videomaterjali põhjal; Õpimapp Interaktiivne loeng Rühmatöö Juhtumianalüüs (kaasuse lahendamine) Praktilised ülesanded: aja planeerimine, töögraafiku koostamine; Iseseisev töö töölepingu ja võlaõiguseadusega (analüüs);	Mitteeristav

töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust.
8) Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise tööõimetuse hüvitist.
9) Koostab ja vormistab iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e- kirja sh allkirjastab digitaalselt.
10) Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.

Õpimapp.

Soovituslikud:
Venni diagramm
(käsundus-, töövõtu- ja töölepingu võrdlemiseks),
õppevideo (vaidluse lahendamise kord kohtus),
Poster-ettekanne,
Õppekäik töövaidluskomisjoni või kohtusse töövaidlusistungile

Seminar
Praktiline töö arvutiklassis
Õpimapp

Hindamisülesanne:

1. Riskianalüüsi koostamine (osaliselt iseseisev töö)
2. Juhtumianalüüsid
3. Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine (osaliselt iseseisev töö)

Materjalid lisatakse õpimappi:

- 1) Iseseisva tööna tehtud riskianalüüs lähtuvalt eriala spetsiifikast;
- 2) Juhtumianalüüsid:
 - * Tööõnnetuste ennetamine
 - * Ohutusnõuete koostamine lähtuvalt eriala spetsiifikast

Mitteeristav hindamine

1. Töölepinguseadusest arusaamine: test või kaasuse lahendamine;

Materjalid lisatakse õpimappi

Mitteeristav hindamine

Praktiline töö:

1. Algatus- ja vastuskirja koostamine ja digiallkirjastamine.
2. E-kirjavahetus
3. Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil)

Materjalid lisatakse õpimappi

Mitteeristav hindamine

Lävend

Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis

Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Iseseisvad tööd

TÖÖKESKKONNAOHUTUS Iseseisev töö (4 tundi): Riskianalüüsi koostamine Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine TÖÖSEADUSANDLUS Iseseisev töö (4 tundi): Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus; Tööseadusandluselase kaasuse lahendamine

Praktilised tööd

Aja planeerimine, töögraafiku koostamine; Iseseisev töö töölepingu ja võlaõigusseadusega (analüüs); Õpimapp.

Hindamiskriteeriumid

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
Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist;
Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava;
Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid;
Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi;
Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel;
Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;
Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.
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.
Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast;
Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana;
Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid;
Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda;
Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele
Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.
Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel
Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks;
Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega;
Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas;
Leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt, töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni;
Leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta;
Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust;
Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist
Koostab ja vormistab iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt;
Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega

Õppemeetod

Rollimängud
Eneseanalüüs
Juhtumianalüüsid
Interaktiivne loeng
Paaris- ja rühmatöö
Arutelu
Videod
Töölehed, harjutused

Praktiline töö
(sh iseseisev töö):
CV jt dokumentide koostamine (sh Europassi CV)
Infootsing internetis
Karjääriplaani koostamine
Õpimapp
Rollimängud
Eneseanalüüs
Juhtumianalüüsid
Interaktiivne loeng
Paaris- ja rühmatöö
Arutelu, ajurünnak
Töölehed, harjutused, testid
Õpimapp
Interaktiivne loeng
Rühmatöö
Töölehed, harjutused (sh veebipõhised)
Õppemängud ja -videod
Finantsasutuste külastus (sh elektroonselt) või külalislektorite kaasamine
Infootsing internetis
Õpimapp
Interaktiivne loeng
Rühmatöö, ajurünnak
Töölehed, harjutused (sh veebipõhised, sh palgaarvestus)
Õppe- või rollimängud
Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine
Ettevõtlusalase info otsing (www.eas.ee;
www.eesti.ee)
Õpimapp
Loeng-suunatud diskussioon;
Rühmatööd
Arutelu;
Riskianalüüsi koostamine (töökeskonna ohutegurite analüüs grupitööna); Juhtumianalüüs videomaterjali põhjal;
Õpimapp
Interaktiivne loeng
Rühmatöö
Juhtumianalüüs (kaasuse lahendamine)
Praktilised ülesanded: aja planeerimine, töögraafiku koostamine;
Iseseisev töö töölepingu ja võlaõigusseadusega (analüüs);
Õpimapp.
Soovituslikud:

	Venni diagramm (käsundus-, töövõtu- ja töölepingu võrdlemiseks), õppevideo (vaidluse lahendamise kord kohtus), Poster-ettekanne, Õppekäik töövaidluskomisjoni või kohtusse töövaidlusistungile Seminar Praktiline töö arvutiklassis Õpimapp	
Hindamisülesanne	Õppija on koostanud õpimapi, mis sisaldab nõutavaid iseseisvaid jt kirjalikke töid	
Hindamismeetod	Rühmatöö Arutus Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Tööleht Intervjuu Juhtumi analüüs	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.		
Iseseisev töö	Eneseanalüüsi koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motiivatsioonikiri, avaldus. Karjääriplaani koostamine Probleemülesande lahendamine Ärimudeli püstitamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatöona või ettevõtlusprojektis osalemine. Töökeskonna ohutegurite analüüsi koostamine Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus Tööseadusandluselase kaasuse lahendamine Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil) 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
[meieraha.ee](http://www.meieraha.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
Tööinspeksiooni kodulehekülg www.ti.ee
Õpetaja koostatud materjalid
Asjaajamises:
Kõrven, T-R. Dokumendihaldus
Õpetaja koostatud e-õppe materjalid

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustuse alused	8	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
152 t	28 t	28 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	Loetleb ja iseloomustab erinevaid toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideest. Kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, enesekontrolliplaanist lähtudes. Selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest. Loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt. Kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriohnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks. Koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis. Planeerib enda töö vastavalt Eesti	TOITLUSTUSETTEVÕTETE LIIGITAMINE Ettevõtete tüübid, nende äriideed. TOIDUOHUTUS JA HÜGIEEN Toidukäitlemine. TÖÖKORRALDUSE ALUSED Tehnoloogiline skeem. Toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted. Töötajate tööülesanded, jaotus. Töögraafikud. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus, vajalikud tingimused. Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes. Töökoha korraldamine. Töökoha korraldamise põhimõtted, planeerimine, tööde järjestus ja ajastamine. TOIDUHÜGIEEN (min.10 tundi) Mikroorganismid, nende areng ja paljunemine. Toiduainete säilitamine. ISIKLIK HÜGIEEN SEADUSANDLUS Käitumine õnnetuste korral, esmaabi. Töökeskkond. Tööohutus, õnnetuste ennetamine ja vältimine. GEOGRAAFIA	Loeng, arutelu, paaristöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine	Mitteeristav

	õigusaktidest tulenevatele nõuetele. Annab oma tööle enesehinnangu.	Eesti maakonnad, maakonnakeskused ja linnad, toitlustus- ja teeenindustusevõtted erinevates piirkondades. BIOLOOGIA Eesti looduskeskkond. Eesti põllumajandus- ja toiduainetetööstused. Andmebaasid loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks. SOTSIAALAINED EV kehtivad õigusaktid toitlustusettevõtetele.		
Hindamisülesanne: 1. Ülesanne: toitlustusettevõtete tüübid ja nende äriideed. 2. Kirjalik test: isiklik hügieen ja mikroorganismid. 3. Ülesanne: kiirestiriknevate toiduainete säilitamine, õiged tingimused. 4. Rühmatöö klassis: tegutsemine tulekahju ja elektriõnnetuse korral. 5. Ülesanne: oma töökoha korraldamine köögis menüü alusel ning töögraafikute koostamine toitlustusettevõttes. 6. Ülesanne: suurimad toitlustusettevõtted erinevates Eesti piirkondades, nende erinev tegevus.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Iseloomustab õpiülesannetes erinevaid toitlustusettevõtteid nende äriideest lähtuvalt, kirjeldab harjutusülesandes oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, mõistab hügieeni vajalikkust. Sooritab hügieenitesti positiivselt. Kirjeldab ülesandes kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid. Teab töögraafikute koostamise põhimõtteid ja on harjutusülesandena koostanud juhendi alusel töögraafiku.				
Iseseisvad tööd				
Leida juhendi alusel internetist tööohutuse ja tervishoiu seadus. Täita juhendi alusel tööohutuse kohta tööleht.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24	Kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid lähtudes toidupüramiidist. Kirjeldab erinevate toitumisvajadustegakliendirühmi ja nimetab neile lubatud ja keelatud toiduaineid ja toite. Loetleb olulised põhitoitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks. Arvutab lihtsama toidu energeetiliseväärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest. Analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot.	TOITUMISÕPETUS Tervislik toitumine, vajadus, tähtsus, põhimõtted. Toiduring ja –püramiid. Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus. Toiduenergia vajadus. Toidu energeetiline väärtus. ERITOITUMINE Gluteenik. Diabeetik. Laktoosik. Taimetoitlane. Toitumissoovitused eritoitumiseks. Toitainete arvutamine menüüs olevatest toitudest. Toitumisprogrammid. MATEMAATIKA Toitainelise koostise arvutusülesanded. Protsentiarvustused erialaste ülesannete lahendamisel. Analüüsib toitainete tarbimise infot protsentides.	Loeng, arutelu, paaritöö klassis, rühmatöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, harjutusülesanded	Mitmeeristav

	KEEMIA Toitained. Vajadus organismile. Toitainete omastamise protsessid.		
Hindamisülesanne: Tunnitöö: tervislik toitumine (toidupüramiidi kaudu tervisliku toitumise kirjeldamine juhendi alusel) Kirjalik test: põhitoitained ja vajalikkus Iseseisev töö: nädala toitumispäevik ja juhendi alusel analüüs. Tunnitöö paaris tööna: eritoitumine, valitud teemale nädala menüü koostamine, toiduainete asendamine. Põhjendused.	Hindamismeetod: Test Arutlus Suuline esitus Ülesanne/harjutus		
Lävend			
Koostab tunnitööna juhendi alusel menüü ja põhjendab ülesandes menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalus, vajalike asenduste tegemisi. Analüüsib enda toitumist tervislikkuse alusel oma iseseisva töö põhjal.			
Iseseisvad tööd			
1- nädala söömisest toitumispäeviku tegemine ning sellele menüü alusel kcal. arvutamine ning analüüs etteantud juhendi alusel.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 24	Nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid ettevõtetele. Tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile. Kirjeldab erinevate toiduaine gruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid. Kirjeldab erinevate toiduainetegruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.	TOIDUAINETE ÕPETUS Toiduseadus. Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toidukaupade pakendid ja nende märgistus. Märgistusele esitatavad nõuded. Toiduainete liigitus ja säilitamine. Toiduainete liigitus. Toidukaupade hoiunõuded. Toidukaupade realiseerimisajad. AJALUGU Toiduainete ajalugu, päritolu ja traditsiooniline kasutamine. Kaupade vedu ja transport ajaloos. Populaarseimad kaubad erinevates maades, kaubavahetus. Sarnasused ja erinevused tänapäevaga võrreldes. Toiduainete säilitamisviisid läbi ajaloo. GEOGRAAFIA Maailma tuntuimad tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkonnad, riigid. Suurimad maailma toiduainetetööstuse riigid. Eesti toiduainete tööstus, paiknemine ja tootmine. LOODUSAINED Toiduainete ajalooline päritolu ja kasutamine, seos tänapäevaga.	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Tööleht pakendite kohta. Tööleht: erinevad toiduainegrupid, nende omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine. Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus			

Lävend
Teab ja nimetab ülesandes olulisi toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid. Tõlgendab harjutusülesandes toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile. Kirjeldab praktilises ülesandes erinevate toiduainegruppide omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid. Selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel. Seostab ülesandes toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.
Iseseisvad tööd
Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne.
Praktilised tööd
Erinevate toiduainegruppide omaduste ja kvaliteedi määramine. Erinevate toiduainegruppide säilitamise nõuded.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 34	Kirjeldab erinevate roarühmade väärtust jakohta menüüs vastavalt juhendile. Kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid tuues asjakohaseid näiteid. Nimetab menüüde liike vastavalt juhendile. Nimetab toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud vastavalt juhendile. Analüüsib einekorda lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta erinevatest võõrkeelsetest allikatest kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.	MENÜÜDE KOOSTAMINE. Menüüde tüübid, põhimõisted. Menüüde koostamise üldised alused:gastronoomiline järjestus, standardkaart, erikaart, päevamenüü, tellimusmenüü. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Erinevate menüüde analüüsimine. Toiduportsjoni koostamine, erinevate komponentide kasutamine menüüdes. KALKULATSIOONI ALUSED. Menüü põhjal tooraine vajaduse arvutusülesanded. VÕÕRKEEL Toiduainete nimetused, lihtsamate roogade nimetused, koostis. Menüüde lugemine võõrkeeles. Erinevad menüüid. Tuntud road, väljendid. KEEL JA KIRJANDUS Menüüdes kasutatavad väljendid. Menüüde kirjeldamine.	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, ajurünnak, töö õpikuga, harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Töö klassis: roagruppide järjestamine ja toitude valimine roagruppidesse. Menüü koostamise põhimõtted. Kirjalik töö: menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel. Iseseisev töö: võõrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Kirjeldab õppeülesandes menüü koostamise põhimõtteid ja oskab nimetada menüüde liike vastavalt juhendile. Nimetab ülesandes erinevad toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivaid toite. Leiab ja kasutab erialast informatsiooni menüüde kohta võõrkeelsetest allikatest, esitab töö juhendi alusel.				
Iseseisvad tööd				

Menüü leidmine internetist ja tõlkimine juhendi alusel.

Praktilised tööd

Menüüde koostamine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 70 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 100</p>	<p>Kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemiseviise ja meetodeid lähtudes toiduainest.</p> <p>Valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise jaoks õigeid töövõttes- ja vahendeid.</p> <p>Kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel.</p> <p>Koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalikke töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</p> <p>Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite jaooke juhendamisel õppekõrgis.</p> <p>Korraldab oma töökoha järgides hügieeninõudeid.</p> <p>Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötluskaadusid lähtudes juhendist.</p> <p>Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külma- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid.</p> <p>Seostab eelnevalt teoorias õpitu praktilises töös.</p> <p>Kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisitoituaineid, toite ja rahvusköögi arengut toidupüramiidist lähtudes.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides ja kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköörides kasutatavaid tooraineid, toitide maitsestamist, toite kasutades raadiost , tv-st ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni.</p> <p>Leiab toitlustusalasest sidumata</p>	<p>TOIDUVALMISTAMISE ALUSED</p> <p>Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine.</p> <p>Kaad toiduainete töötlemisel.</p> <p>Tehnoloogiline kaart.</p> <p>SEADMED JA TÖÖVAHENDID</p> <p>Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel.</p> <p>KALKULATSIOONI ALUSED</p> <p>Kaad toiduainete töötlemisel ja toidu valmistamise protsessis.</p> <p>Tehnoloogiline kaart.</p> <p>Kuum- ja külmtöötluskaadude tabelid.</p> <p>TÖÖKORRALDUSE ALUSED KÕÖGIS</p> <p>Töökoht, aeg toiduvalmistamiseks.</p> <p>Toiduvalmistamine, aja planeerimine.</p> <p>LOODUSAINED</p> <p>Keskkonnasäästlikkus.</p> <p>Keskkonnaprobleemid.</p> <p>KEEMIA</p> <p>Keemilised protsessid toidu valmistamisel.</p> <p>FÜÜSIKA</p> <p>Füüsikalised ja keemilised protsessid toidu valmistamisel ja säilitamisel.</p> <p>Säilitamise erinevused.</p> <p>Vaakumpakendamine kui säilivusaja pikendamine. Vaakumi tööpõhimõte.</p> <p>Külmutamine, suitsutamine jne.</p> <p>ARVUTIÕPETUS</p> <p>Kaoprotsentide tabelid ja nende arvutamine.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid.</p> <p>Vajalike valemite koostamine ja paigutamine õigetes lahtritesse. Vormistamine.</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Protsentiarvutused erialaste ülesannete lahendamisel.</p> <p>Arvutab tooraine eeltöötluskaod ja kuumtöötluskaod. (bruto, neto, kg, g ja %)</p> <p>Tervikud ja osa tervikust. Teisendused.</p> <p>Toidu kalorsuse arvutamine.</p> <p>KULTUURILUGU</p> <p>Eesti ja maailmakultuuri ajalugu, usundid, usunditega seotud toidukultuur.</p> <p>Rahvusköögid.</p> <p>Eesti rahvusköök ja selle areng.</p> <p>Trendid.</p> <p>Toiduained rahvusköögis.</p> <p>Toidud, sh tähtpäevatoitud.</p> <p>Kaasaegne rahvusköök.</p>	<p>Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, praktiline töö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, mõistekaart, praktiline töö</p> <p>Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>tekstivajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele. Kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi. Võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega. Kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast.</p>	<p>Teiste rahvusköökide mõju Eesti köögile. Usundid ja selle mõju toidule. VÕÖRKEEL Toiduained. Usunditega seotud toidukultuur. Infoallikad, tõlkimine, tekstist arusaamine. Sõnavara. Põhilised roogade valmistamisviisid. KEEL JA KIRJANDUS Toiduained, erialase info hankimine ja tõlgendamine AJALUGU Toidukultuuri ajalugu. Eesti toidukultuur läbi ajaloo. Erinevate piirkondade sarnasused ja erinevused.</p>		
<p>Hindamisülesanne: Test: külm- ja kuumtöötlemise meetodid. Ülesanne: toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Töö arvutis: tehnoloogilise kaardi koostamine. Praktiline töö: lihtsamate toitade ja jookide valmistamine ning serveerimine juhendamisel Õppeülesanne: loodusainete lõimingu teostada juhendi alusel õppeülesanne. Ülesanne: Eesti rahvusköögis kasutatavad põhilised toiduained ja toidud ning tähtpäevatoidud. Rühmatöö: erinevate usunditega seotud toitumiskultuurid, tutvustamine kaasõpilastele. Iseseisev töö: erinevate rahvusköökide ja erinevate rahvuste sündmuste kohta informatsiooni leidmine eesti- ja võõrkeelsetest ning ajaloolistest allikatest.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test Ülesanne/harjutus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Teab läbi teoreetiliste kui ka praktiliste õppeülesannete kaudu toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid. Valib praktilises töös sobivad toiduainete käsitlemise töövõtted- ja vahendid. Loeb juhendamisel praktilises töös tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni. Koostab harjutusülesandena etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate vahendite ja seadmete nimekirja. Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooki juhendamisel õppeköögis. Arvutab välja etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötluskaadusid lähtudes juhendist. Täidab tehnoloogilise kaardi kasutades külm- ja kuumtöötlemiskadude tabeleid. Vormistab arvutis vajalikud ülesanded tehnoloogiliste kaartide tegemiseks. Teab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut. Kirjeldab harjutusülesandena meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast ja teab kaasaegset Eesti toidukultuuri ning trende. Kasutab rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid iseseiva töö tegemisel. Toob välja olulise usunditega seotud toitumiskultuuride kohta ja leiab nende põhilisi tunnuseid kasutades eesti- ja võõrkeelseid informatsiooni allikaid.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Kahekäigulisele einele kalkulasioonikaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Erinevate protsesside kirjeldamine toidu valmistamisel juhendi alusel. Juhendi alusel ettekanne ajaloo seotud teema kohta. (vajalik ka võõrkeelsetest allikatest info otsimine)</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Valmistab juhendi järgi erinevad road koos sobivate jookidega juhendamisel, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja köögiseadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p>				

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 Keskonnasäästlikkus. Keskonnaprobleemid. KEEMIA Keemilised protsessid toidu valmistamisel. Matemaatika 10 teor. Toitainelise koostise arvutusülesanded. Protsentiarvustused erialaste ülesannete lahendamisel. Analüüsib toitainete tarbimise infot protsentides. Protsentiarvustused 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	Moodul on arvestatud kui kõik ettenähtud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel, sh. ka moodulis olev praktiline töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2014 Toitlustuse alused Argokirjastus

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustusteeninduse alused	18	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
142 t	34 t	292 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 94 praktiline töö: 68 iseseisev töö: 16 kokku: 178	Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetsete toitlustusettevõtete näitel. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas. Kirjeldab tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid. Kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused. Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduseskasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused. Leiab teenindusalasest tekstist vajalikuinfo ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteenindaja töös vajaminevaid vaimse ja füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi.	TEENINDUSE ALUSED. Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded, vastustus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused, hoiakud. Teenindusstandard. Teeninduse liigid. Lauatuübid. Teeninduses kasutatavad vahendid ja seadmed. Teenindusruumid. Töövahendid. Teenindusliigid. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. KEEL JA KIRJANDUS Kutsealase informatsiooni hankimine. Tööalased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.	Loeng, harjutusülesanne, õpikäik, kombineeritud loeng, praktiline töö, rühmatöö, arutelu, rollimäng, probleemsituatsioonide lahendamine, juhtumi analüüs, iseseisev töö	Eristav

		Toitlustusteenindusega seotud tekstid SUHTLEMISPSÜHHOOLGIA Suhtlemine. Esmamulje. Rollikäitumine teenindajal. ÜHISKONNAÕPETUS Toitlustusettevõtluse majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju. VÕÕRKEEL Teenindusalased tekstid ja situatsioonid. MATEMAATIKA Lauatüüpidest tuleneval erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine) VÕÕRKEEL Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine. Teenindussituatsioonid.		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne: Ülesanne: Teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele. Ülesanne: Toodete ja teenuste esitlemine eesti ja võõrkeeles. Eneseväljendus teenindussituatsioonides. Juhendi alusel teenindusstandardi koostamine ja selle kirjeldamine. Iseseiva tööna analüüsi tegemine.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, teab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast korrektselt, vajadusel ka lihtsates võõrkeelses situatsioonides	Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes ning loob seoseid toitlustusteenindaja elukutsega, kasutab erinevaid teeninduse liike ja oskab neid eristada. Väljendab ennast keeleliselt korrektselt, suhtleb ka võõrkeelses teenindussituatsioonides.	Mõistab teenindaja rolli ja ülesandeid ettevõttes, leiab iseseisvalt teemadepohast infot. Oskab kasutada erinevaid teeninduse liike ja valib vastavalt situatsioonile õige liigi. Väljendab ennast korrektselt ja ladusalt nii eesti kui ka võõrkeelses teenindussituatsioonides. Leiab teemadepohast informatsiooni ja seostab seda oma õpingutega, analüüsib ennast kui tulevast teenindajat, toob välja hea teenindaja positiivsed ja negatiivsed omadused.

Iseseisvad tööd

Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi järgi. Teenindusstandardi koostamine etteantud juhendi alusel. Eneseanalüüs: Mina kui teenindaja, minu isikuomadused.

Praktilised tööd

Rollimängud teeninduses. Suhtlemine. Teeninduse liigid. Tööplaani teeninduses. Teenindussituatsioonid nii eesti kui ka võõrkeeles, situatsioonide lahendamine. Lauatüübid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 140 iseseisev töö: 10	Valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad. Vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu. Katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist. Valmistab ette juhendi alusel töökoha ja	TEENINDAJA VÄLIMUS. Teenindaja kuvand. TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED, TEADMISED, OSKUSED, HOIAKUD. Teenindaja töö teenindussaalis. Teeninduse põhitehnikad. Teeninduse ettevalmistus. Laudlinnad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine.	Loeng, probleemülesannete lahendamine, esitlus, ideekaart, info analüüs, video, rollimäng töö õpikuga, vastavalt juhendile ülesannete	Eristav

kokku: 170	<p>serveerimisvahendid klientide teenindamiseks.</p> <p>Täidab toidlustusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid.</p>	<p>Erinevad lauatuübid. Serveerimise stiilid.</p> <p>Hügieen, selle järgimine, vajalikkus.</p> <p>Ergonoomika töötamisel.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendus.</p> <p>Teenindussituatsioonid korrektn keel ja vajalikud keelemallid.</p> <p>KUTSEALANE INGLISE JA VENE KEEL</p> <p>Suhtlemissituatsioonid.</p> <p>ARVUTIÕPETUS</p> <p>Laua eelkatte joonised.</p> <p>Paigutuse võimalused.</p> <p>Erinevad eelkatted.</p>	<p>lahendamine (nt laudade paigutamine ruumis)</p> <p>praktiline töö</p> <p>suhtlemissituatsioonid</p>
------------	---	---	--

<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Ülesanne : etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistustööd, eelkatete tegemine (ka joonised arvutiõpetuses) ja teenindusprotsess.</p> <p>Tööpäeva lõpetamiseks vajalikud tegevused.</p> <p>Praktiline ülesanne: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Iseseisev töö: Laua eelkate, joonised.</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Teeb praktilise õppeülesandena ettevalmistustööd ja katab juhendi alusel igapäevalaudu.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p>	<p>Teeb praktiliselt erinevaid ettevalmistustöid ja katab igapäevalaudu.</p> <p>Serveerib erinevatele klientidele toite ja jooke, nõustab vajadusel kliente.</p> <p>Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning järgib isiklikku kui ka toiduhügieeni. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>Mõistab erinevate laua eelkatete kasutamist ja erinevuse vajalikkust.</p>	<p>Teeb praktilise tööna ettevalmistustööd ja katab korrektselt igapäevalaudu.</p> <p>Serveerib praktilise tööna toite ja jooke.</p> <p>Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab keelisel korrektsed väljendeid ning peab kinni nii isikliku kui toiduhügieeni nõuetest. Suhtleb vajadusel vabalt ka võõrkeelsetes situatsioonides. Seostab teoorias saadud teadmisi praktilise tegevusega.</p>

Iseseisvad tööd
Menüü alusel erinevate laudade eelkatted. Jooniste tegemine.
Praktilised tööd
Isiklik ettevalmsitus teenindaja tööpäevaks. Korrektsus. Ettevalmistustööd teeninduses. Laudade eelkatted. Serveerimisvahendite ettevalmistamine. Toidlustusteenindaja tööülesanded igapäevatoos.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 20</p> <p>praktiline töö: 60</p> <p>iseseisev töö: 4</p> <p>kokku: 84</p>	<p>Võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti.</p> <p>Väljendab ennast korrektses erialaseseesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele.</p> <p>Serveerib klientidele toite ning jooke</p>	<p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES.</p> <p>Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus.</p> <p>Kliendi vastuvõtt.</p> <p>Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad (furšettlaud, rootsi laud, kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud)</p> <p>Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides.</p> <p>Roogade serveerimine, kandmisvõtted, töö kandikuga.</p> <p>Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile.</p> <p>Nõude koristamine, kandmise võtted.</p> <p>Tagasiside kliendilt ja selle edastamine.</p>	<p>Rollimängud</p> <p>Juhtumianalüüsid</p> <p>Kaasav loeng</p> <p>Paaris- ja rühmatöö</p> <p>Praktiline tegevus</p>	Eristav

	<p>nõuetekohaste töövahendite ja töövõtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Koostab juhendamisel kirjalikult arvevastavalt tellimusele ja esitab kliendile. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. Edastab kliendi tagasiside oma otseselejuhile lähtudes teenindusstandardist.</p>	<p>Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. Teeninduse järeltoimingud. KEEL JA KIRJANDUS Etiketikohased väljendid teeninduses. Vabandamine. Menüü ja joogikaardi õigekiri. Situatsioonide lahendamine. VÕÕRKEEL praktilised tunnid (lõimituna erialaga). Etiketikohased viisakusväljendid teenindusprotsessis, serveritavate toitude/jookide tutvustus. Vabandamine. Joogikaart ja selle õigekiri. Eneseväljendus teenindusprotsessis, teenindussituatsioonid ja nende lahendamine kasutades võõrkeelt. MATEMAATIKA Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent. KEHALINE KASVATUS Füüsiline aktiivsus, olulisus teenindajatöös. Teenindaja kehalise aktiivsuse ja tööalase võimakuse seosed. Harjutuste kompleksid teenindaja tööks.</p>		
--	---	---	--	--

<p>Hindamisülesanne: Ülesanne: etteantud juhendi alusel teeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serverimine, laua koristamine õigete võtetega, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine, teenindusjärgsed toimingute tegemine. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine eesti ja võõrkeeles. Iseseiva tööna mõistete loendi koostamine juhendi alusel. Kirjalik teooriatest teeninduse mõistete kohta.</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus</p>
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	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
Teenindualaste mõistete kohta juhendi alusel ülesande teostamine.
Praktilised tööd
Teenindamine ja harjutusülesannetena situatsioonülesannete lahendamine, lõimitud eesti ja võõrkeeltega.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 24	Valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained. Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid. Arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate	PUHASTUSTÖÖD Puhastustööde alused teenindusruumides. Puhastusplaan. Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine. Puhastustööde teostamine. Puhastusmeetodid, vahendid, kasutamine. Tööriiete	Aktiivne loeng, näitlikustamine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö.	Eristav

iseseisev töö: 4 kokku: 36	lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse.	hooldus. Mooduli hindamine. MATEMAATIKA puhastusainete kontsentratsioonid. Puhastusvahendite lahuste lahjendamise ülesanded. KEEMIA Lahuste tegemine, õiged kontsentratsioonid. KEHALINE KASVATUS Puhastustöödel vajalik ergonoomika, harjutused, õige kahahoid erinavete tööde teostamisel.		
-------------------------------	---	---	--	--

Hindamisülesanne: Ülesanne: valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökohaning laudad enne ja pärast teenindust. Vajalik kasutada õiged puhastusvahendeid kogu mooduli praktiliste tegevuste vältel. Iseseiva tööna koostab juhendi alusel puhastusplaani. Praktilistes töödes valib vahendid ja teostab puhastus- ja korrastustööd.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valib tööpäeva jooksul õiged töövahendid ja puhastusained. Koristab tööpäeva lõpus oma töökoha.	Valib iseseisvalt õiged puhastusained ja töövahendid, hoiab kogu tööpäeva jooksul korras oma töökoha ja korrastab selle ka päeva lõpus.	Valib ja kasutab iseseisvalt õiged töövahendeid ja puhastusaineid, hoiab pidevalt oma töökohta korras, jälgib alati hügieenireegleid. Korrastab pidevalt oma töökohta.

Iseseisvad tööd
Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi alusel.
Praktilised tööd
Puhastus- ja korrastustööde teostamine igapäevatoos. Õigete vahendite ning tarvikute valik ja kasutamine.

Lõimitud teemad	Keel ka kirjandus 6teor. 4 praktil. 4 iseseisev Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toitlustusteenindusega seotud tekstid Eneseväljendus. Teenindussituatsioonid korrektne keel ja vajalikud keelemallid. Etiketikohased väljendid teeninduses. Vabandamine. Menüü ja joogikaardi õigekiri. Situatsioonide lahendamine. Kehaline kasvatus 10 prakt. Füüsiline aktiivsus, olulisus teenindajatoos. Teenindaja kehalise aktiivsuse ja töölase võimakuse seosed.
------------------------	---

	<p>Harjutuste kompleksid teenindaja tööks. Puhastustöödel vajalik ergonoomika, harjutused, õige kehahoid erinevate tööde teostamisel.</p> <p>Matemaatika 14 teor. Lauatüüpidest tuleneval erinevate vahendite vajaduse arvutamine. (ruumide, linade, laudade jne suuruste arvutamine) Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Müügikatteprotsent. Puhastusainete kontsentratsioonid. Puhastusvahendite lahuste lahendamise ülesanded.</p> <p>Võõrkeel (inglise keel) 8 teor 34 praktl. Teenindusalased väljendid ja tekstid, tekstist arusaamine. Teenindussituatsioonid. Etiketihohased viiskusväljendid teenindusprotsessis, serveeritavate toitude/jookide tutvustus. Vabandamine. Joogikaart ja selle õigekiri. Eneseväljendus teenindusprotsessis, teenindussituatsioonid ja nende lahendamine kasutades võõrkeelt.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinde saamiseks vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teadmiste kontroll teeninduse põhimõistetest. 2. Rühmatööna ürituse planeerimine juhendi alusel. 3. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhendi alusel. Kõik kolm omavad võrdset kaalu.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits „ Toitlustuse alused“ Tallinn 2014, Argo. S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinn 2013, Argo. M. Kotkas, A. Roosipõld "Restoraniteenindus". Tallinn 2010, Argo. Esmamulje teeninduses</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toiduvalmistamise alused	12	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toitlustuse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
60 t	14 t	238 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 220 iseseisev töö: 10 kokku: 270</p>	<p>Kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist.</p> <p>asutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks sobilikke töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel.</p> <p>Käitleb toiduaineid ja toitu hügieeninõudeid järgides.</p> <p>Kasutab juhendi alusel toiduaineid ja muid ressursse säästlikult.</p> <p>Täidab kaubatellimise lehe toitude jajookide komponentide tellimiseks kasutades korrektseid toiduainete nimetusi.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis.</p>	<p>TOIDUVALMISTAMINE</p> <p>Kalkulatsioonikaart, selle lugemine, mõisted bruto ja neto. Salatid</p> <p>Supid</p> <p>Vormiroad</p> <p>Road lihas, kanast, kalast</p> <p>Lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest.</p> <p>Põhikastmed ja tuletised</p> <p>Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud</p> <p>Toitainete muutumine toiduvalmistamisprotsessis</p> <p>PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÕOGIS</p> <p>Erinevate roagruppide valmistamine juhendi alused</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE</p> <p>Töökohta korraldamine, töökorraldus.</p> <p>Enesekontrolliplaan.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS</p> <p>Tehnoloogiliste kaartide keeleline korrektsus.</p> <p>Tellimuslehtede vormistamine korrektse eesti keeles</p> <p>MATEMAATIKA</p> <p>Tellimuslehed.</p> <p>Säästmine, säästlikkus.</p> <p>Kalorsus.</p> <p>Toiduainete koguste suurendamine ja vähendamine vastavalt kalkulatsioonile.</p>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Kirjalikud ülesanded</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Arutelu</p>	Eristav

		<p>Mööd- ja mahuühikute teisendamised. Toorainete pakendid, nende suurus kauba tellimiseks. Tehnokoogilise kaardi koostamine, külm- ja kuutöötluskaod, tabelid. KEEMIA Toitainete muutumine erinevates toorainete töötlemise protsessides. ÜHISKONNAÕPETUS Eesti õigusaktidest tulenevad nõuded toitlustusettevõtete töökorraldusele. KEHALINE KASVATUS Tööergonoomika, vajalikkus. Õiged hoiakud ja töövõtted igapäevases töös köögis. Raskuste tõstmine, õiged võtted. Töö lihtsustamine õigete kehaliste hoiakutega. Erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele. Harjutuste kompleksid hea töövõime saavutamiseks.</p>	
--	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Kirjalikud töölehed vastavalt hindamiskriteeriumitele. Kirjalik teadmiste kontroll toiduvalmistamise teemade kohta. Praktiline töö õppekõrgis koos iseseiva tööga moodustavad terviku: hinnatakse lihtsamate roogade ja jookide valmistamist teemadele vastavalt, kaubatellimislehe korrektset täitmist, toorainete käitlemise õigsus, õigete töövahendite valimist, töö planeerimist, töökoha korraldamist jahügieeninõuete ning säästlikkuse jälgimist.</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid. Praktiliste oskuste tundides (praktilises töös) valib õpilane tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupid omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid. Iseseisva tööna koostatud menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades</p>	<p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele teemadele ka omapoolseid lahendusi. Praktiliste oskuste osas (praktilises töös) valib õpilane iseseivalt tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupid omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid. Iseseisva tööna koostatud menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades.</p>	<p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija valdab käsitletud teemasid suurepäraselt, kasutab erialaseid muid infokanaleid teemade seostamiseks. Õpilane pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele teemadele omapoolseid loovaid lahendusi. Praktiliste oskuste demonstreerimisel (praktilises töös) valib õpilane iseseivalt ja põhjendatult tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib iseseivalt töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupid omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid. Iseseisva tööna koostatud kahekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades. Seostab teooriaõpinguid praktiliste tegevustega.</p>

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel kolmakäigulisele einele roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubatellimus etteantud juhendi alusel.

Praktilised tööd

Toitude valmistamine praktiliselt õppekõrgis juhendamisel.

Praktika
Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine juhendamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 18 kokku: 26</p>	<p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgides tööohutusnõudeid.</p> <p>Saab aru inglise keelsetest kasutusjuhenditest.</p> <p>Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ningprügi vastavalt juhendile.</p>	<p>KÖÖGISEADMETE ÕPETUS.</p> <p>Köögiseadmete liigitus ja kasutamine toiduvalmistamisel.</p> <p>Seadmete ohutu kasutamise põhimõtted.</p> <p>Väiketöövahendid.</p> <p>Seadmete puhastamine.</p> <p>Jäätmekäitlus köögis.</p> <p>Nõudepesu.</p> <p>ERIALANE INGLISE KEEL.</p> <p>Seadmete kasutusjuhendid. Tõlkimine, arusaamine.</p> <p>KESKKONNAÕPETUS</p> <p>Prügi sorteerimine. Vajalikkus.</p> <p>FÜÜSIKA</p> <p>Erinevate köögiseadmete tööpõhimõtted.</p>	<p>Integreeritud aktiivne loeng.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Iseseisev töö.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Praktiline osa: hinnata seadmete ja töövahendite kasutamist ja puhastamist vastavalt juhendile, hinnata puhastusainete ja vahendite säästlikku ja õiget kasutamist.</p> <p>Teoreetiline osa koos keskkonnaõppega: hinnata prügi sorteerimist ja käitlemist vastavalt juhendile.</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid õigesti, puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Mõistab juhendamisel inglisekeelseid kasutusjuhendeid.</p> <p>Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid. Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile.</p>	<p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja õigesti.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töövahendeid ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Saab aru inglisekeelsetest kasutusjuhenditest.</p> <p>Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>Sorteerib ja käitleb iseseivalt toidujäätmeid ning prügi, mõistab selle tegevuse vajalikkust.</p>	<p>Kasutab iseseivalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ning seostab õpitut praktilise tegevusega. Puhastab seadmeid ja töövahendeid iseseivalt ja järgib pidevalt tööohutusnõudeid.</p> <p>Saab aru ja tõlgib ning selgitab inglisekeelsed kasutusjuhendid korrektsesse eesti keelde.</p> <p>Kasutab puhastusaineid õigesti ja järgib alati looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi, mõistab selle tegevuse vajalikkust ning loob seoseid teooria ning praktika vahel. Mõitab maailma globaalprobleeme laiemalt.</p>		
Praktilised tööd				
Praktiliselt seadmete ja töövahenditega tutvumine kooli õppeköörides ja praktikabaasides.				
Praktika				
Seadmete ja töövahendite kasutamine igapäevatoos.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Koostab juhendi alusel menüü järgides menüü koostamise põhimõtteid. Põhjustab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele lähtudes. Kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel. Koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid.	MENÜÜDE KOOSTAMINE Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Menüü koostamine lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest. Menüü vormistamine. Eritoitumine, menüü kohandamine eritoitu vajavatele klientidele. ARVUTIÕPETUS Menüüde vormistamise võimalused. MATEMAATIKA Menüüle vastavalt inimeste arvule tooraine vajaduse planeerimisülesanded. Kalorsuse arvutamise ülesanded. Põhjendused. Statistiline info. Menüüdes hindade kujunemise ülesanded. ÜHISKONNAÕPETUS Peamised inimeste motiivid erinevate ettevõtete külastamiseks. Vajadused. Ootused. Teenused, rahulolu. Peremudel, seos toitlustusettevõtete külastamisega. KEEL JA KIRJANDUS Keeleliselt korrektse menüü ja tehnoloogiliste kaartide koostamine Menüü põhjendus. Menüüde keeleline vormistamine.	Loeng, harjutusülesanded, praktiline töö.	Eristav

Hindamisülesanne:

Teoreetiliste teadmiste kontroll.

Harjutusülesanne menüü kohta.

Iseseisev töö: koostab juhendamisel kolmekäigulise sisuliselt, vormiliselt ja keeleliselt korrektse menüü, analüüsib seda lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest ja toob välja võimalusi eritoitumiseks.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Test

Ülesanne/harjutus

Hinne 3

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb eelnevalt käsitletud teemasid.
Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele.

Hinne 4

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb eelnevalt käsitletud teemasid, on loov seoste tekkimisel.
Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud korrektsed tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele.

Hinne 5

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb väga hästi, ilma vigadeta eelnevalt käsitletud teemasid.
Õpilane loob praktilise ja teoreetilise õpingu vahel seoseid. Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü on põhjalik ning vastab täielikult menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud korrektsed tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele. Leiab iseseisvalt erialast informatsiooni ja seostab seda oma erialaste edasiste õpingutega.

Iseseisvad tööd

Kolmekäigulise menüü vormistamine korrektselt juhendi alusel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine

	<p>Hindamisülesanne 1: Sooritab moodulitesti ja on esitanud ettenähtud isesivad tööd. Hindamisülesanne 2: Juhendamisel kolmekäigulise einekorra koostamine, vormistamine, tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel, toiduainete tellimistabel, roogade praktiline valmistamine, töökoha korrashoid ja lõplik puhastamine.</p> <p>Hindamisülesanne 3: Sooritab vajalikud praktilised tööd töökojas.</p> <p>Praktilised ülesanded omavad 2/3 kaalu ja teooriatest 1/3 kaalu.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Sirje Rekkor, S jt 2013 Kulinaaria.</p> <p>Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suurköögis.</p> <p>Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela (2013). Praktiline kulinaaria.</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
30 t	14 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist, Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.	ALKOHOLIVABADE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON: Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smuutid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteileid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid. GEOGRAAFIA Maailma tuntuimad mineraalvee tootmise piirkonnad. Eesti mineraalvee piirkonnad. BIOLOOGIA Eesti looduskeskkond. Maailma looduskeskkond kus on mineraalveepiirkonnad. KEEMIA	Loeng. Ideekaart. Vee esitlemine ja valamine praktilise tööna. Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna.	Mitteeristav

		Valmistamisprotsess mittealkohoolsetel jookidel. VÕÕRKEEL Mittealkohoolsed joogid. Väljendid, maailmas tuntud mineraalveed, piirkonnad. Joogikaardi ülesehitus, selgitused võõrkeeles. AJALUGU Tee, kohv, kakao, šokolaad. Liikumine erinevatesse maadesse, kaubavahetus, levimine. Segujookide ajalugu.		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne: Iseseisev töö ajalooa seotud teemade kohta. Praktilise tööna vee esitlemine ja valamine klientidele. Harjutusülesanded erinevate jookide koostise ja serveerimise kohta.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
--	--

Lävend

Kirjeldab külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi, teab jookide koostist, serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad töövahendid ning klaasid. Selgitab harjutusülesande käigus juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

Iseseisvad tööd

Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine, mis hõlmab ka mittealkohoolsete jookide ajalugu.

Praktilised tööd

Vee esitlemine ja valamine. Erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile.	JOOGID: Ennelõunajoogid. Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Kuumad joogid. TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad. VÕÕRKEEL Töövahendid ja seadmed. Kaubad. Väljendid.	Loeng, praktiline töö rollimäng, meeskonnatöö, õppekäik, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Harjutusülesanded praktilises töös töökoha korraldamise, kaupade vajalikkuse ja realiseerimise kohta. Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
--	--

Lävend

Teab erinevate kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serverimistemperatuuride olulisust, on täitnud sellekohase kirjaliku õppeülesande. Valmistab ette töökoha vastavalt serveritavale joogile ja kasutab erinevaid töövahendeid ning seadmeid. Demonstreerib oma sellekohaseid oskusi praktilise töö käigus. On esitanud õigeaegselt vähemalt lävendile hinnatud iseseisva töö.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel etteantud mittealkohoolse joogi valmistamise jaoks kaubad ja vahendid, selle joogi serverimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena.

Praktilised tööd

Praktilise tööna mittealkohoolse segujoogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Vajalikud töövahendid ja seadmed, loetelu juhendi alusel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 14	Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.	Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted. Kliendikeskne teenindus. KEEL JA KIRJANDUS Joogikaart ja selle õigekiri. Soovimine klientidele. Suhtlemine. VÕORKEEL Mittealkohoolsed joogid, Väljendid. Selgitused kliendile, kliendiga suhtlemine.	Praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, õpikäik, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Iseseisva tööna mittealkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe täitmine.
Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega).
Harjutusülesandena toitute ja jookide sobitamise kohta töölehe täitmine.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus
Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

On harjutusülesannete käigus näidanud, et teab toitute ja jookide sobitamise põhimõtteid. Demonstreerib praktilise tegevusega klientidele jookide soovitamist, väljendab ennast arusaadavalt ja korrektselt, kasutab suhtlemisel võõrkeelseid väljendeid.

Iseseisvad tööd

Töölehe täitmine restoranide kodulehtedelt mittealkohoolsete jookide kohta.

Praktilised tööd

Kliendile toidu ja joogi sobitamise selgitamine praktilise tööna. Jookide soovimine klientidele, joogikaardi selgitused nii eesti kui ka võõrkeeles.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides:	Selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi	Tellimuse vastuvõtmine. Suhtlemine kliendiga tellimuse vastuvõtmisel. Tellimuse vormistamine.	Aktiivne loeng, praktiline töö/ praktilised harjutusülesanded,	Mitteeristav

teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 12	otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke.	VÕÖRKEEL Jookide nimetused ja komponendid. Tuntud mittealkohoolsed joogid. Tellimus, kasutatavad väljendid. KEEL JA KIRJANDUS Jookide nimetused ja komponendid. Tellimuse vormistamine korrektses eesti keeles. Korrektne keelekasutus vastavalt suhtlussituatsioonile.	situatsioonide lahendamised/ rollimäng
Hindamisülesanne: Praktilistes tundides klientidelt tellimuse võtmine ja selle vormistamine. (Iõimingud eesti keel ja võõrkeelega). Iseseiva tööna juhtumi lahendamine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend			
Suhtleb kliendiga praktilistes harjutussituatsioonides, võtab vastu tellimuse ja vormistab selle. Praktilistes harjutusülesannetes kasutab ka võõrkeelsedi väljendeid ja suheldes kasutab korrektset eesti keelt.			
Iseseisvad tööd			
Juhtumi lahendamine etteantud juhendi alusel.			
Praktilised tööd			
Tellimuse võtmine ja vormistamine praktiliste harjutusülesannetena. Suhtlemisülesanded koos keelõpetajaga.			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 32	Valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest. Kasutab baaritõõ vahendeid ja seadmeid. Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid mittealkohoolseid segujooke järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid	BAARITÕÕ VAHENDID JA SEADMED Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine. Töövahendite valik, otstarbekus. Mõõdud jookide valmistamisel KEEL JA KIRJANDUS Tööjuhendid segujookide valmistamiseks. VÕÖRKEEL Tööjuhendid segujookide valmistamisel. Mõõdud, mõõdunõud (cl, ml- väljendid) Tõlkimine. Väljendid. MATEMAATIKA mõõtmisühikud, ühikute teisendamised. Tervikust, osa arvutused. BAARITÕÕ VAHENDID JA SEADMED Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud. Hooldamine ja korrashoid. Serveerimisvõimalused. Kaunistamine ja erinevad lisandid. Serveerimistemperatuurid. Tööohutus- ja hügieenireeglid baaritõõs mittealkohoolsete jookide valmistamisel. KEEL JA KIRJANDUS	Praktiline töö, rollimäng, meeskonnatõõ, õpikäik, iseseisev töö	Mitteeristav

	Töövõtete ja valmistamisviiside selgitus. VÕÕRKEEL Töövõtete ja valmistamisviiside selgitused. Väljendid.	
Hindamisülesanne: Teoreetiliste tundide tulemusel tunneb tuntumaid ja kasutatavamaid baaritöövahendeid ja sedameid. Praktilistes tundides alkoholivabade jookide valmistamine, vahendite valik ja jookide serveerimine. Iseseiva töönamaailmas tuntud alkoholivabade jookide kohta töölehe täitmine. Praktiliset tundides jookide valmistamine, kaunistamine ning serveerimine. Õiged serveerimistemperatuurid. Hügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend		
Valib erinevate segujookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, serveerib neid ja leiab loovaid kaunistamisvõimalusi. Teab erinevate vahendite ja tarvikute kasutamistarvet ning hooldamise põhimõtteid. Oskab kaunistada lihtsamate võtetega jookidele kaunistusi. Teab jookide serveerimistemperatuure. Selgitab lihtsamaid jooke klientidele ka võõrkeeles.		
Iseseisvad tööd		
Maailmas tuntud alkoholivabad kokteilid- nende kohta töölehe täitmine etteanud juhendi alusel, kasutades võõrkeelseid õppematerjale.		
Praktilised tööd		
Erinevate alkoholivabade kokteilide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused. Erinevate alkoholivabade jookide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused. Praktiliselt jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine		

Lõimitud teemad	võõrkeel (inglise keel) 6 teor. 5 praktil. Töövahendid ja seadmed. Kaubad. Väljendid. Jookide nimetused ja komponendid. Tuntud mittealkohoolsed joogid. Töövõtete ja valmistamisviiside selgitused. Väljendid. Tööjuhendid segujookide valmistamisel. Mõõdud, mõõdunõud (cl, ml- väljendid) Tõlkimine. Väljendid. Tellimus, kasutatavad väljendid.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine Hindamisülesanne 1: Sooritab testi mooduli teooriaosade peale. Hindamisülesanne 2: Teostab vajalikud praktilised tegevused. Hindamisülesanne 3: Esitab vajalikud iseseisvad tööd. Hindamisülesanded omavad võrdet kaalu moodulihinde kujunemisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoranteenindus“ Argo 2010 Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000) Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ Argo 2014 Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" Argo 2013

Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu "Kohviraamat" 2006
H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine" 2002
Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames
Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - <http://www.hkhk.edu.ee/vesi/> - VANKeR programmi raames <http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY> - 10 –kohvi
korjamisest

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Restoraniteenindus	26	
Nõuded mooduli alustamiseks	On läbitud moodulid Toitlustuse alused ja Toitlustusteeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
196 t	76 t	404 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 12 kokku: 56	Teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust. Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varudejälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi. Teostab juhendi alusel inventuuri jaarvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.	RESTORANITEENINDAJA JA TEMA TÖÖÜLESANDED. Restoraniteenindaja kuvand, igapäeva töö, vajaminevad kaubad ja töövahendid igapäevatöös. TEENINDUSSTANDARD. Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu. INVENTUUR. OMA TÖÖAJA JA TÖÖKOHA PLANEERIMINE Töögraafikud ettevõtetes. KEEL JA KIRJANDUS Restoraniteenindusega seotud sõnavara Restoraniteenindaja tööjuhendid. Kaupade ja toodete nimed, nimetused. Inventuuriga seotud dokumentatsioon ja selle koostamine MATEMAATIKA Inventuuri käigus vajalikud arvutused, tabelid. Toorainete või vahendite puudujäägi ja ülejäägi arvutused. Vigade leidmine. Tulude ja kulude tasakaalustamise ülesanded. ÜHISKONNAÕPETUS Kliendi andmed. Andmete turvalisus. Ettevõtte andmed. Andmete turvalisus.	Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, analüüs, projektitöö.	Eristav
Hindamisülesanne: Kompleksülesanne: restoraniteeninduse töökorraldusest (hindamiskriteeriumite alusel).			Hindamismeetod: Iseseisev töö	

		Praktiline töö Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustegevused. Kirjeldab juhendamisel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Kirjeldab kaupade varude jälgimist. Kirjeldab juhendi abil kaupade vastuvõtmisprotsessi. Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab juhendi abil töögraafikute koostamise põhimõtteid.</p>	<p>Õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustegevused. Kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Kirjeldab kaupade varude jälgimist. Kirjeldab kaupade vastuvõtmisprotsessi. Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab töögraafikute koostamise vajalikkust ja põhimõtteid.</p>	<p>Õppija mõistab restoraniteenindaja kuvandit ja teenindusstandardi olemust, teeb standardis loovaid ja asjakohaseid täiendusi. Õppija loetleb iseseisvalt tööpäeva ettevalmistustegevused. Kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Kirjeldab kaupade varude jälgimist. Kirjeldab iseseisvalt kaupade vastuvõtmisprotsessi. Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab töögraafikute koostamise vajalikkust ja põhimõtteid. Leiab iseseisvalt teemadekohast informatsiooni, seostab teooriat praktiliste eriala õpingutega.</p>
Iseseisvad tööd		
Juhendi alusel restoraniteenindaja kohta ettekanne. Projektitöö jaoks meeskondade moodustamine.		
Praktilised tööd		
Praktilised harjutusülesanded inventuuri tegemiseks.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 praktiline töö: 56 iseseisev töö: 12 kokku: 104</p>	<p>Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitute serveerimisel ja koostab tööplaani. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades. Valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid.</p>	<p>TÖÖPLAANI KOOSTAMINE Tööplaani koostamine nii menüü alusel kui ka a la carte teeninduses. TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD JA ERINEVAD LAUA EELKATTED. Eelkatete tegemise põhimõtted, õiged võtted. Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti ehk käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrättide voltimine, laua katmine linaga, lilled vaasis ja lihtsad lillede astused vaasidesse, erinevate lauakaunistuste valik, serveerimise stiilid. KEEL JA KIRJANDUS Tööplaani koostamine korrektses eesti keeles. Menüü koostamine korrektses eesti keeles MATEMAATIKA Ruumide, laudade, lauapesu vajaduse, lauanõude, söögiriistade arvutamine. Arvutusülesanded laualina mõõtude jaoks. LILLESEADE ALUSED Sobilikud seaded vastavalt üritusele ja laua suurusele. Lihtsamate seadete tegemise põhimõtted. KUNSTIÕPETUS Erinevad restorani stiilid. Erinevat stiili restoranid. Stiili ja kujunduse emotsionaalne mõju klientidele restoranides.</p>	<p>Loeng Ülesannete lahendamine Harjutamine Praktiline töö Praktiline harjutamine Iseseisev töö</p>	Eristav

Hindamisülesanne: Kompleksülesanne: teeninduse planeerimise ja ettevalmistamise ning teeninduse kohta (hindamiskriteeriumite alusel)		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Koostab juhendamisel tööde teostamise plaani. Planeerib juhendamisel oma tööd toitude serveerimisel ja loetleb juhendui abil oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. Valmistab ettejuhendamisel lauakatmisvahendid ning teeb juhendamisel erinevaid eelkatteid.	Koostab iseseisvalt tööde teostamise plaani. Planeerib oma tööd toitute serveerimisel ja loetleb oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. Valmistab ette lauakatmisvahendid ning teeb erinevaid eelkatteid.	Koostab iseseisvalt tööde teostamise plaani, järgib seda tööde teostamisel. Planeerib iseseisvalt oma tööd jookide ja toitute serveerimisel ning loetleb iseseisvalt oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Kasutab neid õigesti. Arvutab vigadeta laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. Valmistab iseseisvalt ja õigesti ette lauakatmisvahendid ning teeb erinevaid eelkatteid. Leiab teemadepohast infot, seostab teooriaõpinguid praktiliste tegevustega.
Iseseisvad tööd		
Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp, tööde jaotus meeskonnas.		
Praktilised tööd		
Erinevate eelkatete tegemine. Kandiku kandmine, taldrikut kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, eelkatete tegemine, koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid, lihtne lilleseade, selle tegemine, laua kaunistuste valmine.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikeskuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 70 praktiline töö: 180 iseseisev töö: 28 kokku: 278	Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi- ja teeninduse protsessis. Võtab juhendi alusel kliendilt	TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES. Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamise ja müük, tellimuse võtmine, serveerimine ja klientide teenindamine eesti ja võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine. TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist, Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka MATEMAATIKA Ürituste korraldamise jaoks vajalikud arvutused. Ruumis suurus, laua suurus, katmiseks vajalike linade ja seelikute pikkused. Arvutused. Teisendamised. Kg, g, Bruto/ neto. Arved ja maksetšekid. Koostamise põhimõtted. Harjutusülesanded. Sularahatehingud. Arvutused. KEEL JA KIRJANDUS	Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, projektitöö, rollimängud.	Eristav

	<p>tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile. Serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele. Kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti. Järgib kliente teenindades füüsilist, infovahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.</p>	<p>Eneseväljendus, erinevad situatsioonid teeninduses. Ametialane keel, cv-d, viitamine töödes, tiitellehed, motivatsioonikiri jne. Erialaga seotud terminid ja erialaga seotud sõnavara õigekiri. Lühendid ja numbrid tekstis. Euro õigekiri. Teenindusprotsessis vajalikud eestikeelsed väljendid. Teenindusega seotud ametikirjade koostamine ja nende korrektne vormistamine. Teeninduskultuur erinevates maailma paikades koos vastavate eestikeelsete vastete ja terminitega. Korrektsed eestikeelsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. Restoranteenindusega seotud tekstid Klienditeenindusala tööjuhendi (juhendite) koostamine. KUTSEALANE INGLISE KEEL Klientidega suhtlemine, situatsioonid. Tundud väljendid toidlustuses. Inglisekeelse kultuuriruumi suhtluskeel. Trendid kõnes. Korrektsed väljendid erinevates teenindusolukordades koos vastava sõnavaraga. KEHALINE KASVATUS Kehalisest aktiivsusest tulenev tööalane võimatus teenindustöös. Pikad teenindaja tööpäevad ja sobilikud harjutused füüsilise vastupidavuse toetamiseks. Enda füüsilise aktiivsuse hindamine. Füüsilise aktiivsuse säilitamine teenindaja töös.</p>		
--	--	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. Nõustab kliente oma vastutusala piires. Teenindab kliente, tutvustab menüüd, nõustab juhendamisel toidu ja joogi valikul, kirjeldab arveldamisprotsessi.</p>	<p>Loob kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel eesti ja võõrkeeles. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile. Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit. Vastab juhendamisel kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele. Kirjeldab juhendi abil kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel. Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt.</p>	<p>Loob teeninduses positiivse kliendikontakti, suunab iseseivalt kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist. Selgitab võimalikult kiiresti välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Nõustab klienti. Tutvustab kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel eesti ja võõrkeeles. Võtab kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides. Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit. Vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud võõrkeelsetele küsimustele, kasutab ise võõrkeelsete väljendeid. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</p>

	Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist. Teab juhendi abil teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.	Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel. Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist. Teab teeninduskultuuride erinevust erinevates maades.
--	--	---

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel projektitöö teine etapp. Klienditeenidnusalane töö juhendi alusel. Eestikeelsed korrektseid väljendid. Võõrkeelsed väljendid teenindussituatsioonides.

Praktilised tööd

Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Eesti- ja võõrkeelsed väljendid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 50 praktiline töö: 68 kokku: 118	Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid, kirjutab väljamaksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi.	KLIENDITEENINDUS. Kliendiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhet. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega. Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilised nendega. KEEL JA KIRJANDUS Teenindusega seotud sõnavara kasutamine. Kirjanduslikud väljendid, seotuna teenindusega. Teenindusega seotud rollimängud koos korrektse sõnavaraga. Prtensioonidele/prtensioonikirjale vastamine KOMMUNIKATSIOON MATEMAATIKA Arvete koostamise põhimõtted: soodustusprotsendid, juurdehindluse protsendid, käibemaksu arvutamine. Arvete koostamine. Sularahaga arveldamine. Aruandlus. KUNSTIÕPETUS Toidukultuuri elamus ja loominguilulis läbi toitlustusettevõtte külastamise kogemuse. Toitlustusettevõtete kodulehekülgede kujundused, mõistmine, ettekujutud. Toitlustusettevõtetes kunstiteosed, lilleseaded, taimed, nende emotsionaalne mõju klientidele. MUUSIKAÕPETUS Muusikaline taust toitlustus- ja teenindusettevõttes. Valik. Sobivus äriideega ja sündmusega. Rahvusest ja kultuurist tulenev muusikavalik. Rahvamuusika. Riikide erinevus muusika valikul.	Aktiivne loeng, harjutusülesanded, tööleht, praktiline situatsioonide läbimängimine, praktiline töö.	Eristav

Hindamisülesanne: | **Hindamismeetod:**

Rühmatöö: Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet? Juhtumi analüüs: Kaebuste/kiituste käsitlemine. Ülesanne: Arve koostamine: Juurdehindlus. Toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine. Arve vormistamine ja esitamine. Praktiline töö: teenindussituatsioonis erinevate harjutusülesannete täitmine.		Praktiline töö Arutlus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teab juhendamisel klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.	Teab juhendi abil klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.	Teab iseseivalt õigeid klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. Leiab iseseivalt teemakohast informatsiooni, seostab teoorias õpitut praktiliste tegevustega.
Praktilised tööd		
Harjutusülesanded ja situatsioonid erinevate klientide teenindamisel.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 praktiline töö: 64 iseseisev töö: 24 kokku: 120	Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja – lahuseid. Põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. Sorteeri ja käitleb juhendi alusel prügi Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni Teostab meeskonnas iseseiva töö praktiliselt.	PUHASTUSTÖÖD Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus. Erinevad puhastusvahendid. Erinevad puhastusmeetodid ja võimalused. JÄÄTMEKÄITLUS. Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös. KEEL JA KIRJANDUS puhastustööde plaani koostamine korrektses eesti keeles puhastustööde juhendid puhastusvahendite, koristustarvikute juhendid/ tekstide fun. lugemine. Puhastustöödega seotud sõnavara KEEMIA Kontsentreeritud puhastusvahendid, leotusvahendid ja loputusvahendid. Materjalid erinevate vahendite puhul. Lahused, lahustite õige saamine. Mis juhtub lahustite tegemisel kui kasutatakse valesid koguseid? Keemilised reaktsioonid puhastusaineid kasutades.	Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, analüüs, tekstide funktsionaalne lugemine,	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: puhastustööde teostamine kogu teeninduse protsessi jooksul (enne, vahetult, teenindusjärgne).		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

<p>Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid . Sorteerib ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest. Teostab meeskonnas praktilise töö.</p>	<p>Valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks . Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid. Põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni. Teostab praktiliselt isesesiva töö. On aktiivne meeskonnaliige.</p>	<p>Valib iseseivalt sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt juhendile ja puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks . Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid. Põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. Arvutab õigesti etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni. eostab praktiliselt isesesiva töö. On aktiivne meeskonnaliige.</p>
Iseseisvad tööd		
Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang.		
Praktilised tööd		
Puhastustööde harjutamine, juhendamisel õiged töövõtted, lahused ja vahendid.		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Projektitöö: Meeskonnatööna planeerida juhendi alusel temaatiline teenindusüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinna 2013, Argo Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus Sirje Rekkor „Selvelauad“, Tallinn 2001, „Avita“ Mati Lukas , Tiina Tšatšua " Protokoll ja etikett " , Tallinn, kirjastus "Ambassador"; 2. või 3. trükk lk.117 – 222 S.Meyer, E. Schmid, C. Spühler, Professional Table Service, 1991 Service A Guide for Pffessionals, Trauner Verlag, 2005

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Catering ja peoteenindus	5	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Toiduvalmistamise alused ja Toitlustusteeninduse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
34 t	10 t	86 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 34	Mõistab cateringi ja peoteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara. Kirjeldab etteantud juhendi alusel üritustesisu, toite ja jooke. Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseks teenindamiseks vajalikud vajendid. Kirjeldab eelkatte teostamist järgides lauakatmise põhimõtteid. Koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. Planeerib juhendamisel rühmatööna ürituse jaoks tööaja ja tööjõu.	Peoteenindus ja catering- teenindus. Ürituste liigid. Menüü ja tellimus. Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted. Laudade, lauapesu vajadus. Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja n Eelkatte teostamine. Töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erine Pakkumiskirja koostamine. KEEL JA KIRJANDUS VÕÕRKEEL Menüüde koostamine tellimusüritusteks. Kasutatavad väljendid teeninduses. MATEMAATIKA Vastavalt üritusele ruumi suuruse, laudade suuruse, linade vajadus Vastavalt menüüle toiduainete vajaduse arvutamine. Grupitoitlustuse arvutused (jookide ja toitade omahind, müügihind). Mõõt- ja mahuühikud retseptides. Kalorsuse arvutamine menüü alusel.	Loeng. Rühmatöö. Harjutusülesanded. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Ülesanne: Sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		

Iseseiva tööna koostab vastavalt tellimusele ürituse kava.

1. Ürituse legend.
2. Menüü (eesti ja inglise keeles).
3. Ruumide kirjeldus, kaunistamine.
4. Mööbli vajadus. Paigutus.
5. Lauapesu vajadus.
6. Nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus.
7. Eelkatte skeem.
8. Teeninduskäigu kirjeldus.
9. Tagalatööd.
10. Järeltööd: pakendamine ja transport.

Lävend

Mõistab cateringi ja peoteeninduse olemust ning kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituste sisu, toite ja jooke, planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi ja laua suuruse ning katmiseks- teenindamiseks vajalikud vajendid. Koostab juhendamisel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.

Iseseisvad tööd

Paaristöö: catering-ürituse või piduliku vastuvõtu planeerimine ja kirjalik aruanne koos pakkumiskirjaga etteantud juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 32 kokku: 32	Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. Linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid.	Praktiline ürituse läbiviimine: Töö planeerimine (erinevate ürituste korral) Tööde järjekord. Mööbli paigutus. Töövahendite valik ja ettevalmistamine. Laudade linutamine. Eelkatete tegemine. Ergonoomika. KEHALINE KASVATUS Ergonoomika catering- ürituse korraldamisel. Õiged võtted raskuste tõstmisel, õige kehahoid.	Praktiline töö. Ürituste korraldamises osalemine meeskonnaliikmena.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ülesanne: tööde teostamise plaani koostamine juhendi alusel. Praktilise tööna ettevalmistustööde ja eelkatete teostamine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab ruumide mööblit. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid, linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Teab ergonoomiliste töövõtete vajalikkust.				
Praktilised tööd				
Töö planeerimine erinevate ürituste korral. Tööde järjekord. Mööbli paigutus. Töövahendite valik ja ettevalmistamine. Laudade linutamine. Eelkatete tegemine. Töö ergonoomika.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 32 kokku: 36	Võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles. Järgib kliente teenindades infovahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.	Praktilise ürituse teenindamine: Klientide vastuvõtt. Menüü tutvustamine. Kliendi nõustamine. Roogade ja jookide serveerimine. Taldrikute kandmise võtted. Töö kandikuga. Vaagnateenindus. Vee serveerimine. Veini serveerimine. Kohvi serveerimine. Nõude koristamine. Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine. Ürituse lõpetamine. VÕÕRKEEL Suhtlemise üritusel võõrkeelsete klientidega.	Praktiline teenindus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline teenindus üritusel. Teenindusprotsessis osalemine meeskonnaliikmena.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Tervitab ja suunab kliente oma laudadesse, serveerib toite ja jooke. Tutvustab asjalikult kliendile menüüd ja annab soovitusi valikite tegemisel. Teenindab õigete töövõtetega ning vajadusel kasutab suhtlemisel võõrkeelseid väljendeid. Korraldab klientide lahkumist ürituse lõppedes.				
Praktilised tööd				
Praktiline teeninduse läbiviimine teenindusüritusel.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 22 kokku: 28	Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. Põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendile.	Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust. Mooduli hindamine, iseseisvate tööde tagasiside. VÕÕRKEEL Erialased väljendid puhastus- ja koristustöödel.	Aktiivne loeng. Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktilise tööna teostab vajalikud tööd tagalas, sorteerib prügi ja osaleb ürituse puhastus- ja korrastustöödel.	Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus
Lävend	
Valib sobivad puhastusvahendid ja tarvikud, kasutab neid õigesti. Peseb vajadusel nõusid ja tarvikuid. Komplekteerib tagalas ja ürituse toimumise kohas süsteemselt vahendeid ja tarvikuid. Sorteerib ja korrastab prügimajandust.	
Praktilised tööd	
Tagala, tagalatööde järjekord ja vajalikkus. Pakendamine. Toiduohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Prügi sorteerimine. Puhastus- ja korrastustööd. Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine Hindamisülesanne 1: sooritab kirjaliku teadmiste kontrolli Hindamisülesanne 2: osaleb meeskonnaliikmena praktilisel teenindusüritusel ja teeb sellele juhendi alusel meekonnatööna analüüsi Hindamisülesannetest omab teoreetiline ülesanne 1/3 kaalu ja praktiline ülesanne 2/3 kaalu moodulihinde kujunemisel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011 Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Joogiõpetus I		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
48 t	20 t	62 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse. Kirjeldab lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist vastavalt juhendile. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.	Alkohoolsed joogid Liigitus, sortiment Lahjad alkoholid: Veinid (sh vahuveinid ja kangutatud veinid), õlled, siidrid Kanged alkoholid: viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid. Jookide säilitamine ja serveerimine. Joogikaart. KEEMIA Erinevate jookide valmistamise protsessid. (alkohoolne ja äädikappeline käärimine, viina, brändi, viski valmistamine) AJALUGU Alkohoolsed joogid, liikumine erinevate maade vahel. FÜÜSIKA Klaasi ja pokaali kuju mõju joogile. Joogi kanguse määramise võimalused. Serveerimistemperatuuride mõju maitsele.	Loeng, rühmatöö, info otsimine ja tõlgendamine, õppevideod, iseseisev töö, meeskonnatöö, õppekäik.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Kirjalikud ülesanded sooritatud. Iseseisev töö esitatud.	Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
---	--

Lävend
Kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide valmistamise protsesse. Teab alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, serveerimistemperatuure ja maitseomadusi.
Iseseisvad tööd
Valitud alkohoolsele joogile juhendi alusel kirjelduse koostamine ettekandena.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.	Töö planeerimine. Hoiutingimused. Jookide tellimine. Serveerimisvahendite (klaasid jm) vajadus. Kaupade kontroll, ladustamine, realiseerimisajad. Külmikute temperatuurid ja registreerimine. FÜÜSIKA Külmikute tööpõhimõtte, külmaine mõju.	Harjutusülesanded, Praktiline töö Individaalne töö, loeng, meeskonnatöö, õppekäik. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö, praktilised ülesanded			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Mõistab töö planeerimise vajalikkust ja vormisab juhendi alusel kaupade liikumise tabeleid.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel vajaminevate kaupade ja töövahendite ning serveerimisnõude tellimuse koostamine.				
Praktilised tööd				
Jookide tellimine, tellimisleht, kaupade kontroll, ladustamine, realiseerimisaegade vaatamine. Igapäevane külmikute temperatuuride registreerimine. Näited.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22	Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.	Roogade ja jookide sobivus, sobivuse põhimõtted. Jookide tutvustamine, kliendi nõustamine (eesti ja inglise keeles). Kliendikeskne teenindamine. VÕÕRKEEL Jookide tutvustamine, klientide nõustamine.	Loeng, harjutustöö, arutelu, esitlus, rühmatöö, paaris töö, iseseisev töö	Mitteeristav

praktiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 46	Suhtleb kliendiga väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.	Väljendid, sõnavara. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendamine, kliendiga suhtlemine.		
Hindamisülesanne: Iseseisev töö, suhtlemissituatsioonid			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Teab joogikaardi ülesehitust, nõustab klienti nii eesti kui ka võõrkeeles.				
Iseseisvad tööd				
Võõrkeelse kirjanduse ja ettevõtete kodulehtede abil joogikaardi kohta juhendi alusel ülesande tegemine.				
Praktilised tööd				
Joogikaardi ülesehitus, kliendile tutvustamine nii eesti kui ka võõrkeeltes, roogade ja jookide sobivus, kliendi nõustamine, klienditeenindus.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine. MATEMAATIKA Protsentülesanded. Tervikust osale hinna moodustamine. Käibemaks. Juurdehindlus, %. KEEL JA KIRJANDUS Kliendiga suhtlemine, tellimuste vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilistes tundides vajalikud tellimuse kohased ülesanded.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Nõustab praktilistes harjutusülesannetes klienti, vormistab tellimuse.				
Praktilised tööd				
Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib erinevaid jooke,	Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segu jookide	Kokteilide ja segujookide valmistamine. Klassikalised segujooigid. Valmistamise põhimõtted. Valmistamise erinevad võtted.	Loeng, demonstratsioon, näitlikustamine, rollimäng, õppekäik,	Mitteeristav

kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 44	valmistamiseks. Valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest. Valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooki. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	Komponendid. Töövahendid, tarvikud, abivahendid, erinevad klaasid. Retsepti lugemine, mõõtühikud. MATEMAATIKA Mõõtühikud. Teisendamine. Segujookide valmistamine retsepti järgi. Töövõtted valmistamisel. Erinevad segujoogid, valmistamise tehnika. Segujookide esitlemine ja serveerimine. Toiduhügieeni järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel. Mooduli hindamine. KEHALINE KASVATUS Töövõtted ja ergonoomika.	iseseisev töö. Praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö.
--	--	--	--

Hindamisülesanne: Harjutusülesanded. Praktiliste oskuste demonstratsioon.	Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Praktiline töö
--	---

Lävend

Korraldab oma töökoha, valib joogi tegemiseks komponendid, tunneb ära tarvikuid ja töövahendid, loeb retsepti, mõisatb ja kasutab erinevaid mõõtühikuid. Nimetab klassikaliste kokteillide komponendid ja valmistamisprotsessi.

Valmistab juhendi alusel segujooke ning täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel segujookide kohta töö tegemine.

Praktilised tööd

Segujookide valmistamine, töövõtted, vahendid ja tarvikud. Õigete klaaside valik ja jookide serveerimine. Segujookide valmistamine retsepti järgi. Töövõtted valmistamisel. Erinevad segujoogid, valmistamise tehnika. Segujookide esitlemine ja serveerimine. Toiduhügieeni järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel. Mooduli hindamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitmeeristav hindamine. Sooritatud ja tehtud vajalikud harjutusülesanded, iseseisvad tööd ja praktiliste oskuset demonstratsioonina vastavalt juhendile: planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist, serveerida need õigeid võtteid kasutades. Praktiline töö moodustab 2/3 hinde kaalust ja 1/3 moodustavad harjutusülesanded ja iseseisvad tööd.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 Teenindamise kunst, Argo 2013 Kokteil.Segujookide kuningas, Argo 2010 Mõlstad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003 Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008 Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006 Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Toitlustusteeninduse praktika	12	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Toitlustusteeninduse alused ja Toiduvalmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja tutvub praktikaettevõttega. Õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
28 t	18 t	266 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmäärke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Praktika eesmärkide seadmine. Koostab juhendi alusel keeleliselt j avormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikalepingu, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.	Praktika planeerimine. Kokkulepped. Praktika eesmärgistamine. Praktika dokumentatsioon: CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. Praktika juhend. Praktikapäevik. Tervisetõend. KEEL JA KIRJANDUS CV ja avaldus töökohale kandideerimiseks. Eesmärkide kirjeldamine. ARVUTIÕPETUS: cv, motivatsioonikirja ja avalduse koostamine arvutil.	Iseseiev töö Loeng, arutelu Individaalne töö Iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine. Iseseisev töö: Praktikapäeviku täitmine ja tööajagraafiku ning hinnangulehe esitamine praktika perioodil ja lõppedes.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul	Koostab materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse oma eesmärkide loetelu, teeb praktika	Koostab iseseivalt materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul		

igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.	jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.	igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. Teeb asjakohaseid ettepanekuid ja märkusi praktika kohta.
---	---	---

Iseseisvad tööd
CV koostamine, oskuste nimistu koostamine, eesmärgid praktikale, motivatsioonikirja kirjutamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtteruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõttetoiminguid ja töökorraldust.	Praktikaettevõtte, selle struktuur ja ülesehitus. Töökorraldus toitlustusosakonnas: Ruumide jaotus ja paigutus, toimingud köögis, enesekontrollisüsteem ettevõttes, personal, ergonoomia. Toiduohutus ja hügieen.	Juhendid ja praktiline töö. Iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse praktikaaruandes.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust. Kirjeldab töökorraldust ettevõttes. Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse.	Kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust. Kirjeldab töökorraldust ettevõttes. Koostab juhendi alusel tööde järjekorra, kestvuse.	Kirjeldab iseseisvalt praktikaettevõtte ülesehitust ja töökorraldust. Kirjeldab üksikasjalikult töökorraldust ettevõttes. Koostab iseseisvalt tööde järjekorra, planeerib aega, tööde kestvust.		
Iseseisvad tööd				
Iseseisev töö juhendi alusel: ruumide jaotuse järgi toimingud köögis, erinevad tsoonid erinevate toorainete töötlemiseks. Hügieenireeglid.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 52 kokku: 52	Tutvub juhendi alusel praktikaettevõttestruktuuri ja töötajate kohustustega. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumidepaigutusega. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega. Järgib ettevõtte hügieeni- ja toiduohutusnõudeid. Abistab kokka ja töötab juhendamisel. Teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttesetenahtud järjekorras ja tähtajaks.	Praktikaettevõtte kui organisatsioon. Töökorraldus ettevõttes. Toitlustusosakonna toimingud. Tööd toiduvalmistamisel. Toiduvalmistamine. Tööde õige järjekord ja aeg. Meeskonnatöö. Olulisus ja vajalikkus. Ettevõtte maine.	Praktika	Eristav

	Töötab meeskonnaliikmena arvestadesteiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega. Seostab teooriat praktikaga.		
--	---	--	--

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega. Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.</p> <p>Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>Seostab teooriat praktikaga.</p>	<p>Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile.</p> <p>Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega. Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.</p> <p>Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>Seostab teooriat praktikaga.</p>	<p>Tutvub juhendi alusel enne praktikat praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. Tunneb huvi organisatsiooni vastu.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega, saab aru selle ülesehitusest.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib iseseisvalt ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teeb ettevalmistustöid vastavalt vajadusele.</p> <p>Valmistab juhendamisel ettenähtud toite ja jooke ning serveerib juhendamisel neid õigete töövõtete ning vahenditega. Teeb vajadusel juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.</p> <p>Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>Seostab teooriat praktikaga.</p>

Praktika

Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 52 kokku: 52</p>	<p>Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi.</p> <p>Järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid.</p> <p>Töötab juhendamisel seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>Puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha.</p>	<p>Seadmed ja töövahendid.</p> <p>Tööhügieeni - ja tööohutusnõuded.</p> <p>Väikevahendid.</p> <p>Töökoha, väikevahendite, seadmete puhastamine.</p>	Praktika	Eristav

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Kasutab ja puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab juhendamisel seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.</p>	<p>Kasutab ja puhastab iseseisvalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke</p>	<p>Kasutab ja puhastab iseseisvalt ja pidevalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib alati tööohutusnõudeid.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke</p>

Järgib tööhügieeni ja tööhutusnõudeid.	puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Järgib tööhügieeni ja tööhutusnõudeid.	puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. Teab erinevate ainete ohtlikkust inimesele. Järgib isesevalt pidevalt tööhügieeni ja tööhutusnõudeid.
--	---	--

Praktika
Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külm töötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid</p> <p>katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid</p> <p>koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktika: 162 iseseisev töö: 8 kokku: 182</p>	<p>Eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid. Külm töötleb juhendi alusel köögivilju. Valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite. Peseb nõud vastavalt ettevõtetöökorraldusele. Korrastab juhendi alusel oma töökoha. Teeb puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Täidab juhendamisel enesekontrolliplaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid. Katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle. Tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat. Korrastab juhendamisel selvelaudu. Serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis. Teenindab kliente meeskonnaliikmena. Teeb teenindussaaalis puhastus -ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Koostab juhendi alusel praktikaaruande. Analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb suuliselt juhendi alusel praktikakogemusi ja eesmärkide saavutatust. Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.</p>	<p>Toiduainete töötlemine. Toiduainete ja toidu kvaliteet, nõuded. Roogade valmistamise tehnoloogiad. Hügieen toidu valmistamisel. Töökoha korrahoid. Puhastus. ja korrastustööde vajalikkus. Enesekontrollitoimingud.</p> <p>Teeninduse ettevalmistus. Eelkatete koostamine. Roogade tutvustus. Väljastusliin. Meeskonnatöö. Puhastustööd. teenindussaaalis SELVELAUAD. Selvelaudade korrastamine. TEENINDAMINE.</p> <p>Praktikaaruande koostamine, nõutavad osad, õige ja nõuetekohane vormistus. Praktikaaruande kaitsmine. Dokumendid. Enesehinnang. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine. Esitus. Hindamine. ARVUTIÕPETUS: praktika aruande vormindamine lähtudes KHK-s kehtivatest kirjatööde vormindamise juhendist</p>	<p>Praktika.</p> <p>Aktiivne loeng, esitlused. Juhendi alusel aruande koostamine. Iseseisev töö. Praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, suuline esitus.</p>	Eristav

Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Enesehindamine Analüüs				
--	--	--	--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
----------------	----------------	----------------

<p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest. Kirjeldab lihtsamate toitude valmistamise tehnoloogiaid. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. Järgib töökoha korrastamisel puhastusplaani.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel laudade katmise põhimõtteid. Arvutab laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse. Kirjeldab erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi. Katab ja teenindab juhendamisel iseteeninduslaudadega üritustel kliente.</p> <p>Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Arutleb koos juhendajaga saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktilisal saadud kogemusi. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.</p>	<p>Valib ja käitleb iseseivalt toiduaineid. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest. Kirjeldab lihtsamate toitude valmistamise tehnoloogiaid. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. Järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani.</p> <p>Kirjeldab laudade katmise põhimõtteid. Arvutab laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse. Kirjeldab erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi. Katab ja teenindab juhendamisel iseteeninduslaudadega üritustel kliente.</p> <p>Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile ja kokkulepitud ajale. Arutleb juhendajaga koos saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktilisal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.</p>	<p>Valib ja käitleb iseseivalt õigeid toiduaineid. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest. Saab aru vigadest kvaliteedi määramisel. Kirjeldab iseseivalt lihtsamate toitude valmistamise tehnoloogiaid. Valmistab iseseival tehnoloogiliste kaartide järgi lihtsamaid roogasid. Käitleb toitu alati lähtuvalt hügieeninõuetest. Järgib alati hügieeninõudeid. Järgib alati töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani. Seostab teooriaõpinguid praktikaga.</p> <p>Kirjeldab iseseivalt laudade katmise põhimõtteid. Teeb lauakatteid. Arvutab iseseivalt ja õigesti laudade, lauapesu,- nõude, söögiriistade vajaduse. Kirjeldab iseseivalt erinevaid selvelaudu ja nende erinevusi. Katab ja teenindab iseteeninduslaudadega üritustel kliente.</p> <p>Koostab iseseivalt praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile ja kokkulepitud ajale. Analüüsib ja võrdleb enda oskuste tasemega saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktilisal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust, toob välja kitsaskohad ja ka positiivsed kohad. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.</p>
---	--	--

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel aruande koostamine.

Praktika

Toitlustusteeninduse praktika/ praktiline töö.

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, tööajatabel ja kaitstud praktika.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Praktikajuhend. Praktikaaruande koostamise juhend.</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Abikelneri praktika	12	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toitlustusteeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
36 t	22 t	254 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (Cv, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit. Teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse.	Praktika juhend. Praktika eesmärgid, isiklikud eesmärgid. Praktikapäevik. Praktikale kandideerimise dokumendid. Praktika dokumendid. Tervisetõend. KEEL JA KIRJANDUS 4 tundi. Cv, avaldus, motivatsioonikiri. Ülesehitus ja koostamine. Eesmärkide kirjeldamine.	Harjutusülesanded juhendi alusel, iseseisev töö, Praktikaga seotud dokumentatsioon.	Eristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine. Dokumentide koostamine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Koostab korrektseid praktikale minemise dokumente, eesmärgistab oma praktikat.	Koostab vajalikke korrektseid praktikale minemise dokumente, teab nende koostamise põhimõtteid ja vajalikkust. Eesmärgistab oma praktikat, seostab teooriaõpinguid praktilise tegevusega.	Koostab iseseivalt nii keeleliselt kui ka vormiliselt korrektseid praktikale minemise dokumente. Seab oma edaspidisteks õpinguteks eesmärke, eesmärgistab praktikat ning seostab teooriaõpinguid praktikaga. Leiab vajalikku erialast informatsiooni ja kasutab seda oma edaspidistes õpingutes ja eriala omandamises.		

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust.	Ettevõtte äriidee. Ettevõtte ruumide paigutus. Ettevõtte töökorraldus.	Iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse peale praktikat praktikaaruandes.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Koostab juhendi alusel iseseisva töö, mis vastab hindamiskriteeriumitele. (sisu vastab etteantud juhendile)

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel ettevõtte kohta töö tegemine (ettevõtte äriidee, ruumide paigutus, teenindustoimingud ja töökorraldus)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel Jaotus tundides: praktika: 110 kokku: 110	Planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile. Küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs. Seab valmis juhendamisel serveerimiseks vajaminevad vahendid. Teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte. Töötab meeskonnas kelneri juhendamisel.	Töö planeerimine, tööaja planeerimine. Menüü. (toidukaart ja ka joogikaart) Serveerimisvahendid. Eelkatte planeerimine ja eelkatte tegemine.	Praktika	Eristav

Hindamisülesanne:

Igapäevased abikelneri tööülesanded juhendamisel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3

Mõistab töö planeerimise vajalikkust, valmistab juhendamisel ette vajalikud vahendid, teeb juhendamisel eelkatteid, töötab meeskonnaliikmena.

Hinne 4

Mõistab töö planeerimise vajalikkust, valmistab iseseisvalt ette vajalikud vahendid, teeb iseseisvalt eelkatteid, töötab meeskonnaliikmena, on aktiivne ja huvitatud enesearengust.

Hinne 5

Mõistab töö planeerimise põhimõtteid ja vajalikkust, valmistab iseseisvalt ette vajalikud vahendid, teeb iseseisvalt erinevaid eelkatteid, töötab aktiivse ja huvitatud meeskonnaliikmena, on aktiivne ja huvitatud enesearengust, loob teooria ja praktika vahel seoseid.

Praktika

Igapäevane abikelneri praktika juhendamisel toitlustusettevõttes.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
abistab kelnerit teenindusprotsessis Jaotus tundides: praktika: 104 kokku: 104	Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit. Juhatab kliendid lauda järgides teenindusstandardit. Ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid. Kohandab eelkatet vastavalt tellimusele. Serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.	Teenindusstandard. Klientide vastuvõtt. Suhtlemine. Menüü viimine kliendile. Lõpliku eelkatte tegemine. Toitude ja jookide serveerimine. Suhtlemine klientidega, tagasiside. Kliendikontakti lõpetamine.	Praktika	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline teenindusprotsess.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid.	Loob juhendamisel positiivse kliendikontakti, teenindab juhendamisel klienti, kohandab eelkatte vastavalt tellimusele. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid. Küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet.	Loob iseseivalt positiivse kliendikontakti, teenindab kliente, kohandab eelkatte vastavalt tellimusele ja toidukäikudele. Serveerib juhendamisel toite ja jooke, teab teenindusstandardile esitatavaid nõudeid, järgib ise teenindusstandardist tulenevaid nõudeid. Küsib kliendilt tagasisidet, suhtleb kliendiga ja lõpetab kliendikontakti positiivselt.		
Praktika				
Igapäevane abikelneri praktika ettevõttes.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktika: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 70	Korraldab ja teeb juhendamisel puhastusja koristustöid. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele. Kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile. Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi	Teenindusruumide koristamine ja korrashoid. Õiged vahendid. Nõudepesu. Prügi sorteerimine ja käitlemine. Teenindusruumide koristamine ja korrashoid. Õiged vahendid. Nõudepesu. Prügi sorteerimine ja käitlemine.	Praktika. Iseseisev töö. Esitus. Enesehinnang, analüüs koos juhendajaga.	Eristav

ja eesmärkide saavutatust.
Seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.

Hindamisülesanne:

Praktiline töö.

Aruande esitamine, selle esitlemine, arutelu, hinnangu saamine.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio
Suuline esitus
Enesehindamine
Analüüs

Hinne 3

Teeb juhendamisel vajalikke puhastus- ja korrastustöid, peseb vajadusel nõusid ja tarvikuid. Kasutab juhendamisel õigeid puhastusvahendeid. Sorteeri prügi.

On koostanud aruande juhendi alusel, mõistab oma tegevuse vajalikkust ja eesmärgistamise vajalikkust. On esitlenud praktika ja saanud juhendajalt tagasiside.

Hinne 4

Teeb juhendamisel töö tegemise jooksul pidevalt vajalikke puhastus- ja korrastustöid, peseb vajadusel nõusid ja tarvikuid. Kasutab juhendamisel õigeid puhastusvahendeid ja- tarvikuid. Sorteeri ja käitleb prügi. Mõistab puhastus- ja korrastustööde vajalikkust.

Koostab korrektse aruande juhendi alusel koos esitlusega. Loob eesmärkide ja tegelikkuse vahel seoseid, mõistab analüüsi käigus vajakajäämisi. Esitleb oma praktikat kaasõpilastele ja juhendajale, on saanud juhendajalt tagasiside oma praktikale.

Hinne 5

Teostab töö tegemise jooksul iseseisvalt pidevalt vajalikke puhastus- ja korrastustöid, peseb nõusid ja tarvikuid. Kasutab õigeid puhastusvahendeid ja- tarvikuid õigesti. Sorteeri ja käitleb prügi, järgib looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid. Mõistab puhastusja korrastustööde vajalikkust. Loob seosed teooriaõpingute ja praktika vahel. Leiab vajalikku erialast informatsiooni.

Koostab loovalt ladusa ja korrektse aruande juhendi alusel koos esitlusega. Loob enne praktikat seatud eesmärkide ja tegelikkuse vahel seosed, mõistab analüüsi käigus vajakajäämisi ja ka positiivseid momente. Esitleb oma praktikat kaasõpilastele ja juhendajale, on saanud juhendajalt tagasiside oma praktikale. Seab isiklikud eesmärgid järgmisele praktikale.

Iseseisvad tööd

Aruande ja esitluse koostamine juhendi alusel.

Praktika

Abikelnere praktika ettevõttes.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Lõimitud teemad

Keel ja kirjandus 6 praktil. 10 iseseisvat
Cv, avaldus, motivatsioonikiri. Ülesehitus ja koostamine.
Eesmärkide kirjeldamine.

	Aruande ja esitluse koostamine juhendi alusel korrektses eesti keeles.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktika eesmärkide loend, praktikaaruanne, esitlus, praktikapäevik, hinnanguleht ja on kaitstud praktika.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktikaaruande koostamise juhend

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Restoraniteeninduse praktika	12	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Restoraniteenindus		
Mooduli eesmärk	õpilane tutvub praktikaettevõttega, teostab teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
18 t	42 t	252 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 16 kokku: 26	Seab oma praktika eesmärgid ja isiklikud eesmärgid. Koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktikajuhendit Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse ja täidab tööajatabelit.	Praktika juhend. Praktika eesmärgid. Praktikapäevik. Praktikale kandideerimise dokumendid. Praktika dokumendid. Tervisetõend. ARVUTIÕPETUS: nõuetekohase cv, motivatsioonikirja, avalduse, oskuste nimistu ja ametliku tutvustuskirja vormindamine arvutil	Loeng Arutelu Individuaalne töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine. Iseseisev töö: Praktikapäeviku täitmine praktika perioodil.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Iseseisev töö		
Lävend				
Seab oma praktika eesmärgid, teab nende seadmeise vajalikkust. Koostab korrektsed praktikale asumise dokumendid. Täidab igapäevaselt vajalikke dokumente, esitab need juhendajale.				
Iseseisvad tööd				
Praktikapäevikusse eesmärkide loetelu koostamine lähtudes praktika juhendist. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.				

Praktilised tööd
CV, avalduse, motivatsioonikirja koostamine lähtuvalt õigekirjareeglitest, sobiv sõnakasutus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega Jaotus tundides: praktika: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46	Kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi. Kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust. Järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.	Ettevõtte äriidee ja toimimine. Ettevõtte struktuur. Ettevõtte ruumide jaotus ja paigutus. Ettevõtte töökorraldus ja teenindustoimingud restoranisaalis. Ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõuded. Enesekontrollisüsteem. Personal ettevõttes. Ergonoomika töökohal. Vajalikkus	Praktika. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse praktikaaruandes.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Juhendi alusel praktikaaruandesse ettevõtte kirjeldamine ja praktilise töö käigus vajalike teemadega tutvumine, igapäevatöö.				
Iseseisvad tööd				
Praktikaaruandes ettevõtte kirjeldamine juhendi alusel. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.				
Praktika				
Ettevõtte äriidee ja toimisega tutvumine praktika käigus. Ettevõtte struktuuri, ruumide jaotuse ja töökorralduse ning teenindustoimingute jälgimine restoranisaalis. Ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõuded. Enesekontrollisüsteem. Personal ettevõttes. Ergonoomika töökohal.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: praktika: 216 iseseisev töö: 4 kokku: 220	Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile. Võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendi kontakti hoides. Esitleb kliendile tooteid ja teenuseid lähtudes teenindusstandardist. Nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades. Võtab vastu klientitellimusi lähtudes teenindusstandardist. Valmistab jooke ning serveerib toite jajooke õigete töövõtete ning -vahenditega lähtudes	Ettevõtte teenindusstandard. Ettevõtte menüü. Ettevalmistustööd. Klientide vastuvõtt. Klientide nõustamine. Tellimuse vastuvõtt, edastamine. Lõpliku eelkatte koostamine. Jookide valmistamine. Roogade ja jookide serveerimine. Nõude koristamine. Arveldamine, kassatöö, kassatoimingud. Tagasiside (sh kiitused, laited)	Praktika. Iseseisev töö.	Mitteeristav

	teenindusstandardist. Teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis. Küsis juhendi alusel kliendilt tagasisidet. Töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit.	Kliendikontakti lõpetamine. Meekonnatöö. Teeninduse järeltoimingud. Abikelneri juhendamine.		
Hindamisülesanne: Hinnatakse igapäevaselt ettevõttes juhendaja poolt .			Hindamismeetod: Praktiline töö Iseseisev töö	
Lävend				
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				
Iseseisvad tööd				
Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.				
Praktika				
Igapäevased praktikandi tööülesanded praktikaettevõttes.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 12 kokku: 20	Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks.	Praktikaaruanne, koostamine. Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstamine. Esitlus, kaitsmine Dokumentatsioon. KEEL JA KIRJANDUS Keeleliselt ja kirjalikult korrektsed väljendid, aruande ülesehitus. ARVUTIÕPETUS Piltide lisamine tekstidokumenti Praktika aruande vormindamine vastavalt KHK-s kehtivatele kirjatööde vormindamise nõuetele animeeritud esitluse koostamine, esitlemine	Praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht, suuline esitlus.	Eristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs Enesehindamine Suuline esitus Õpimapp/portfoolio				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Moodulit kokkuvõtva hindamise eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel. Õpilane on saanud juhendaja poolt oma praktikale hinnangu. Õpilane koostab iseseisva tööna	On saanud juhendaja poolt oma praktikale hinnangu. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt. Vastab komisjoni poolt esitatud küsimustele, tuues välja praktika	On saanud juhendaja poolt oma praktikale väga positiivse hinnangu. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika nõuetekohase aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt. Vastab komisjoni poolt esitatud		

praktika aruande ja esitluse ning esitleb suuliselt.	plussid ja miinused arengu seisukohalt.	küsimustele, tuues välja praktika plussid ja miinused oma arengu seisukohalt. Toob välja eesmärkide täitmise seisukohad, hindab ennast kui teenindajat meeskonnaliikmena ettevõttes.
--	---	--

Iseseisvad tööd
Praktikaaruande koostamine ja esitluse tegemine juhendi alusel

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine. Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane eesmärkide loend, praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja esitatud ja kaitstud praktika.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	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

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõigile kutsekeskhariduse õppekavadel õppijatele		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	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 muutmise 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 esitlus 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
<p>6) Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 10 kokku: 24</p>	<p>1) kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2) koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi 3) tutvustab loetud kirjandusteose autorit, 4) kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi 5) avaldab ja põhjab 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</p>	<p>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</p>	<p>Kirjanduse lugemine ning kokkuvõtte tegemine. Ajurünnak. Loeng. Küsimuste esitamine ja/või vastamine. Väitlus. Mõiste- ja ideekaart</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: 1. Arvamuslugu. Õpilane esitab oma arvamuse loogiliselt ja korrektsetes vormistuses. Tööd hinnatakse vastavalt arutleva kirjandi hindamisjuhendile. 2. Lugemiskontroll</p>		<p>Hindamismeetod: Arutus Ettekanne/esitlus</p>		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>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.</p>	<p>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 põhjab oma arvamust, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust</p>	<p>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 põhjab oma arvamust, arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui oma elust. On oma vastustes isikupärane ja põhjalik.</p>		
Iseseisvad tööd				
<p>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</p>				

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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	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.		
Auditorseid 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</p> <p>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/esitlus 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 korrektset. 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 (esitlus, video, jne), esitlus klassis Ühe inglise keelt kõneleva riigi tutvustus, esitlus 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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	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 paber kandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid.</p> <p>6) Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt 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 arvkarakteristikud.
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 konsepti/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 konsepti/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 konsepti/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 geomeetriselt. 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 geomeetriselt. 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 korrektse 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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	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.		
Auditoorseid 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 igapäeva elu 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 nende vahelisi 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 ülesandeid 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 Läätsede 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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	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 sotsiaalainete 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
	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3:</p> <p>Hinne 4:</p> <p>Hinne 5:</p>

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kõik kutsekeskhariduse õppekavadel õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	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, maastikumaaal, 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 konsekti 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 konsekti kasutades.</p>
<p>Tööleht</p> <p>1. Egeuse kunst. iseseisev töö töölehega. Loeb läbi lühiülevaate ja vastab loetu põhjal 10 küsimusele. kirjutab laused konsekti. 2. joonistab konsekti 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 "võlflööd" ja Beethoven (3., 5. ja 9. sümfoonia). Täidab lünkteksti L.V Beethoveni elu kohta, kasutades konsekti.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" - Täidab lünkteksti Beethoveni elu kohta. Abiks konsekt.</p>
<p>Tööleht</p> <p>Eesti professionaalse muusika algus. Esimesed professionaalsed kunstnikud eestis. Tööleht - ühenda lause algus õige lõpuga. kasutades konsekti ja õpetaja abi.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <p>"A" -Täidab töölehe, ühendades lause alguse õige lõpuga. 12 lauset. Kasutab konsekti 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.
Lävendi saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Kunst: Leesi, L. Kunstilugu koolidele. Avita 2001 Õpetaja koostatud PowerPoint esitlused üldise kunstiajaloo kuulsamate 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 „Toitlustusteenindus“ (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
19	Õpioskuste kujundamine	1,5	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse õpilase kujunemist isiksuseks, kes on valmis õppima kogu elu, täitma erinevaid rolle muutuvast õpi-, elu- ja töökeskkonnas ning kujundama oma elu teadlike otsuste kaudu.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
30 t	10 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Kirjeldab enda multiintelligentsuse profilli ja õpistiili Tunneb enda õpieelistusi Analüüsib oma edu ja ebaedu ja nende põhjuseid Küsub vajadusel nõu, teavet ning tuge koolis toimetulekuks	MULTIINTELLIGENTSUS: Intelligentsuse mõiste ja uurimise ajalugu. Multiintelligentsuse teooria. 8 intelligentsustüübi ilmingud ja erinevate tüüpidega seotud õppimisviisid. Multiintelligentsuse profilli küsimustik. ÕPISTIILID: Õpikeskkonna eelistused. Meelekanali eelistused õppimisel ja vastavad õppimismeetodid. EDU JA EBAEDU: Optimistlik ja pessimistliku seletusstiili tunnused. Isikliku edu ja ebaedu tõlgendamine. Optimistliku seletusstiili omandamise harjutused.	Rühmatöö, miniloeng,rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Enesehindamine Analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jälgib Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakoolis kokkulepitud reeglite täitmist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Jälgib kooli õppekorralduseeskirja ja õpilaste sisekorraeeskirja Vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi põhjal Teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli	ÕPILASI PUUDUTAV DOKUMENTATSIOON KOOLIS: Sisekorraeeskirjad, õppekorraldus. ÕPILASE ROLL: Rolliteooria. Sotsiaalsed ja tegevuslikud rollid. Rolliootused, -kujutlused ja -konfliktid. Vastandrollid. Õpilase roll ja õppija vastutus.	Rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppeperioodide analüüs. Etteantud kirjaliku töö vormistamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab õppetöös vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivad infoallikad Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks Kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid	INFO TÖÖTLEMISEGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: Mõistete kaardistamine. Funktsionaalne lugemine ja tekstiga töötamise strateegiad. Konspekterimisviisid.	Rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Siseveebi test. Vähemalt kolme infoallika võrdlus		Hindamismeetod: Test Arutus Juhtumi analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab ma valikuid ajaplaneerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6	Eesmärgistab ja kavandab oma õppimist Jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise Kasutab eesmärgistamise ja refleksiooniga seotud õppimisvõtteid	AJA PLANEERIMINE: Ajakasutuse ja aja juhtimise alused. Pakilisuse ja olulisuse printsiip. Eesmärgistamine ja eesmärkide saboteerimine. EESMÄRGISTAMISE JA REFLEKSIOONIGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: Eesmärgistamise tehnikad, oma tegevuse hindamise ja refleksioonitehnikad	Rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav

iseseisev töö: 2 kokku: 8				
Hindamisülesanne: Nädala tegevuste kaardistamine			Hindamismeetod: Arutus Analüüs Juhtumi analüüs	
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest Teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks Väljendab end selgelt ja asjakohaselt Reflekteerib oma tundeid, teab emotsioonide juhtimise võtteid	MEESKONNATÖÖ_ Grupi arengufaasid. Rollid ja vastutuse jagamine grupis. Koostööoskused. EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: Emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga. Pinge, ärevuse ja stressiga toimetulek. SUHTLEMISOSKUSED: Selge eneseväljendamine. Kuulamisoskused	Rühmatöö, miniloeng, rollimäng, arutelu, ajurünnak, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfolio Juhtumi analüüs	
Lävend				
Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õpimapi esitamine ja kõikide hindeliste tööde sooritamine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	õpetaja koostatud õpimaterjal

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (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
20	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	<p>Katrin Aava "Kõnekunst"</p> <p>Katrin Aava "Veenmiskunst"</p> <p>Maret Prints "Ole oma sõna peremees"</p> <p>Autorite kogu "Avalikult valikust kõnest"</p> <p>Gundla Ingrid Hirsch "kõnele vabalt ja veenvalt"</p> <p>AMI "Õppides loon ennast"</p> <p>Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid Videod</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (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
21	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 „Toitlustusteenindus“ (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	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 kokkuvõtva hinde 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 „Toitlustusteenindus“ (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	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 meeskonnatöökust ja distsipliini Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimist, 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 koordineerimist, 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 koordineerimist, 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 koordineerimist, 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 „Toitlustusteenindus“ (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	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 tabelleid 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 kahepoolse 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 tabelleid, loetelusid ja erialaseid skeeme

Kirjatöö on vormindatud ja kujundatud vastavalt nõuetele

Iseseisvad tööd

Bukleti kujundamine, väljatrükk kahepoolse

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 tabelleid 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 õppetöök 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 tabelleid 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 Elektronaadress 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	mitteeristav 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 „Toitlustusteenindus“ (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
25	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, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumislaseid erisusi Selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumislaseid vajadusi	EALISTEST ISEÄRASUSTEST TULENEVAD TOITUMISVAJADUSED väikelapsed, lasteaialapsed, koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, 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 kalkulatsiooni- ja tehnoloogilistel kaardidel on õigete andmete ning õigetest põhimõtetest 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 toitumispetsiifilise 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, köitev loeng, harjutusülesanded,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendirühma toitumisalastele 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 kalkulatsiooni- ja tehnoloogilistel kaardidel on õigete andmete ning õigetest põhimõtetest 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 kalkulatsiooni- 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, köitev 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 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. 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 suursöögis, Argo, 2010 lina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Ü.Kruuda " Eritoitumine"</p> <p>S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2014 Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-ope.ee/login/index.php www.toitumine.ee</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Baaritöö	13	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Joogiõpetus I ja Joogiõpetus II		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab baaritöö eripära, baarijookide sortimenti, hoiutingimusi, planeerib tööks vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab baari menüüsolevaid tooteid, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib baarijooke		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
42 t	30 t	68 t	198 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 10 praktika: 52 iseseisev töö: 10 kokku: 98	Kirjeldab juhendi alusel baarijookide sortimenti. Kirjeldab baaris kasutatavate jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamiseviisi, serveerimistemperatuure kasutades eesti- ja võõrkeelset erialast informatsiooni. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisviisi ja valib joogile sobivad klaasid. Kirjeldab juhendi alusel baari menüü koostamise põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel klassikalisi segujooke ja kokteile.	Baarijoogid: põhialkoholid, kokteileid, segujoogid, alkoholivabad joogid Kuumad, külmad joogid Baariklaasid Baarimenüü A- VÕÕRKEEL Baarijoogid. Baari menüü. Klassikalised kokteileid ja segujoogid, nimetused. Vahendid, tarvikud baaris. Sõnavara baaritöös. B- VÕÕRKEEL Sõnavara ja väljendid. Retseptid. Suhtlemine. AJALUGU Klassikaliste kokteilide saamislood. GEOGRAAFIA Jookide toorainete kasvatuspiirkonnad.	Õppekäik, iseseisev töö, loeng, harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Kirjalikud töölehed (lõimituna võõrkeele ja ajalooga). Praktilised tegevused.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus		

Lävend
Teab baarimenüü ülesehitust, tunneb tuntumaid baarijooke. Teab kokteilide saamislugusid.
Iseseisvad tööd
Juhendi alusel baarijookide kohta ülesanded.
Praktilised tööd
Jookide sortiment, päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisoimalused, serveerimistemperatuurid. Klaaside valik. Baari menüü ülesehitus. Klassikalised segujoogid.
Praktika
Baarijookide sortiment. Baaritöö vahendid. Serveerimisvahendid. Baari menüü.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 praktika: 34 kokku: 44	Valmistab ette töökoha töö- jatoiduohutust järgides. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade, vahendite ja seadmete seisukorda. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.	Töökoha korraldamine baaritöös. Kaupade vajadus ja olemasolu. Baaritöövahendid: seadmed, tarvikud, väikevahendid. Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine. Enesekontrolliplaani järgimine. Ohutusnõuded seadmetega töötamisel. Tööohutus.	Praktiline töö, õppekäik, praktika.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilised õppeülesanded.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Mõistab kaupade varumise ja ladustamise põhimõtteid.				
Praktilised tööd				
Kaupade varud, vatuvõtmine ja ladustamine. Baaritöövahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes	Tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid.	Kliendikontakt. Toodete tutvustamine, kliendi nõustamine.	Praktilised harjutusülesanded,	Mitteeristav

Kliendi soovidest Jaotus tundides: praktiline töö: 10 prakтика: 8 kokku: 18	Soovib kliendile menüüs olevaid tooteid lähtudes kliendi soovidest ja hooaja trendidest. Väljendab ennast teenindussituatsioonis arusaadavalt ja korrektset.	SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA Kliendirühmad, suhtlemine. KEEL JA KIRJANDUS Eneseväljendus.	õppekäik	
Hindamisülesanne: Teenindussituatsioonide lahendamine praktilises töös		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Tutvustab ja soovib klientidele erinevaid baaritooteid, väljendades end arusaadavalt.				
Praktilised tööd				
Baari menüüs olevad tooted. Klientide nõustamine jookide valikul. Eneseväljendus.				
Praktika				
Baari menüüs olevad tooted. Klientide nõustamine jookide valikul. Eneseväljendus.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt Jaotus tundides: praktiline töö: 10 prakтика: 14 kokku: 24	Selgitab kliendiga vesteldes lähtuvalt teenindusstandardist kliendi soovitud valiku. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine. Kassatöö. VÕÕRKEEL Tellimus. Levinud väljendid ja sõnavara. SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA Kehakeel. Silmside. Suhtlemine.	Praktilised situatsioonülesanded.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Võtab tellimuse, väljendades end korrektset ja vajadusel võõrkeeles ning vormistab selle				
Praktilised tööd				
Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine.				
Praktika				
Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine vastavalt ettevõtte töökorraldusele.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p> <p>arveldab kliendiga vastavalt juhendile</p> <p>planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 28 praktika: 90 iseseisev töö: 20 kokku: 154</p>	<p>Valmistab juhendi alusel segujooke, kokteile ja teisi baari tooteid kasutades asjakohaseid ja ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>Valmistab juhendi alusel erinevaid jooke(ka kuumi jooke nagu kohv, tee, kakao).</p> <p>Serveerib juhendi alusel valmistatud tooteid.</p> <p>Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> <p>Tellib, komplekteerib ja ladustab juhendamisel kaubad järgmiseks vahetuseks.</p> <p>Koostab ja esitab arve vastavalt juhendile</p> <p>Teostab kassatoimingud vastavalt juhendile.</p> <p>Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>Peseb juhendi alusel tarvikud, töövahendid ja puhastab seadmed.</p> <p>Puhastab ja korrastab ruumid kasutades õigeid puhastus- ja töövahendeid.</p>	<p>Klientide teenindamine baaritöös.</p> <p>Erinevate kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine.</p> <p>Segujookide valmistamine, erinevad tehnikad.</p> <p>Jookide kaunistamise võimalused ja võtted.</p> <p>Kaunistusvahendid.</p> <p>Kaunistamise toorained.</p> <p>Kaubavarude liikumine.</p> <p>Toiduohutus.</p> <p>Tööohutus.</p> <p>Tööpäeva lõpetamine.</p> <p>KUNSTIAINED</p> <p>Jookide kaunistamise võimalused.</p> <p>Värvide valik ja sobivus.</p> <p>Kaunistamise toorained.</p> <p>AJALUGU</p> <p>Toorainete ajalooline liikumine. Kaubavahetus.</p> <p>GEOGRAAFIA</p> <p>Kuumade jookide toorainete kasvatuspiirkonnad maailmas.</p> <p>Tööpäeva alustamine.</p> <p>Arveldamine.</p> <p>Kassatöö.</p> <p>Kassatoimingud.</p> <p>Tööpäeva lõpetamine.</p> <p>Koristusplaani järgimine.</p> <p>Töökoha ja tööruumi puhastamine ja korrastamine, pidev korrashoid.</p> <p>Seadmete, vahendite ja tarvikute puhastamine, pidev korrashoid. Ohutute töövõtete kasutamine.</p> <p>Ergonoomika.</p> <p>KEEMIA</p> <p>Puhastusvahendite koostis.</p> <p>Lahuste valmistamine.</p> <p>Kasutamine.</p> <p>Märgistus vahenditel.</p> <p>KEHALINE KASVATUS Tööergonoomika.</p>	<p>Iseseisev töö.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Harjutusülesanded.</p> <p>Praktika.</p> <p>Praktilise harjutusülesanded.</p> <p>Praktiline töö, praktika, töölehtede täitmine, õpikäik</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Kompleksülesanne: 1. Joogi ajalooline ja geograafiline taust 2. Ettevalmistustööd, vajalikud vahendid ja toorained joogi valmistamiseks 3. Praktiline demonstratsioon (joogi valmistamine, kaunistamine, serveerimine, esitlemine) 4. Töökoht ja selle korrashoid, isiklik ja tööhügieen</p> <p>Koostab ja esitab arve ning teostab kassatoimingud vastavalt juhendile.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus</p>	

Demonstratsioon
Lävend
Oskab valmistada juhendi alusel erinevaid jooke, jälgides valmistamise põhimõtteid. Järgib hügieeni ja töötab säästlikult.
Koostab ja esitab arve.
Valib õiged puhastusvahendid, puhastab töökoha ja järgib tööergonoomikat.
Iseseisvad tööd
1. Juhendi alusel ajaloo ja geograafiaga lõimitud ülesanne joogi kohta. 2. Juhendi alusel joogile sobiliku kaunistuse valik, esitus praktiliselt.
Praktilised tööd
Klientide teenindamine baaritöös. Erinevate kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine. Segujookide valmistamine, erinevad tehnikad. Jookide kaunistamise võimalused ja võtted. Kaunistusvahendid. Kaunistamise toorained. Kaubavarude liikumine. Toiduohutus. Tööohutus. Arveldamine. Kassatöö. Kassatoimingud. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Peseb juhendi alusel tarvikud, töövahendid ja puhastab seadmed. Puhastab ja korrastab ruumid kasutades õigeid puhastus- ja töövahendeid.
Praktika
Klientide teenindamine baaritöös. Erinevate kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine. Segujookide valmistamine, erinevad tehnikad. Jookide kaunistamise võimalused ja võtted. Kaunistusvahendid. Kaunistamise toorained. Kaubavarude liikumine. Toiduohutus. Tööohutus. Arveldamine. Kassatöö. Kassatoimingud. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Peseb juhendi alusel tarvikud, töövahendid ja puhastab seadmed. Puhastab ja korrastab ruumid kasutades õigeid puhastus- ja töövahendeid.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitmeeristav hindamine. Kompleksülesanne: I Teoreetiliste teadmiste kontroll II Praktiliste teadmiste kontroll/demonstratsioon III Praktilise töö käigus juhendaja poolt täidetud õpiväljundite hinnangute leht IV Praktika aruanne ja ettekanne
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013). Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008) "Restoraniteenindus". Urmas Otspere Joogiraamat "Särav kuld klaasis".

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Vastuvõttude korraldamine	13	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Catering ja Peoteenindus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi vastuvõtu planeerimiseks, korraldamiseks ja neis osalemiseks		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
96 t	42 t	200 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 46	Kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid. Kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid.	Vastuvõttude liigid. Vastuvõttude korraldamine. Vastuvõttude korraldamise ettevalmistamine. Tellimus ja vajalik kirjavahetus.	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, meeskonnatöö, harjutusülesanded.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Harjutusülesanded klassis juhendi alusel.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Teab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust ja põhitunnuseid. Mõistab vajalike kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust. Selgitab vajaliku kirjavahetuse sisu.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks vajaliku kirjavahetuse koostamine.				
Praktilised tööd				

Juhendi alusel harjutusülesannetena vastuvõtu tellimusele vajalike kohtumiste ja kirjavahetuse koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 26 kokku: 142	Koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule. Komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse. Koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava. Planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse. Kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika. Koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest. Koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serveerimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine) Koostab juhendi alusel korrastusplaani. Planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise. Koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve. Planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise	Külalised erinevatel vastuvõttudel. Erinevatest kultuuridest tulenevad erinevused. Ürituse programm ja selle koostamine. Kutsed, erinevad sisud ja pöördumised. Töökorraldus, tööjõu vajadus. Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine. Menüü. Töövahendite vajadus. Transpordi vajadus, logistika. Korrastustööd enne ja pärast üritust. Teeninduse ja ürituse käik. Eelarve koostamine, põhimõtted. Tagasiside hankimine. Ürituse kokkuvõtete tegemine.	Kombineeritud loeng, arutelu, Iseseisev töö, praktiline töö. Meeskonnatööna projekt	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Sooritab vajalikud hindelised harjutusülesanded klassis juhendamisel. Koostab iseseisva kirjaliku töö, mis vastab iseseisva töö juhendis kajastatud punktidele.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Iseseisev töö		
Lävend				
Koostab ürituse plaani ettenähtud punktide alusel, mõistab vastuvõtu korraldamiseks vajalike tegevuste vajalikkust.				
Iseseisvad tööd				
Kirjalik töö juhendi alusel: (sisu) 1. legend üritusele 2. külaliste arv 3. kutse 4. ürituse ettevalmistus 5. programm ja ajakava 6. ruumid 7. menüü 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu 9. transport 10. teeninduskäik 11. teenindusjärgsed toimingud 12. ürituse eelarve, selle kujunemine				
Praktilised tööd				
Juhendi alusel üritusele ettevalmistustööd ja teiste vajalike toimingute teostamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused Jaotus tundides: praktiline töö: 100 kokku: 100	Korraldab plaani järgi juhendamisel vastuvõtu. Lahendab juhendi alusel ürituse korraldamise jooksul tekkivaid küsimusi ja probleeme. Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest.	Vastuvõtu ettevalmistus. Vastuvõtu tegevused. Klientide teenindamine. Tagasiside. Vastuvõtu lõputoimingud.	Praktiline töö. Meeskonna töö projekt.	Mitteeristav
---	--	--	---	--------------

Hindamisülesanne:

Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

On vastuvõtu koostamisel meeskonnaliige, teostab praktiliselt vastuvõtu meeskonnaliikmena.

Praktilised tööd

Vastuvõtu korraldamine. Meeskonnatöö.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
järgib külalisena vastuvõtu etiketti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	Annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu etiketile. Teab külaline olles etiketireegleid. Teab erinevate rahvuste etiketireegleid.	ETIKETT Käitumine erinevatel vastuvõttudel. Käitumine erinevate rahvuste üritustel. Käitumine lauas. AJALUGU Erinevate maade kultuuridest tulenev erinev käitumine. KULTUURILUGU Usundid. Usunditest tulenevad käitumiste erinevused.	Iseseisev töö. Meeskonna töö projekt.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Enesehindamine

Lävend

Teab kuidas käituda külalisena vastuvõttudel, tunneb levinumaid etiketireegleid.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kolmest õppeülesandest: I juhendi alusel ja nõuetele vastav kirjalik töö. II meeskonnas osalejana vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine. III tagasiside andmine korraldatud üritusele. (juhendi alusel)
--	--

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. S.Rekkor (2000) Selvelauad

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Veiniõpetus	13	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Joogiõpetus I ja Joogiõpetus II		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab veinide ja veinitootmisega seotud põhimõisteid, veinide serveerimist ning veinide ja toitude sobivust		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
48 t	30 t	100 t	160 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 8 kokku: 32	Kirjeldab veini kvaliteeti ja mõjutavaid tegureid lähtudes geograafilisest paiknemisest, kasvukeskkonnast ja kliimast. Kirjeldab punaste ja valgete veinide valmistamise protsessi juhendi alusel. Mõistab veini hinda mõjutavaid tegureid viinamarjaaias ja veini valmistamisel juhendi alusel. Degusteerib veini, kirjeldab veini välimust, aroomi ja maitset juhendi alusel. Leiab veinipudeli sildilt olulise informatsiooni veini kohta juhendi alusel. Kirjeldab juhendi alusel veinide ladustamise reegleid.	Veinide olemus ja liigituskvaliteet. Viinamarjad-sordid, nn. suured sordid. Viinamarjade kasvatuspiirkonnad. Veini valmistuspiirkonnad. Veini valmistamine. Veini säilitamine. Veini hinda mõjutavad tegurid. Veinipudeli etikett. Veini degusteerimine (aroomid, värv, maitset). Veinide säilitamine ja ladustamine. GEOGRAAFIA Viinamarjade kasvatuspiirkonnad. Veini tootmispiirkonnad maailmas. Kliima ja mullastiku mõju viinamarjakasvatamisele KEEMIA Veini valmistamise protsess. FÜÜSIKA Veinides füüsikalised-keemilised protsessid.	Kombineeritud loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö õppekäik Degustatsioon	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: I Kirjalik test II Iseseisev töö			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	

III Veinipudeli sildi lugemine, info edastamine	Ülesanne/harjutus
Lävend	
Teab veini kvaliteeti mõjutavaid tegureid, oskab kirjeldada veini valmistamisprotsessi ja veini hinda mõjutavaid tegureid. Oskab lugeda veinipudeli sildilt olulist infot ja selle kliendile edastada ning teab veinide hoidmise nõudeid.	
Iseseisvad tööd	
Etteantud juhendi alusel töö teostamine iseseivalt: Valitud veinipiirkonna kohta esitluse koostamine.	
Praktilised tööd	
Veinipudeli siltide lugemine, info edastamine kliendile. Veini kvaliteedi määramine. Veini hindamine. Veinide ladustamine.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab veini ja toidu sobitamise põhimõtteid ja põhimaitsete sobitamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 20 prakтика: 50 iseseisev töö: 8 kokku: 86	Kirjeldab juhendi alusel veini ja toidusobitamise põhimõtteid. Soovib juhendi alusel roogade juurde veinikaardilt sobiva veini ja põhjendab valikut lähtudes sobitamise põhimõtetest. Soovib juhendi alusel kliendile veini ja põhjendab oma soovitusi.	Vein ja toit. Veini valik, valiku põhimõtted. Veinikaart, selle kasutamine. ARVUTIÕPETUS Veinikaardi kujundamine ja vormistamine	Loeng, diskussioon, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, õppekäik, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: II veini degustatsioon – hindamisleht õpimappi		Hindamismeetod: Iseseisev töö Tööleht Ülesanne/harjutus Arutlus		
Lävend				
Teab veini ja toidu sobitamise põhimõtteid, soovib kliendile veini ja oskab põhjendada oma soovitusi.				
Iseseisvad tööd				
Menüüle sobivate veinide valimine, valiku põhjendused ja veini kirjeldamine.				
Praktilised tööd				
Vein ja toit- sobitamine. Veinikaardilt sobiva veini valimine, juhendite alusel selgitamine. Põhjendamine.				
Praktika				
Veini ja toidu sobitamine. Kliendi nõustamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab tuntumatest viinamarjasortidest valmistatud veinide omadusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 42</p>	<p>Iseloomustab juhendi alusel valgete viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine.</p> <p>Iseloomustab juhendi alusel punaste viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine.</p>	<p>Viinamarjasordid.</p> <p>Suured valged viinamarjasordid ja suured punased viinamarjasordid. Maailmas tuntud veinid, mis on valmistatud nende sortide baasil.</p> <p>AJALUGU</p> <p>Sortide levimine ja kasvatuspiirkonnad läbi ajaloo.</p> <p>VÕÖRKEEL</p> <p>Veinidega seotud terminoloogia, väljendid.</p> <p>KEEMIA</p> <p>Veinide valmistamisega kaasnevad protsessid.</p> <p>FÜÜSIKA</p> <p>Sortidest tulenev erinevus veinide valmistamise protsessis.</p> <p>Kliima mõju sortidele, hiljem veinide maitsele.</p> <p>KEEL JA KIRJANDUS 2 tundi</p> <p>Veiniõpetusega seotud terminoloogia õigekiri.</p> <p>Joogikaart ja selle korrektne vormistus eesti keeles.</p> <p>ARVUTIÕPETUS</p> <p>Joogikaardi kujundamine ja vormistamine</p>	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>iseseisev töö</p> <p>Õppekäik</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Sortide erinevuse kohta õppelesanne.</p> <p>Iseseisev töö.</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Ettekanne/esitlus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Iseloomustab juhendi alusel punasete ja valgete viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Viinamarja sortide kirjeldus juhendi alusel, ettekanne grupile.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Erinevatest viinamarjasortidest veinide erinevused, hindamine, degustatsioon. Veinikaardi kujundamine, vormistus, esitlus.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab tuntumaid Vana ja Uue Maailma veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte ja veinide stiile</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10</p>	<p>Nimetab juhendi alusel Itaalia, Prantsusmaa, Saksamaa, Hispaania tuntumaid veinipiirkondi ja nendes kasvatatavaid viinamarjasorte.</p> <p>Nimetab juhendi alusel Uue Maailmaveinimaade veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte.</p>	<p>Veinipiirkonnad.</p> <p>Uus Maailm.</p> <p>Vana Maailm.</p> <p>Veinide stiilid.</p> <p>AJALUGU</p> <p>Veinipiirkondade ajalooline kujunemine, viinamarjasortide levik ühelt mandrilt teisele.</p>	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

iseseisev töö: 4 kokku: 18	Teab nimetada veinide erinevaid stiile.	GEOGRAAFIA Uus Maailma ja Vana Maailma veinipiirkonnad		
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Ülesanne, mis hõlmab: 1. Viinamarjasordid 2. Veinipiirkonnad 3. Uus ja Vana Maailm 4. Veini stiilid		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Nimetab Uue maailma ja Vana maailma veinitootmise piirkondi, teab, milliseid tuntud viinamarjasorte neis piirkondades kasutatakse, oskab kirjeldada erinevaid veinide stiile.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel veini piirkondade kohta töölehe koostamine ja nuputusülesande väljamõtlemine/ koostamine.				
Praktilised tööd				
Veinipiirkondadele omaste viinamarjade maitse ja aroomide omavaheline võrdlemine.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab vahuveinide ja kangestatud veinide valmistamise protsess	Kirjeldab juhendi alusel erinevatelmeetoditel valmistatud vahuveine. Kirjeldab juhendi alusel erinevatel meetoditel valmistatud kangestatud veine. Kirjeldab juhendi alusel veinide serverimistemperatuure. Selgitab juhendi alusel sobivate klaaside valikut ning sobiva klaasi vajalikkust veini ja vahuveini serverimisel. Avab juhendi alusel veinipudeli asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid kasutades. Serverib veini vastavalt teenindusstandardile. Nõustab kliente veinide valikul.	Vahuveinid (sh Shampanja). Kangestatud veinid. Valmistamise protsess. KEEMIA Vahuveinid ja kangestatud veinid, suhkru mõju maitsele FÜÜSIKA Mullide tekke põhjused vahuveinides. Veinide serverimine. Veinipokaalid. Veinitarvikud. Veinide käsitlemine. Veini ja vahuveini avamine. Serverimistemperatuurid. Veinide serverimine. Veini õhutamine, dekanteerimine,	Loeng Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Õppevideod õppekäik Praktiline töö, Arutelu, Rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilised ülesanded ja kirjalik test vahuveinide ning kangestatud veinide kohta. Praktiline ülesanne: Veini serverimine juhendi alusel, demonstratsioon.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				

Kirjeldab erinevatel meetoditel valmistatud vahuveine ja kangustatud veine.
Kirjeldab juhendi alusel veine, nõustab kliente veinide valikul, avab ja serveerib nõuetekohaselt veini.
Iseseisvad tööd
Juhendi alusel veini kohta töö tegemine. Sarnanused ja erinevused vahuveinidel ning kangestatud veinidel.
Praktilised tööd
Vahuveinide esitlemine, avamine, valamine, õige serveerimistemperatuur, hoidmine. Veini serveerimine, õiged võtted. Õiged temperatuurid ja avamise õiged ajad. Veini valamine, harjutamine. Tarvikud veinide serveerimisel, kasutamine. Pokaalide valik, põhjendused. Õhutamine, dekanteerimine. Kliendi nõustamine veini valikul.
Praktika
Vahuveinide esitlemine, avamine, valamine, õige serveerimistemperatuur, hoidmine. Nõustab kliente veinide valikul. Serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Vajalik teha ettenähtud harjutusülesanded teooriatundides, esitada juhendi alusel koostatud iseseisvad tööd ja teostada praktilistes tundides õppeülesanded: 1. planeerida juhendi alusel etteantud menüüle sobivad veinid, lähtudes veinikaardist. 2. veini dekanteerimine/ demonstratsioon.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" Argo 2013 Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine" 2002 Andrew Jefford "Veinikursus" 2009 http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPd cL0 –vahuveini avamine ja serveerimine video Torres'e veinide serveerimine

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (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
29	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, einekorratöitainelise 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 arvestustööks (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
Hindamisülesanne: Kogu teemat hõlmav kontrolltöö.		Hindamismeetod: Kontrolltöö Arutus Suuline esitus Ülesanne/harjutus		
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, toitained).</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 kalkulatsioonikaardid</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 kalkulatsioonikaardid 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 kalkulatsioonikaartide 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 kalkulatsioonikaartide kirjalik või elektrooniline koostamine, tehnoloogiate kirjeldamine, matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil, toidu ja joogi maksumuse arvutamine, müügiotsustel, käibemaks, hinnakujundus toitlustusettevõttes, ettevõtte püsija muutuvkulud, 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 kalkulatsioonikaardide 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 arvestustööks (kolmekäigulise menüü ja toiduideo 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 arvestustööks (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 tööplaanile</p> <p>Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks</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 tootlustuse 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.</p> <p>Arutelu.</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Iseseisev töö ja probleemülesande lahendamine meeskonnatöona.</p> <p>Matemaatilise info leidmine ja kasutamine erialases töös.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus</p>		

		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 „Toitlustusteenindus“ (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
30	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, järeloomad, 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 toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine, valmistatud toitudele 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 tootlustusestevõtte 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 „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3	Anne Kersna
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab ettevõtlikusalased baasteadmised praktilise tegevuse kaudu õpilasfirmas või muus ettevõtlikkust edendavas projektis aktiivselt osaledes		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
30 t	18 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	Osaleb aktiivselt õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses.	Äriplaani või projekti olemus, idee genereerimine Tegevuse kavandamine Toodete või teenuste pakkumine Turundus ja kommunikatsioon Finantsarvestuse põhimõtted ja teostamine	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline tegevus mentorite toel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Rühmatöö		
Lävend				
Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine Äriidee genereerimine ja hindamine, aruandluse teostamine juhendi alusel.				
Iseseisvad tööd				
Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine Äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatööna; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused Jaotus tundides: praktiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust.	Meeskonna moodustamine, rollide jaotus Meeskonna juhtimine.	Rühmatöö Töölehed Praktiline tegevus mentorite toel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Enesehindamine		
Lävend				
Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust juhendamisel.				
Iseseisvad tööd				
Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemine: õpilane on aktiivselt osalenud õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses alates planeerimisest kuni lõpetamisjärgse aruandluse koostamiseni
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Projektitöö juhend

Kehtna Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Ülekooliline valikmoodul		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	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 kaitseväelist 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