

## Järvamaa Kutsehariduskeskus

### Kokk (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite rakenduskava

direktori käskkiri nr 1-2/23/17 kinnitatud 29.03.2023

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija
<b>Õppevorm</b>	stационаarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Laida Reitmann, Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära</li> <li>• kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist</li> </ul>	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 1k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 1. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähi piirkonnas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpikeskkonnaga tutvumine.</li> <li>• Õppetöö korraldusega tutvumine</li> <li>• Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</li> </ul> 2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mooduli ja isiklikke õpieesmärkide seadmine</li> <li>• Eriala puudutava informatsiooni leidmine Kutsekoja kodulehelt.</li> </ul> 3. Mõistab majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine</li> </ul> 4. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast Kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist Kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
<b>Iseseisev töö</b>	Leiab vastavalt juhendile õppetöoks vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside, õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside, õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel Hindamise aluseks on õpimapp, mis sisaldab kahte õpiülesannet: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus</li> <li>2. õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte</li> </ol>	

<b>Õppemeetodid</b>	Tööleht, iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp
<b>Hindamismeetodid</b>	Kirjalik töö, iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.

	Hindamise aluseks on õpimapp, mis sisaldab kahte õpiülesannet: 1. iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 2. õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside, õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel Hindamise aluseks on õpimapp, mis sisaldab kahte õpiülesannet: 1. iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 2. õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
<b>Õppematerjalid</b>	1. S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo kirjastus 2. T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus 3. www.kutsekoda.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Lili Saksing, Elo Kadastik, Ester Altermann, Eveli Laurson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</li> <li>• selgitab regulatsioonidest lähtuvaid töandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</li> <li>• kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest</li> <li>• valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</li> <li>• seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. Kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga</li> <li>• sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid</li> <li>• koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
3. Kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</li> <li>• kavandab meeskonnatööna uuenduslikke</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

	<p>lahendusi, kasutades loovustehnikaid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</li> <li>• valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile</li> <li>• koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks</li> </ul>	
<p>4. Mõistab enda vastutust oma töölase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes</li> <li>• kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid</li> <li>• selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist</li> <li>• selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas</li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

### Mooduli jagunemine

<p><b>Ettevõtluse alused 2k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b>  <b>ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS</b>          1. Ettevõtlus ja selle koht ning olulisus turumajanduses          2. Ärikeskkonna osapooled ja regulatsioonid          3. Vastutustundlik ettevõtlus          4. Sotsiaalne ettevõtlus, selle olemus ja sisu          5. Turg ja turundus          6. Finantsid ettevõttes          7. Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused          8. Rahvusvaheline majandus ja majandus muutuv maailmas, muutused/arengud ettevõtluses</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>MINIUURIMUS: koostab uurimuse kuidas ettevõtte (3-5 ettevõtte näitel) viivad ellu vastutustundliku ettevõtluse printsiipe ja analüüsib selle tulemuslikkust ettevõttes</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>PEST ja PESTLE analüüs meeskonnatööna ühe vaadeldava ettevõtte kohta, probleemide väljatoomine ja sõnastamine, ühe probleemi välja valimine ja lahenduste pakkumine, ajurünnak meeskonna tööna ning kuidas läbi ettevõtlikkuse või ettevõtluse saaks seda probleemi lahendada, äriideede genereerimine: ajurünnak äriideeks (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm</p>	

	<p>loovustehnikad ideede genereerimiseks), äriideede esitlus ja analüüs (teostamise võimalikkusest / mida on juba probleemi lahenduseks tehtud), ärimudeli koostamine ja esitlus oma valdkonnas meeskonnatöona, vastutustundliku ettevõtluse uurimine 3-5 ettevõtte kohta, kuidas neid printsiipe realselt ka ellu viiakse ettevõtetes ja meeskonna tööna analüüsi tegemine, meeskonna tööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näited 5 sotsiaalse ettevõtte kohta, mini turundusplaani koostamine loovalt ja mänguliselt, lihtsustatud finantsproгноoside koostamine äriidee kohta, hinnapakumise ja arve koostamine.</p>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS PEST ja PESTLE analüüs meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, probleemide väljatoomine ja sõnastamine, ühe probleemi välja valimine ja lahenduste pakkumine, ajurünnak meeskonna tööna ning kuidas läbi ettevõtlikkuse või ettevõtluse saaks seda probleemi lahendada, äriideede genereerimine: ajurünnak äriideeks (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm loovustehnikad ideede genereerimiseks), äriideede esitlus ja analüüs (teostamise võimalikkusest / mida on juba probleemi lahenduseks tehtud), ärimudeli koostamine ja esitlus oma valdkonnas meeskonnatöona, vastutustundliku ettevõtluse uurimine 3-5 ettevõtte kohta, kuidas neid printsiipe realselt ka ellu viiakse ettevõtetes ja meeskonna tööna analüüsi tegemine, meeskonna tööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näited 5 sotsiaalse ettevõtte kohta, mini turundusplaani koostamine loovalt ja mänguliselt, lihtsustatud finantsproгноoside koostamine äriidee kohta, hinnapakumise ja arve koostamine) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatöona probleemi ühiskonnas</li> <li>• kavandab meeskonnatöona uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid</li> <li>• kirjeldab meeskonnatöona erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</li> <li>• valib meeskonnatöona sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile</li> <li>• koostab meeskonnatöona tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks</li> </ul>	
<p><b>Karjääriritee ja kutsealane areng 3k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b>  <b>TULEVIKUOSKUSED</b>          1. Muutuva õpi- ja töökeskkonnaga kohanemine          2. Erinevates kultuurikeskkondades töötamine          3. Oskus kiiresti reageerida ootamatule situatsioonile ja leida lahendusi.</p> <p><b>PLANEERIMISE JA ENESEJUHTIMISE VIISID</b>          1. Klassikaline ja kaasaegne lähenemine karjäärile (vertikaalne-, horisontaalne- ja kannapöördekarjäär, kaleidoskoop- ja spiraalkarjäär, piirideta karjäär, tööelu 4,0).</p> <p><b>TÖÖLE KANDIDEERIMINE</b>          1. CV koostamise põhitõed          2. Kandideerimisdokumendid: avaldus, kaaskiri, motivatsioonikiri          3. Tööintervjuu</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>

<b>Iseseisev töö</b>	MONITOORING: monitoorib õpi-, töö- ja karjääriinfot; koostab monitooringu õpitavast erialast arvestades õpi- ja karjäärivõimalusi ning lühi- ja pikaajalisi eesmäärke	
<b>Hindamisülesanded</b>	TÖÖINTERVJU SIMULATSIOON Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: TÖÖINTERVJU SIMULATSIOON Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.	
<b>Majanduse alused 3k</b> Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> <b>MAJANDUS, SELLE OLEMUS JA TOIMIMISE MEHHAANISMID</b> 1. Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid 2. Eesti majandus ja vaba ettevõtlus 3. Turg ning selle osapooled 4. Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine 5. Töö ja tööturg. Töäjõud majanduses 6. Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid 7. Konkurents ja koostöö 8. Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses 9. Hinnastabiilsus, finantssüsteem ja rahapoliitika	<b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi
<b>Iseseisev töö</b>	ANALÜÜS JA KAVANDAMINE: koostab oma isikliku eelarve juhendi alusel ja analüüsib oma majanduslikke võimalusi; koostab juhendi alusel tuludeklaratsiooni A vormi; analüüsib oma majanduslikke võimalusi töötajana ja tööandjana oma eriala valdkonnas	
<b>Hindamisülesanded</b>	ETTEVÕTLUSKESKKOND Õpiobjekti (ristsõna / mälumäng / kahoot vms ) koostamine etteantud teemal, test, piirkonna ettevõtete ja organisatsioonide (või ainult oma valdkonna ettevõtete) kaardistamine, nende tegevusvaldkonna teada saamiseks ja ettevõtlusvormide erinevuste välja toomiseks; pankade poolt pakutavate teenuste ja teiste turul tegutsevat finantsasutuste analüüs; SWOT analüüs majanduses ja meeskonnatöona kohaliku majanduskeskkonna analüüs; ühe äriidee kohta visiooni, missiooni ja eesmärkide sõnastamine ning nende esitlemine; oma unistuse ettevõtte kirjeldamine (eesmärgid / võimalused / piirangud / enda roll).	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded (õpiobjekti (ristsõna / mälumäng / kahoot vms ) koostamine etteantud teemal, test, piirkonna ettevõtete ja organisatsioonide (või ainult oma valdkonna ettevõtete) kaardistamine, nende tegevusvaldkonna teada saamiseks ja ettevõtlusvormide erinevuste välja toomiseks; pankade poolt pakutavate teenuste ja teiste turul tegutsevat finantsasutuste analüüs; SWOT analüüs majanduses ja meeskonnatöona kohaliku majanduskeskkonna analüüs; ühe äriidee	

	<p>kohta visiooni, missiooni ja eesmärkide sõnastamine ning nende esitlemine; oma unistuse ettevõtte kirjeldamine (eesmärgid / võimalused / piirangud / enda roll) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>● kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</li> <li>● kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest</li> <li>● valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</li> <li>● seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</li> </ul>	
<p><b>Tööõigus 2k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b>          TÖÖANDJA JA TÖÖVÕTJA ROLLID, ÕIGUSED JA KOHUSTUSED.          TÖÖSEADUSANDLUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tööandja roll, tema õigused ja kohustused</li> <li>2. Töövõtja roll, tema õigused ja kohustused</li> <li>3. Riiklik töertvishoiu ja tööhutuse strateegia</li> <li>4. Töökeskkonna ohutuse ja töertvishoiualane seadusandlus</li> <li>5. Tervisekontroll, töertvishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid</li> <li>6. Riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral</li> <li>7. Lepingulised suhted töö tegemisel.</li> <li>8. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused, töökorraldus, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid.</li> <li>9. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Leiab informatsiooni seadustest (tööandja õigused ja kohustused / töövõtja õigused ja kohustused / tööleping / töökorraldus / puhkus); vormistab etteantud juhendi abil oma erialast tuleneva näidistöölepingu.</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Töökorralduseeskirja olemus ja selle alusel töötamine; näidistöölepingu koostamine.</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (töökorralduseeskirja olemus ja selle alusel töötamine; näidistöölepingu koostamine) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>● selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</li> <li>● valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</li> <li>● seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</li> </ul>	
<p><b>Õpitee 1k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b>          ENESETUNDMINE JA SELLE TÄHTSUS ÕPITEE PLANEERIMISEL</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Võimed, väärtused, oskused, isikuomadused ja käitumisviisid</li> <li>2. Huvi ja hobitegevuse roll õpitee planeerimisel</li> <li>3. Suhtlemis- ja koostööoskuste mõju elu-, õpi- ja töörollis</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid</p>



	<b>ÕPPIMISE OLEMUS JA VÕIMALUSED</b> 1. Formaalne, mitteformaalne ja informaalne õppimine. Elukestev õpe 2. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad õpikeskkonnad 3. Õpitava valdkonna seosed teiste valdkondadega (võtmepädevused) 4. Õppimine Eestis ja välismaal	
<b>Iseseisev töö</b>	ÕPITEE PLANEERIMINE: õpiplaani koostamine (teema / eesmärgid / strateegiad / vahendid, ressursid/ hindamine / refleksioon)	
<b>Hindamisülesanded</b>	ÕPIPLAAN Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpiplaani, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (ÕPIPLAAN Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpiplaani, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast ja mida hinnatakse kirjaliku juhendi alusel. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel) on sooritatud. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel	

<b>Õppemeetodid</b>	Miniloeng, ajurünnak, miniuuring, vestlus, arutelu, reflekteerimine, esitlus, video analüüs, infootsing, individuaalne töö, paaritöö, rühmatöö, õpiobjekti koostamine, eneseanalüüs
<b>Hindamismeetodid</b>	ÕV 1 - analüüs, arutelu, individuaalne vestlus, mõistete bingo, rühmatöö, tööleht, õppekäik ÕV 2 - õppeprotsessis osalemine (koostöö / algatusvõime / meeskonnatöö / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine / korrektne kõnekeel), tööleht, infootsing ja selle kriitiline analüüs, esitlus, õpiobjekti koostamine, test, SWOT analüüs, individuaalsed õpiülesanded (näidistööleping, äriidee kirjeldus, unistuste ettevõtte) ÕV 3 - õppeprotsessis osalemine (koostöö / algatusvõime / meeskonnatöö / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine / korrektne kõnekeel), tööleht, infootsing ja selle kriitiline analüüs, esitlus, PEST ja PESTLE analüüs, ajurünnak, rühmatöö, ärimudeli koostamine ÕV 4 - eneseanalüüs, esitlus, individuaalne tagasiside, mõistekaart / mõistete bingo, rollimäng, tööintervjuu simulatsioon, töökogemuse analüüs  Hindamisülesanded: ÕV 1 ÕPIPLAAN Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpiplaani, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast ja mida hinnatakse kirjaliku juhendi alusel. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.  ÕV 2

	<p>ETTEVÕTLUSKESKKOND Õpiobjekti (ristsõna / mälumäng / kahoot vms ) koostamine etteantud teemal, test, piirkonna ettevõtete ja organisatsioonide (või ainult oma valdkonna ettevõtete) kaardistamine, nende tegevusvaldkonna teada saamiseks ja ettevõtlusvormide erinevuste välja toomiseks; pankade poolt pakutavate teenuste ja teiste turul tegutsevat finantsasutuste analüüs; SWOT analüüs majanduses ja meeskonnatöona kohaliku majanduskeskkonna analüüs; töökorralduseeskirja olemus ja selle alusel töötamine; näidistöölepingu koostamine; ühe äriidee kohta visiooni, missiooni ja eesmärkide sõnastamine ning nende esitlemine; oma unistuse ettevõtte kirjeldamine (eesmärgid / võimalused / piirangud / enda roll).</p> <p>ÕV 3 ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS PEST ja PESTLE analüüs meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, probleemide väljatoomine ja sõnastamine, ühe probleemi välja valimine ja lahenduste pakkumine, ajurünnak meeskonna tööna ning kuidas läbi ettevõtlikkuse või ettevõtluse saaks seda probleemi lahendada, äriideede genereerimine: ajurünnak äriideeks (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm loovustehnikad ideede genereerimiseks), äriideede esitus ja analüüs (teostamise võimalikkusest / mida on juba probleemi lahenduseks tehtud), ärimudeli koostamine ja esitus oma valdkonnas meeskonnatöona, vastutustundliku ettevõtluse uurimine 3-5 ettevõtte kohta, kuidas neid printsiipe realselt ka ellu viiakse ettevõtetes ja meeskonna tööna analüüsi tegemine, meeskonna tööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näited 5 sotsiaalse ettevõtte kohta, mini turundusplaani koostamine loovalt ja mänguliselt, lihtsustatud finantsprognooside koostamine äriidee kohta, hinnapakumise ja arve koostamine.</p> <p>ÕV 4 TÖÖINTERVJUUSIMULATSIOON Õppija osaleb töövõimuloo simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.
<b>sh lävend</b>	"A" saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haritus ja professionaalsus <a href="https://arvamus.postimees.ee/1992139/hari-tus-ja-professionaalsus">https://arvamus.postimees.ee/1992139/hari-tus-ja-professionaalsus</a> (12.01. 2003)</li> <li>2. SA Kutsekoda kodulehel <a href="https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf">https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf</a></li> <li>3. OSKA raport "Töö ja oskused 2025" <a href="https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0">https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0</a></li> <li>4. SA Kutsekoda video "Tulevikuoskused": <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XLTies-WrvU&amp;t=148s">https://www.youtube.com/watch?v=XLTies-WrvU&amp;t=148s</a> ja <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8WsI">https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8WsI</a></li> <li>5. Video „Õppimise kolm vaala“ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE">https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE</a></li> <li>6. Archimedes kodulehega tutvumine. <a href="http://archimedes.ee/">http://archimedes.ee/</a></li> <li>7. Õpiränne Taanis <a href="https://www.youtube.com/watch?v=L3vcCaKaZcs">https://www.youtube.com/watch?v=L3vcCaKaZcs</a></li> <li>8. Kvalifikatsiooniraamistik <a href="https://www.kutsekoda.ee/kvalifikatsiooniraamistik/">https://www.kutsekoda.ee/kvalifikatsiooniraamistik/</a></li> <li>9. Eesti kvalifikatsiooniraamistikku tutvustav videoklipp SA Kutsekoja kodulehel <a href="https://www.kutsekoda.ee/eesti-kvalifikatsiooniraamistik-ekr-alam/">https://www.kutsekoda.ee/eesti-kvalifikatsiooniraamistik-ekr-alam/</a></li> </ol>

10. Üldised kompetentsid ja kvalifikatsiooniga seonduvad terminid  
<https://www.tootukassa.ee/sites/tootukassa.ee/files/Uldised%20kompetentsid.pdf>
11. Kutsestandardid: [https://www.kutseregister.ee/standardid/standardid\\_top2/](https://www.kutseregister.ee/standardid/standardid_top2/)
12. Euroopa keelemapp <https://europass.ee/keelepass>
13. Ettevõtlus. 4. taseme kutseõpe <https://www.opiq.ee/Kit/Details/223>
14. Ettevõtlusõppe programm Edu&Tegu <https://ettevotlusope.edu.ee/>
15. EAS koduleht <https://www.eas.ee/>
16. Töötukassa koduleht <https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine>
17. Opiq keskkond: <https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage>
18. Innove SA Ettevõtlus 4.tase kutseõppes:  
[https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ\\_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjIUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM](https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjIUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM)
19. Rahajutud:  
[https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ\\_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjIUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM](https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjIUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM)
20. Rikkaks saamise õpiku autori koduleht:<https://roosaare.com/>
21. Üks hea ja ajas vastu pidanud väärtushinnangute artikkel Peep Laja poolt:  
<https://peep.laja.blogspot.com/2005/11/this-i-believe.html>
22. Maksuameti koduleht: <https://www.emta.ee/et>
23. <https://www.rmp.ee/> on majandusarvestuse ja ettevõtte majandamisega seotud infoleht
24. Finantsaubits :<https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaubits>
25. Finantsinspektsiooni poolt loodud leht: <https://www.minuraha.ee/>
26. Tööelu lehekülg: <https://www.tooelu.ee/>
27. Tööinspektsiooni koduleht:<https://www.ti.ee/est/avaleht/>
28. Äriidee potentsiaali hindamine, turukõlblikkuse ja realiseeritavuse hindamine “Ajujaht seminari video”:  
<https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&t=7s>
29. Ekspordi käsiraamat: <https://www.eas.ee/ekspordi-kasiraamat/>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamine	14	Marika Kasvand, Mari Hallik, Eveli Laurson, Marike Reedla, Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	-		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu-ja tööohutuse nõudeid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
235 tundi		69 tundi	60 tundi

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

### Mooduli jagunemine

<p><b>01. Toiduainete ja toitumisõpetuse alused 1k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b>  <b>TOIDUAINETE ÕPETUS</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis (keemia)</li> <li>• Toiduainete pakendid ja märgistus</li> <li>• Toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad</li> <li>• Toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid</li> <li>• Toiduainete toitaineline koostis</li> </ul> <b>TOITUMISÕPETUS</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toidupüramiid, taldrikureegel</li> <li>• Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine</li> <li>• Tervisliku toitumise põhimõtted</li> <li>• Söögikorrad</li> <li>• Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus</li> </ul> </p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele          “4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine          “5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<p><b>02. Hügieeninõuded toitlustusettevõttes 1k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isiklik hügieen</li> <li>• Toiduhügieen</li> <li>• Toidumürgitused ja –nakkused</li> <li>• Enesekontrolli plaan (HACCP)</li> </ul> </p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid          Valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas          Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta          Teenindab kliente</p>

		juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>03. Köögitöö vahendid ja seadmed, töökorraldus</b> 1k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid- nende ohutu kasutamine ja hooldamine</li> <li>• Töökorralduse alused toitlustusettevõttes</li> <li>• Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess</li> <li>• Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>05. Keskkonnakaitse ja tööohutus</b> 1k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Keskkonnakaitse ja tööohutus	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>06. Ergonoomika 1k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> Ergonoomika	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>07. Esmaabi 1k</b> Auditoorne õpe 13	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esmaabi ja ohuõpe korralduse põhimõtted ettevõttes</li> <li>• Esmaabi kergemate vigastuste korral</li> <li>• Ergonoomika suurskoogis</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele “4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine	
<b>08. Toiduainete eeltöötlemine, toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine 1k</b> Auditoorne õpe 32 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 60	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduainete eeltöötlemine (külm- ja kuumtöötlemine)</li> <li>• Roagruppide osatähtsus menüüs, toitude valmistamine suurskoogis, põhivalmistusviisid ja serveerimine</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides

		oma tööd ja töökohta
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>09. Teenindustoimingud suurköögis 1k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toitlustusteeninduse tähtsus ja vajalikkus</li> <li>• Teenindaja roll ja ülesanded</li> <li>• Teeninduse liigid.</li> <li>• Lauatüübid.</li> <li>• Lauakatmis- ja serveerimisvahendid</li> <li>• Teenindamise põhitehnikad Istumisega laua katmine</li> <li>• Teeninduse alused</li> <li>• Toitlustusettevõtte teenindusstandard</li> <li>• Töökorraldus</li> <li>• Selvelaua katmine</li> <li>• Teenindaja hoiakud</li> <li>• Suhtlemistsoonid, rollid, isiksuse tüübid</li> <li>• Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta Teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>10. Erialane füüsika 1k</b> Auditoorne õpe 20	<b>Alateemad</b> Termodünaamika alused	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma tööd ja



Iseseisev õpe 6	Aine olekud (tahke, vedel, gaasiline). Aineoleku muutused. Keemine. Temperatuur ja selle mõju. Toitained. Toiduained. Nende muutumise protsess.	töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid Valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>11. Erialane keemia 1k</b> Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Põhimõisted - toiduaine, toitaine, makroelement, mikroelement, vesi Toitumisega seotud protsessid inimorganismis (aine- ja energiavahetus) Toidulisandid. Vitamiinid. Mineraalained (makro- ja mikroelemendid) Toitainete (sahhariidid, valgud, rasvad) - keemiline koostis, struktuur, saamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>12. Erialane bioloogia 1k</b> Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Mikroorganismid ja bakterid Toiduainete riknemise põhjused Toiduainete säilitamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	

<b>13. Erialane võõrkeel 1k</b> Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<b>Alateemad</b> Toiduained Köögiseadmed ja -vahendid Köögitöövõtted ja toitude valmistamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, ideekaart, õpimapp, analüüs ja esitus
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, õpimapp, praktiline töö, test, kontrolltöö.
<b>Lõimitud teemad</b>	Bioloogia - mikroorganismid ja bakterid, toiduainete riknemise põhjused, toiduainete säilitamine Füüsika - termodünaamika alused; aine olekud (tahke, vedel, gaasiline); aineoleku muutused; keemine; temperatuur ja selle mõju; toitained, toiduained, nende muutumise protsess. Keemia - põhimõisted - toiduaine, toitaine, makroelement, mikroelement, vesi; toitumisega seotud protsessid inimorganismis (aine- ja energiavahetus); toidulisandid, vitamiinid, mineraalained (makro- ja mikroelementid); toitainete (sahhariidid, valgud, rasvad) keemiline koostis, struktuur, saamine Võõrkeel - toiduained; köögiseadmed ja -vahendid; köögitöövõtted ja toitude valmistamine
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest ning käitleb toitu järgides enesekontrolliplaani.</li> <li>Valmistab toite ja jooke juhendamisel, lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes.</li> <li>Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta, lähtudes kliendikesksest teenindamise põhimõtetest ning väljendab end arusaadavalt eesti keeles.</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</li> </ul>

	<p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine.</li> </ul>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011.</li> <li>2. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</li> <li>3. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010.</li> <li>4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ., Praktiline Kulinaaria. Argo kirjastus 2013</li> <li>5. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011.</li> <li>6. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008</li> <li>7. Töötervishoiu ja tööhutuse seadus.</li> <li>8. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu Teenindamise kunst</li> <li>9. S. rekkor, R. Eerik Kataame laua</li> <li>10. Peolauad (katmine, serveerimine, etikett)</li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Menüü planeerimine	6	Marika Kasvand, Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodul Toitlustamine alustatud		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
120 tundi		36 tundi	

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

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>1. Menüü koostamine 1k</b> Auditoorne õpe 10	<b>Alateemad</b> • Menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab juhendamisel

Iseseisev õpe 3	• Põhisöögikordade menüüd	menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamisülesanded</b>	Test	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>2. Toitumise alused 1k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tervisliku toitumise põhimõtted ja põhimõisted, toitainete vajalikkus organismis;</li> <li>• Toitumissoovitused; toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele; erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus); toiteväärtus; seedesüsteem</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamisülesanded</b>	Test	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab</p>	

	väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine	
<b>3. Kalkulatsiooni alused</b> <b>1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine; bruto ja netokogused, väljatulek; kaonormide arvutamine; toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine;</li> <li>Tehnoloogilised kaardid, nende vormistamine arvutis; kaubatellimuse koostamine; tabelarvutusprogrammi kasutamine</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
<b>Iseseisev töö</b>	Koostab kolmekäigulise menüü juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest.	
<b>Hindamisülesanded</b>	Iseseisev töö	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele “4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine	
<b>4. Erialane matemaatika</b> <b>1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> <p>Kalkulatsiooni ja kaloraaži arvutamine, menüüde koostamise tehnika, kasutades IT-vahendeid</p>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
<b>Iseseisev töö</b>	Erialased arvutusülesanded	
<b>Hindamisülesanded</b>	Erialased arvutusülesanded	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>5. Arvutiõpetus 1k</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>

Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Erialased arvutusülesanded Excelis, teksti kujundamine Word-is	Koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
<b>Iseseisev töö</b>	Menüü kujundamine arvutis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Menüü kujundamine arvutis	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>6. Erialane eesti keel 1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Erialane sõnavara, tekstide lugemine, arvud ja numbrid, arvsõnade õigekiri	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest
<b>Iseseisev töö</b>	Menüü koostamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Menüü koostamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>7. Erialane võõrkeel 1k</b> Auditoorne õpe 20	<b>Alateemad</b> Erialane sõnavara, sõnastiku kasutamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab juhendamisel

Iseseisev õpe 6		menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest
<b>Iseseisev töö</b>	Menüü koostamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Menüü koostamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesande lahendamine.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Test, iseseisev töö. Planeerib ja koostab juhendi alusel menüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Koostab menüükaarte korrektses eesti keeles kasutades erialast terminoloogiat. Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat.	
<b>Lõimitud teemad</b>	1. Matemaatika – kalkulatsiooni ja kaloraaži arvutamine, menüüde koostamise tehnika 2. Arvutiõpetus – erialased arvutusülesanded Excelis, teksti kujundamine Word-is 3. Eesti keel – erialane sõnavara, tekstide lugemine, arvud ja numbrid, arvsõnade õigekiri 4. Võõrkeel – erialane sõnavara, sõnastiku kasutamine	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menüü lähtub juhendaja poolt etteantud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>• Arvestatud menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>• Põhjendab kliendirühma ja menüü valikut</li> <li>• Menüüs on kirjas valmistamismeetodid/ klassikalised terminid</li> <li>• Korrektsed toitute, jookide ja toiduainete nimetused</li> <li>• Menüü on tõlgitud ühte võõrkeelde ja kasutatud lihtsaid roa nimetusi.</li> <li>• Kasutatud ühikuid vastavad toorainele</li> <li>• Välja on toodud külmtöötlemiskaotused</li> <li>• Arvutatud tooraine bruto ja neto kogused</li> <li>• Välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal</li> <li>• Arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutatud käibemaksuta ühiku hindu</li> <li>• Arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, ootusest ja soovidest</li> <li>• Arvestatud menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>• On selgitavalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut</li> <li>• Menüüs on kirjas valmistamismeetodid/ klassikalised terminid</li> <li>• Korrektsed toitude ja toiduainete nimetused</li> <li>• Menüü on kirjas korrektses võõrkeeles</li> <li>• On kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele</li> <li>• Välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtöötlemiskaoprotsendid</li> <li>• Arvutatud tooraine bruto ja neto kogused</li> <li>• Välja toodud ühe portsjoni eraldi toiduainete serveerimiskaal grammides arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>• kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu</li> <li>• arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>• Arvestatud menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>• On analüüsivalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut</li> <li>• Menüüs on kirjas valmistamismeetodid /võõrkeelsed klassikalised terminid</li> <li>• Korrektsed toitude, jookide ja toiduainete nimetused</li> <li>• Menüü on korrektses kirja- ja võõrkeeles</li> <li>• On kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele</li> <li>• Välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtöötlemiskaoprotsendid</li> <li>• Arvutatud tooraine bruto ja neto kogused</li> <li>• Välja toodud ühe portsjoni eraldi toiduainete serveerimiskaal grammides arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>• Kasutatud käibemaksuta ühiku hindu, märgitud on hindade allikas</li> <li>• Arvutatud ühe portsjoni tegelik omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juta Laatsit “ Kalkulatsiooni töövihik”</li> <li>2. Õile Aavik “ Kalkulatsiooniõpetus” 2011</li> <li>3. Õpetaja konspekt</li> </ol>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktiline töö suursöögis	11	Marika Kasvand, Anneli Allert, Marike Reedla, Rita Vaher
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud moodul Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suursöögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
60 tundi		42 tundi	184 tundi

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

keeles

- vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades
- analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

### Mooduli jagunemine

<p><b>1. Puhastustööd ja keskkonnakaitse 1k,</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted</li> <li>• Mustus</li> <li>• Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine</li> <li>• Puhastusplaan</li> <li>• Keskkonnakaitse</li> <li>• Köögijäätmete sorteerimine sh taara</li> <li>• Jäätmete liigid</li> <li>• Säästlikkuse tähtsus, võimalused</li> <li>• Ökoloogiline jalajälg, globaalprobleemid</li> <li>• Ressursside säästmine ja raiskamine Eestis ja Euroopa Liidus</li> <li>• Minu isiklikud tarbimisharjumused ja nende analüüs</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Test</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel</p>	
<p><b>2. Põhisöögikordade toitide valmistamine ja serveerimine 1k</b>          Praktiline töö 104</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Töökorraldus köögis</li> <li>• Toiduhügieen</li> <li>• Seadmed ja töövahendid</li> <li>• Tehnoloogilised kaardid</li> <li>• Toitude ja jookide valmistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, järgides puhastus- ja korrastustööde nõudeid</li> <li>• Portioneerimine ja serveerimine</li> <li>• Puhastus- ja koristustööd köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani</li> <li>• Köögis tekkiva prügi käitlemine</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid          Valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel          Teeb juhendi alusel</p>

		<p>puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid</p> <p>Teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p>Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p>
<b>Praktiline töö</b>	Toitude ja jookide valmistamine, järgides toiduohutuse ja toiduhügieeni nõudeid ning toitude valmistamise tehnoloogiat; puhastus- ja korrastustööd köögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Toitude ja jookide valmistamine	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>3. Põhisõögikordade toitude valmistamine ja serveerimine 2k</b> Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Töökorraldus köögis</li> <li>• Toiduhügieen</li> <li>• Seadmed ja töövahendid</li> <li>• Tehnoloogilised kaardid</li> <li>• Toitude ja jookide valmistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, järgides puhastus- ja korrastustööde nõudeid</li> <li>• Portsjoneerimine ja serveerimine</li> <li>• Puhastus- ja koristustööd köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani</li> <li>• Köögis tekkiva prügi käitlemine</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib suurtöökohta oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid Valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest

		<p>tehnoloogilise kaardi alusel</p> <p>Teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p>Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises	
<b>Praktiline töö</b>	Toitude ja jookide valmistamine, järgides toiduohutuse ja toiduhügieeni nõudeid ning toitude valmistamise tehnoloogiat; puhastus- ja korrastustööd köögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Toitude ja jookide valmistamine	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<p><b>4. Teenindamine 1k</b></p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teenindab kliente lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</li> <li>• Individuaalne ja meeskonnatöö</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p>Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd teenindamises	
<b>Praktiline töö</b>	Teenindamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Teenindamine	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>5. Kehaline liikumine 1k</b> Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	<b>Alateemad</b> Ergonoomilised töövõtted köögis, jõu ja vastupidavuse harjutused	<b>Seos õpiväljundiga</b> Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisev treening	
<b>Praktiline töö</b>	Ergonoomilised töövõtted köögis, jõu ja vastupidavuse harjutused	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>6. Kehaline liikumine 2k</b> Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	<b>Alateemad</b> Ergonoomilised töövõtted köögis, jõu ja vastupidavuse harjutused	<b>Seos õpiväljundiga</b> Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisev treening	
<b>Praktiline töö</b>	Ergonoomilised töövõtted köögis, jõu ja vastupidavuse harjutused	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>7. Erialane eesti keel 2k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Erialane sõnavara, sõnaraamatu kasutamine, võõrsõnade õigekiri, toidu valmistamise kirjelduse kirjutamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades

		säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktilised tööd, meeskonnatöö, eneseanalüüs, demonstratsioon
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö, demonstratsioon
<b>Lõimitud teemad</b>	Kehaline kasvatus - ergonoomilised töövõtted köögis, jõu ja vastupidavuse harjutused Erialane eesti keel - erialane sõnavara, sõnaraamatu kasutamine, võõrsõnade õigekiri, toidu valmistamise kirjelduse kirjutamine
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Hinne kujuneb eristavalt hinnatud teemade tulemuste alusel.
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid</li> <li>● alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest</li> <li>● eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid</li> <li>● käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani</li> <li>● järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid</li> <li>● valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes</li> <li>● teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani</li> <li>● serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</li> <li>● käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi</li> <li>● teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades</li> <li>● analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo</li> <li>2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu Teenindamise kunst</li> <li>3. S. Rekkor, R. Eerik Katame laua</li> <li>4. Peolauad (katmine, serveerimine, etikett)</li> </ol>



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud mooduli Menüü planeerimine esimese kursuse osa		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
160 tundi		48 tundi	

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

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>1. Arvutiõpetus 2k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> 1. Tekstitöötlus - teksti kujundamine, tabelite ja piltide lisamine teksti. 2. Tabelitöötlus - andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid valemitega. Valemid ja funktsioonid.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
<b>Iseseisev töö</b>	Dokumentide vormistamine	

<b>Hindamisülesanded</b>	Dokumentide vormistamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
<b>2. Menüü koostamine ja kalkulatsioon 2k</b> Auditorne õpe 80 Iseseisev õpe 24	<b>Alateemad</b> Toitlustusettevõtete eripäradega tutvumine Laste menüü koostamise põhimõtted Eriliste vajadustega klientidele menüü kohandamine A la carte menüü koostamine Toidu ja joogi maksumuse arvutamine Pakkumise koostamine kliendile
	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest Koostab juhendialusel tooraine-ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara Vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
<b>Iseseisev töö</b>	Ettevõtete kodulehtedega tutvumine Lastele ja eriliste vajadustega klientidele menüü koostamine A la carte menüü koostamine Tehnoloogiliste ja kalkulatsiooni kaartide koostamine
<b>Hindamisülesanded</b>	Ettevõtte tutvustus Lastele ja eriliste vajadustega klientidele menüü koostamine A la carte menüü koostamine Tehnoloogiliste ja kalkulatsiooni kaartide koostamine
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele “4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine

	“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine	
<b>6. Erialane eesti keel 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Erialane sõnavara, ortograafia	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab juhendialusel tooraine-ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara
<b>Iseseisev töö</b>	Kujundab ja valmistab menüükaarte korrektses eesti keeles kasutades erialast terminoloogiat	
<b>Hindamisülesanded</b>	Kujundab ja valmistab menüükaarte korrektses eesti keeles kasutades erialast terminoloogiat	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>7. Erialane matemaatika 2k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Kalkulatsioonikaartide koostamine, sh arvutis	<b>Seos õpiväljundiga</b> Koostab juhendialusel tooraine-ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjaliga	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>8. Erialane võõrkeel 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Menüü planeerimise sõnavara, menüüde tõlkimine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
<b>Iseseisev töö</b>	Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat	
<b>Hindamisülesanded</b>	Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, digivahendite kasutamine, praktilised harjutused
<b>Hindamismeetodid</b>	Planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Kujundab ja valmistab menüükaarte korrektses eesti keeles kasutades erialast terminoloogiat. Tõlgib menüü ühte võorkeelde kasutades võorkeelset erialast terminoloogiat.
<b>Lõimitud teemad</b>	1. Eesti keel – erialane sõnavara, ortograafia 2. Matemaatika – kalkulasioonikaartide koostamine, sh arvutis 3. Võorkeel (vene, inglise) – menüü planeerimise sõnavara, menüüde tõlkimine 4. Arvutiõpetus – tekstitöötlus - teksti kujundamine, tabelite ja piltide lisamine teksti; tabelitöötlus - andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid valemitega. Valemid ja funktsioonid.
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü.</li> <li>• Koostab juhendi alusel a la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele.</li> <li>• Kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaart.</li> <li>• Planeerib tooraine arvestades töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel</li> <li>• Koostab korrektses eesti keeles a la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>• Tõlgib menüü ühte võorkeelde kasutades võorkeelset erialast terminoloogiat</li> <li>• Tõlgib a la carte menüü teksti oma emakeelest võorkeelde ja võorkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>• Viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele</li> <li>• Kujundab elektrooniliselt menüükaardi</li> <li>• Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades</li> <li>• Koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest</li> <li>• Leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele</li> <li>• Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi</li> <li>• Sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust</li> <li>• Koostab toitude ja jookide tehnoloogiaid lähtudes a la carte menüü eripäradest</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</li></ul>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011</li><li>2. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria,</li><li>3. Juta Laatsit “ Kalkulatsiooni töövihik”</li><li>4. Õile Aavik “ Kalkulatsiooniõpetus” 2011</li><li>5. Õpetaja konspekt</li></ol>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduvalmistamine	14	Marika Kasvand, Anneli Allert, Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
100 tundi		66 tundi	198 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib ja korraldab juhendi alusel tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid</li> <li>eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid</li> <li>valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid</li> <li>valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> </ul>	Eristav hindamine
2. Valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi		Eristav hindamine
3. Serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke		Eristav hindamine
4. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid		Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>● valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>● valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>● soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid</li> <li>● valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi</li> <li>● serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</li> <li>● kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid</li> <li>● kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid</li> </ul>	
--	---	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>1. Toiduvalmistamine restoraniköögis 2k</b>          Auditoorne õpe 50          Iseseisev õpe 15</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varustamise korraldamine ja laomajandus restoraniköögis.</li> <li>• Inventuur</li> <li>• Köögitööde planeerimine restoraniköögis</li> <li>• Tööetappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine.</li> <li>• Tööplaan restoraniköögis</li> <li>• Meeskonnatöö töökorralduses</li> <li>• Restoraniköögi töövahendid, seadmed ja materjalid, nende ohutu kasutamine ja puhastamine</li> <li>• A la carte toitute ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas          Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning</p>
--	--	--

		järgides tööohutusnõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Hindamisülesanded</b>	Kontrolltöö	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>2. Toiduvalmistamine restoraniköögis pr.töö 2k</b> Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 120	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A la carte toitade ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine</li> <li>• A la carte toitade praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi Serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Praktiline töö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A la carte toitade ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine</li> <li>• A la carte toitade praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A la carte toitade ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine</li> <li>• A la carte toitade praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p>	



	"5" saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine	
<b>3. Toiduvalmistamine restoraniköögis pr.töö 3k</b> Iseseisev õpe 26 Praktiline töö 78	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine</li> <li>• A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi Serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Praktiline töö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine</li> <li>• A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine</li> <li>• A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele "4" saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine "5" saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine	
<b>4. Kunstiõpetus 2k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> Kompositsiooni mõiste ja võtted, roogade kujundamise põhialused, värvid	<b>Seos õpiväljundiga</b> Serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>5. Erialane füüsika 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Füüsikalised protsessid toiduainetetööstuses; aine olekud (tahke, vedel, gaasiline)	<b>Seos õpiväljundiga</b> Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>6. Erialane matemaatika 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Protsentülesanded, lahuste arvutamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, demonstratsioon, õppekäigud, praktiline töö, iseseisev töö, meeskonnatöö
<b>Hindamismeetodid</b>	Demonstratsioon, õpimapp, test, kontrolltöö. Valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid
<b>Lõimitud teemad</b>	Kunstiõpetus - kompositsiooni mõiste ja võtted, roogade kujundamise põhialused, värvid Füüsika - füüsikalised protsessid toiduainetetööstuses; aine olekud (tahke, vedel, gaasiline) Matemaatika - protsentülesanded, lahuste arvutamine
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel

<p><b>sh lävend</b></p>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ning töökohta restoraniköögis, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast.</li> <li>• Valmistab juhendamisel tellimuse alusel toite (a la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi.</li> <li>• Kasutab sobivaid töövahendeid ja -seadmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>• Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnuliha ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid.</li> <li>• Serveerib juhendamisel kliendile tellimuse alusel ning juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke, vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.</li> <li>• Kasutab ja puhastab juhendamisel restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgib tööohutusnõudeid.</li> <li>• Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</li> </ul>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011</li> <li>2. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria</li> <li>3. Praktilise töö juhend</li> </ol>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Praktiline töö restoranis	13	Marika Kasvand, Anneli Allert, Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodul toiduvalmistamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
120 tundi		78 tundi	140 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele</li> <li>valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</li> <li>hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest</li> <li>valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>ajastab toitade ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile</li> <li>kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale</li> <li>annab hinnangu valmistatud toitade ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> <li>võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu</li> <li>hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks</li> </ul>	Eristav hindamine
2. Valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust		Eristav hindamine
3. Käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust		Mitteeristav hindamine
4. Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist		Eristav hindamine
5. Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		Eristav hindamine

	<p>vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile</li> <li>●inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele</li> <li>●teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid</li> <li>●valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist</li> <li>●puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist</li> <li>●peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist</li> <li>●nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles</li> <li>●lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires</li> <li>●katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest</li> <li>●kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid</li> </ul>	
--	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>1. Toiduvalmistamine</b>  <b>restoraniköögis pr.töö 2k</b>          Iseseisev õpe 12          Praktiline töö 40</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</li> <li>• Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid.</li> <li>• Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</li> <li>• Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest          Valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt</p>
---	---	--

	<p>Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis.</li> <li>• Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad)</li> <li>• Kuumtööluseseadmed (induktsioonseade, tarvikud; kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud; fritüürid; grillseadmed)</li> <li>• Baariseadmed</li> <li>• Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid)</li> <li>• Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine</li> </ul>	<p>klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust</p> <p>Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Kooliürituste läbiviimine	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd kooli õppelaboris	
<b>Hindamisülesanded</b>	Situatsioonülesanded toiduvalmistamises	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>1. Toiduvalmistamine restoraniköögis pr.töö 3k</b> Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 80	<p><b>Alateemad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</li> <li>• Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid.</li> <li>• Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</li> <li>• Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</li> </ul> <p>Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis.</li> <li>• Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad)</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest</p> <p>Valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuumtöötlusseadmed (induktsioonseade, tarvikud; kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud; fritüürid; grillseadmed)</li> <li>• Baariseadmed</li> <li>• Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid)</li> <li>• Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine</li> </ul>	toitlustusettevõtte töökorraldust Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
<b>Iseseisev töö</b>	Kooliürituste läbiviimine	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd kooli õppelaboris	
<b>Hindamisülesanded</b>	Situatsioonülesanded toiduvalmistamises	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele “4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine	
<b>3. Ettevalmistustööd teenindamiseks 2k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruumide ja laudade kaunistamine.</li> <li>• Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted).</li> <li>• Salvrättide voltimine.</li> <li>• Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid.</li> <li>• Eelkatete liigid.</li> <li>• Ettevalmistustööd saalis.</li> <li>• Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted).</li> <li>• Eelkatte toimingud.</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Kooliürituste läbiviimine	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised ettevalmistustööd teenindamiseks	
<b>Hindamisülesanded</b>	Situatsioonülesanded teeninduses	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele	

	<p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<p><b>3. Ettevalmistustööd teenindamiseks 3k</b></p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selvelauad.</li> <li>• Iseteenindusliin.</li> <li>• Roogade ja jookide serveerimise tehnika.</li> <li>• Portioneeritud toitude serveerimine.</li> <li>• Vaagnalt serveerimine.</li> <li>• Kandikult serveerimine.</li> <li>• Jookide serveerimine.</li> <li>• Kasutatud nõude ja laua koristamine.</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest</p> <p>Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Kooliürituste läbiviimine	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised ettevalmistustööd teenindamiseks	
<b>Hindamisülesanded</b>	Situatsioonülesanded teeninduses	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded väljundit ületaval tasemel tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane, iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<p><b>4. Kunst 3k</b></p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Kompositsiooni mõiste ja võtted, roogade kujundamise põhialused, värvid</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades</p>



		toitlustusettevõtte töökorraldust
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>5. Kehaline liikumine 2k</b> Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	<b>Alateemad</b> Ergonoomilised töövõtted, rühiharjutused, vastupidavustreening	<b>Seos õpiväljundiga</b> Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Praktiline töö</b>	Ergonoomilised töövõtted, rühiharjutused, vastupidavustreening	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>6. Erialane võõrkeel 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Erialane sõnavara restoranis, kliendi nõustamine võõrkeeles	<b>Seos õpiväljundiga</b> Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>7. Erialane eesti keel 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Erialane sõnavara restoranis, ortograafia, kliendi nõustamine eesti keeles	<b>Seos õpiväljundiga</b> Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
<b>8. Erialane matemaatika</b> <b>3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Erialased arvutusülesanded, inventuuriarvutused
	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust Käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teema on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, iseseisev töö, meeskonnatöö, praktilised tööd, probleemülesannete lahendamine, õppekäigud
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö, situatsioonülesanne, iseseisev töö, test
<b>Lõimitud teemad</b>	Kunstiõpetus - kompositsiooni mõiste ja võtted, roogade kujundamise põhialused, värvid Kehaline kasvatus - ergonoomilised töövõtted, rühiharjutused, vastupidavustreening Võõrkeel - erialane sõnavara restoranis, kliendi nõustamine võõrkeeles Eesti keel - erialane sõnavara restoranis, ortograafia, kliendi nõustamine eesti keeles

	Matemaatika - erialased arvutusülesanded, inventuuriarvutused
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritatud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planeerib oma tööaega, valmistab ette töökoha ning korraldab oma tööd ratsionaalselt lähtudes tööülesannetest, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest, hoides korras oma töökoha, lähtudes hügieeninõuetest.</li> <li>• Valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile, ajastades toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile, kasutades seadmeid ja vahendeid vastavalt tehnoloogiale.</li> <li>• Käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust.</li> <li>• Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist, valmistab puhastusvahendi lahuse, puhastab köögiseadmeid ja vahendeid ning peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist.</li> <li>• Nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles, lahendab kliendi teenindamisega seotud probleeme. Katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest. Kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid.</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</li> </ul>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</li> <li>2. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</li> <li>3. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.</li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Praktika	36	Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Alustatud põhiõpingutega		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga kokatööülesandeid tootlustusettevõttes		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktika</b>	
118 tundi	38 tundi	780 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi</li> <li>•planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit</li> <li>•sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid</li> <li>•töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks</li> <li>•järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid</li> <li>•täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</li> <li>•arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel</li> <li>•eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid</li> <li>•valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed-ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid		Mitteeristav hindamine
3. Planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		Mitteeristav hindamine
4. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurröögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid		Mitteeristav hindamine
5. Teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid		Mitteeristav hindamine
6. Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande		Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> <li>●serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale</li> <li>●peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust</li> <li>●korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile</li> <li>●käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile</li> <li>●analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes</li> <li>●esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid</li> </ul>	
--	--	--

### Mooduli jagunemine

<b>1.1 Arvutiõpetus 1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Dokumentide vormistamine arvutis	<b>Seos õpiväljundiga</b> Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
<b>Iseseisev töö</b>	Dokumentide vormistamine kasutades digivahendeid	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>1.2. Praktika 1k</b> Praktika 200	<b>Alateemad</b> 1) planeerib isikliku praktika eesmärgid • Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. • Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt

	<p>2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</li> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</li> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</li> </ul> <p>3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</li> <li>• Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>• Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</li> <li>• Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>• Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>• Jälgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</li> </ul> <p>4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</li> <li>• Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</li> <li>• Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</li> <li>• Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</li> <li>• Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> </ul> <p>5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>• Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</li> <li>• Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</li> <li>• Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> <li>• Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</li> </ul> <p>6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>• Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</li> <li>• Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</li> <li>• Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.</li> <li>• Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</li> </ul>	<p>praktikajuhendist</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid</p> <p>Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda	

kujunemine	praktikaaruannet	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
<b>1.4. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine</b> 1k Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
<b>Iseseisev töö</b>	Praktika aruande koostamine kasutades digivahendeid	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikaaruanne ja esitlus	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb vormistada praktikaaruanne ning koostada esitlus	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb vormistada praktikaaruanne ning koostada esitlus	
<b>2.1 Arvutiõpetus</b> 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Dokumentide vormistamine arvutis	<b>Seos õpiväljundiga</b> Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
<b>Iseseisev töö</b>	Dokumentide vormistamine kasutades digivahendeid	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>2.2 Praktika</b> 2k Praktika 252	<b>Alateemad</b> 1) planeerib isikliku praktika eesmärgid • Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. • Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit. 2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega • Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui

	<p>3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</li> <li>• Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>• Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</li> <li>• Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>• Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>• Jälgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</li> </ul> <p>4) töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</li> <li>• Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</li> <li>• Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</li> <li>• Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</li> <li>• Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> </ul> <p>5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>• Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</li> <li>• Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</li> <li>• Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> <li>• Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</li> </ul> <p>6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>• Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</li> <li>• Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</li> <li>• Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.</li> <li>• Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</li> </ul>	<p>meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid</p> <p>Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
<b>2.3 Erialane eesti keel 2k</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>



Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Praktikaaruande koostamine korrektses eesti keeles	Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
<b>Iseseisev töö</b>	Praktikaaruande koostamine kasutades digivahendeid	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
<b>2.4 Praktikaaruande koostamine ja esitlemine</b> <b>2k</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
<b>Iseseisev töö</b>	Praktika aruande koostamine kasutades digivahendeid	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikaaruanne ja esitlus	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb vormistada praktikaaruanne ning koostada esitlus	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb vormistada praktikaaruanne ning koostada esitlus	
<b>3.1 Erialane võõrkeel 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Erialase sõnavara kasutamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööhutusnõudeid Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist

		praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada hindamisülesanded lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada hindamisülesanded lävendi tasemel	
<b>3.2 Praktika 3k</b> Praktika 328	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1) planeerib isikliku praktika eesmärgid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit.</li> <li>• Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</li> </ul> <p>2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</li> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</li> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</li> </ul> <p>3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</li> <li>• Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>• Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</li> <li>• Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>• Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>• Jälgib ettevõtte sisekorraeskirju.</li> </ul> <p>4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</li> <li>• Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</li> <li>• Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</li> <li>• Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</li> <li>• Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> </ul> <p>5) eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>• Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</li> <li>• Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid</p> <p>Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> <li>• Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</li> </ul> 6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>• Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</li> <li>• Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</li> <li>• Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.</li> <li>• Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</li> </ul>	töövahendeid
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
<b>3.3 Praktikaaruande koostamine ja esitlemine</b> <b>3k</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 4	<b>Alateemad</b> Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
<b>Iseseisev töö</b>	Praktika aruande koostamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikaaruanne ja esitlus	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb vormistada praktikaaruanne ning koostada esitlus	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb vormistada praktikaaruanne ning koostada esitlus	
<b>Õppemeetodid</b>	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, esitlus, arutelu.	
<b>Hindamismeetodid</b>		
<b>Lõimitud teemad</b>	Eesti keel - praktikaaruande koostamine korrektses eesti keeles Arvutiõpetus - dokumentide vormistamine arvutis Võõrkeel - erialase sõnavara kasutamine	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Arvestuse saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd ettevõttes, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Arvestuse saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd ettevõttes, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
<b>Õppematerjalid</b>	1. Järvamaa KHK praktikaaruande koostamise juhend <a href="https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/praktika_programmid/juhend_praktikaaruande_koostamiseks.pdf">https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/praktika_programmid/juhend_praktikaaruande_koostamiseks.pdf</a> 2. Kooli veebilehel praktika dokumendid <a href="https://jkhk.ee/et/praktika-0">https://jkhk.ee/et/praktika-0</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Keel ja kirjandus	6	Kristo Kiviorg
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
120 tundi		36 tundi	

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

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Keel ja kirjandus 1.k</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>

<p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p><b>KEEL KUI SUHTLUSVAHEND (20)</b> Suulise ja kirjaliku suhtluse erinevused (2). Õigekiri. Sõnastus, sõnavara. Võõrsõnad, tsitaatsõnad (14). Kirjakeel ja kõnekeel (4). <b>FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE (20)</b> Tsiteerimine, viitamine, refereerimine.(4) Loovaldus: arutlemine, teema arendus, lõpetus. Sõnastus- ja lauseõpetus.(10) Vormiõpetus (6)</p>	
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>1. Töölehtede täitmine: harjutused - õigekiri, sõnavara, võõrsõnad (6) 2. Referaadi koostamine (6)</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>1. Paberkandjal õpimapi hindamine (Õpimapp sisaldab tunnis tehtud õigekirjarahjutusi, ÕIT raames tehtud töölehti, lühikirjandit, etteütlust, arutlust või jutustust ). 2. Ortograafiaalane arvestuslik kontrolltöö. 3. Referaat õpitava eriala kohta (esitab elektrooniliselt, vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile).</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>1. Paberkandjal õpimapi hindamine (Õpimapp sisaldab tunnis tehtud õigekirjarahjutusi, ÕIT raames tehtud töölehti, lühikirjandit, etteütlust, arutlust või jutustust ). 2. Ortograafiaalane arvestuslik kontrolltöö. 3. Referaat õpitava eriala kohta (esitab elektrooniliselt, vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile).</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õpimapp - esitab õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esineb suuremaid puudujäärke, kuid nõutud materjalid on olemas. Ortograafiaalane arvestuslik kontrolltöö - kasutab keeleõpetuse põhimõisteid ning õigekirjutuse põhireegleid, teeb kirjas kergemaid ja mõningaid raskemaid õigekirjavigu. Referaat õpitava eriala kohta - refereerib kokkuvõtlikult loetut ja kuulatut, ent teksti põhiidee välja toomine valmistab raskusi. Väljendab teksti põhjal oma arvamust. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. Viitamine ja kasutatud materjali esitamisel esinevad mõned raskemad vead. “4” saamise tingimus: Õpimapp - esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad mõningad puudused. Ortograafiaalane arvestuslik kontrolltöö - kasutab keeleõpetuse põhimõisteid ning õigekirjutuse põhireegleid, teeb kirjas kergemaid õigekirjavigu. Referaat õpitava eriala kohta - refereerib kokkuvõtlikult loetut ja kuulatut, toob välja teksti põhiidee. Analüüsib teksti ja teeb järeldusi ja loob seoseid varem loetuga. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. Viitamisel ja kasutatud materjalide koostamisel esinevad mõningad vead. “5” saamise tingimus: Õpimapp - esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad üksikud väiksemad puudused. Ortograafiaalane arvestuslik kontrolltöö - järgib keeleõpetuse põhimõisteid ja õigekirjutuse põhireegleid teeb üksikuid kergemaid vigu. Referaat õpitava eriala kohta - refereerib kokkuvõtlikult loetut ja kuulatut, toob välja teksti põhiidee. Analüüsib teksti ja teeb järeldusi ja loob seoseid varem loetuga. Kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäeva elus. Koostab ja vormistab teksti</p>	

	vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. Viitamine ja kasutatud materjal on korrektselt esitatud.	
<b>Keel ja kirjandus 2.k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> <b>ILUKIRJANDUS KUI KUNST (20)</b> Ilukirjanduse põhiliigid ja žanrid (2). Maailmakirjandus (antiikkirjandus, keskaeg, renessanss, valgustus, romantism, realism, modernism, postmodernism (12). Teksti analüüs (6) <b>MEEDIA JA MÕJUTAMINE (20)</b> Tekstiliigid: teabe- ja ilukirjandustekstid. Stiil: ametlik, ilukirjanduslik, teaduslik, ajakirjanduslik ja argistiil. Teksti tunnused ja ülesehitus (tarbetekstid, ametikirjad) (6). Meedia (6). Meediažanrid (8).	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	1. Telemeedia uudiste/reklaami võrdlus/analüüs (6) 2. Tervikteose lugemine ja analüüs (6)	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Paber kandjal õpimapi hindamine (õpimapp koosneb tunnis tehtud ortograafiaharjutustest, tekstitöödest (tegelase või tegevuse vms analüüs), etteütlastest, arutlevast kirjandist). 2. Maailmakirjanduse tervikteose analüüs. 3. Meedia ja mõjutamine. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindamise eelduseks on õpilase tööde esitamine õpetaja poolt määratud ajaks. 1. Paber kandjal õpimapi hindamine (õpimapp koosneb tunnis tehtud ortograafiaharjutustest, tekstitöödest (tegelase või tegevuse vms analüüs), etteütlastest, arutlevast kirjandist). 2. Maailmakirjanduse tervikteose analüüs. 3. Meedia ja mõjutamine. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpimapp - esitab õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esineb suuremaid puudujäike, kuid nõutud materjal on olemas.  Maailmakirjanduse tervikteose analüüs - loeb vähemalt ühe tervikteose. Põhjendab oma lugemiseelistust ja -kogemust. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.  Meedia ja mõjutamine. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel - analüüsib sidumata tekste, hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi, loob uusi seoseid – analüüs on pinnapealne, argumenteerimisoskus on nõrk. Koostab etteantud faktide põhjal tabeli. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides. “4” saamise tingimus: Õpimapp - esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad mõningad puudused.	

	<p>Maailmakirjanduse tervikteose analüüs - loeb vähemalt kaks tervikteost. Väljendab loetud teoste kohta suuliselt või kirjalikult oma arvamust. Põhjustab oma lugemiseelistusi. Suhestab loetut iseendaga, tänapäeva elunähtustega. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.</p> <p>Meedia ja mõjutamine. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel - analüüsib sidumata tekste, hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi, loob uusi seoseid, argumenteerimisoskus on hea. Koostab tabeli või esitluse vastavalt juhendile. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt ja ladusalt suulises esinemises või enda loodud tekstides. Kaasõpilastelt saadud tagasiside on pigem tagasihoidlik.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpimapp - esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad üksikud väiksemad puudused.</p> <p>Maailmakirjanduse tervikteose analüüs - loeb vähemalt kaks tervikteost. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate teosest. Suhestab loetut iseendaga, tänapäeva elunähtustega ja varem loetuga. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.</p> <p>Meedia ja mõjutamine. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel - analüüsib sidumata tekste, hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi, loob seoseid varem õpituga. Koostab tabeli või esitluse vastavalt juhendile. Argumenteerimisoskus on väga hea. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides ladusalt ja illustreerib näidetega. Kaasõpilastelt saadud tagasiside on väga hea.</p>	
<p><b>Keel ja kirjandus 3.k</b>          Auditoorne õpe 40          Iseseisev õpe 12</p>	<p><b>Alateemad</b>          ILUKIRJANDUS KUI KUNST (20)          Ilukirjanduse põhiliigid ja žanrid (2). Eesti kirjandus 20.-21. sajandil (12). Teksti analüüs (6).          KEEL KUI SUHTLUSVAHEND (20)          Loovtekst: arutlemine, teema arendus, lõpetus. Sõnastus- ja lauseõpetus.(16) Sidumata tekstid (tabelid, graafikud, diagrammid).(4)</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>1. Tervikteose lugemine ja analüüs lugemine (6)          2. Teabeotsing (info leidmine ette antud eesti kirjaniku kohta) (6)</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>1. Paberkandjal õpimapi hindamine (õpimapp koosneb tunnis tehtud ortograafiaharjutustest, tekstitöödest (tegelase või tegevuse vms analüüs), arutlevast kirjandist, etteütlusest, arvandmete põhjal koostatud tabelist ja analüüsist).          2. Eesti kirjanduse tervikteose analüüs ja ülevaade teose autori elust ja loomingust.          3. Tekstimõistmis- ja tekstiloomeskus. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel.</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõtva hindamise eelduseks on õpilase tööde esitamine õpetaja poolt määratud ajaks.          1. Paberkandjal õpimapi hindamine (õpimapp koosneb tunnis tehtud ortograafiaharjutustest, tekstitöödest (tegelase või tegevuse vms analüüs), arutlevast kirjandist, etteütlusest, arvandmete põhjal koostatud tabelist ja analüüsist).          2. Eesti kirjanduse tervikteose analüüs ja ülevaade teose autori elust ja loomingust.</p>	



	<p>3. Tekstimõistmis- ja tekstilooeoskus. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel.</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õpimapp - esitab õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esineb suuremaid puudujääke, kuid nõutud materjal on olemas.</p> <p>Eesti kirjanduse tervikteose analüüs ja ülevaade teose autori elust ja loomingust - tutvustab ainekava piires vähemalt ühe loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Vastab autori ja tema loomingu kohta esitatavatele küsimustele. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.</p> <p>Tekstimõistmis- ja tekstilooeoskus. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel - mõistab loetut rahuldavalt, mõistab loetut osaliselt, ülesanne on lahendatud osaliselt. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud on esitatud osaliselt. Käsitlus on pealiskaudne ja/või laialivalgus. Mõtted on kohati ebaselged ja/või esineb sisulisi küsitavusi. Vastuse ülesehituses on vastuolusid ja/või vormistuses on puudujääke. Kirjandi tekst põhineb ülesandes esitatud probleemil, on arutlev. Probleemikäsitlus on pealiskaudne, analüüs pinnaline ning argumentatsioon väheveenev. Sõnastus on konarlik ja ühekülgne, kuid arusaadav. Ülesehituses on vastuolud. Teeb kirjas kergemaid ja mõningaid raskemaid õigekirjavigu.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpimapp - esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad mõningad puudused.</p> <p>Eesti kirjanduse tervikteose analüüs ja ülevaade teose autori elust ja loomingust - iseloomustab ainekava piires vähemalt kahe loetud kirjandusteose autoreid, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi; iseloomustab, analüüsib ja võrdleb tegelasi kirjandusteose raames. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. Annab ülevaate autori ja tema loomingu kohta.</p> <p>Tekstimõistmis- ja tekstilooeoskus. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel - mõistab loetut hästi, mõistab loetut selle pea- ja üksikasjades, kuid vastuses on väiksemaid puudusi. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist. Mõtted on esitatud selgelt, vastuse ülesehitus on üldiselt loogiline, kuid vastuse vormistamisel esineb väiksemaid puudusi. Kirjandi tekst põhineb ülesandes esitatud probleemil, on arutlev. Probleemikäsitlus on piisav. Kirjutaja analüüsib ja argumenteerib. Sõnastus on üldiselt ladus, kuid kohati konarlik ja ühekülgne, sõnavara on piisav. Tekst on ülesehituselt tervik, kuid esineb vigu teksti liigendamisel lõikudeks. Kasutab keeleõpetuse põhimõisteid ning õigekirjutuse põhireegleid, teeb kirjas kergemaid õigekirjavigu.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpimapp - esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad üksikud väiksemad puudused.</p> <p>Eesti kirjanduse tervikteose analüüs ja ülevaade teose autori elust ja loomingust - võrdleb ainekava piires vähemalt kaht loetud kirjandusteost, kirjeldab teoste tegevusaega ja -kohta, olulisi sündmusi, iseloomustab, analüüsib ja võrdleb erinevate kirjandusteoste tegelasi omavahel. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. Annab ülevaate autorist ja analüüsib tema loomingut.</p>

	<p>Tekstimõistmis- ja tekstiloomeoskus. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel - mõistab loetut detailselt ja põhjalikult. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist ning on ammendavad. Mõtted on esitatud selgelt ja veenvalt. Vastuse ülesehitus on loogiline ja terviklik. Kirjandi tekst põhineb ülesandes esitatud probleemil, on arutlev. Probleemikäsitus on põhjalik. Kirjutaja kirjutab korrektselt ja suudab argumenteerida. Teksti sõnastus on selge ja ladus, sõnavara on mitmekülgne. Tekst on ülesehituselt tervik. Järgib keeleõpetuse põhimõisteid ja õigekirjutuse põhireegleid. Teeb üksikuid kergemaid õigekirjavigu.</p>
--	--

<b>Õppemeetodid</b>	<p>Rollimäng, praktiline harjutus, analüüs, loovharjutus, tekstiloome, tekstiliikude eristamine ja analüüs, rühmatöö, ajurünnak, mõistekaart</p>
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Meetodid:  Arutelu ja analüüs, õpimapp, etteantud ülesannete lahendamine, praktiliste tööde sooritamine.  1. Õpimapp (õpimapp sisaldab tunnis tehtud õigekirjaharjutusi, ÕIT raames tehtud töölehti, lühikirjandit, etteütlust, arutlust või jutustust jt samalaadseid kirjalikke töid).  2. Keel kui suhtlusvahend  Venni diagramm (sarnasuste ja erinevuste leidmine), teksti analüüs, kontrolltöö  3. Eesti sõnavara  Praktiline harjutus, kontrolltöö, tekstiloome, tekstiliikude eristamine ja analüüs, loovtöö  4. Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine  Teksti koostamine ja pealkirjastamine, referaadi või stendiettekande koostamine, vormistamine ja ettekandmine, tabelite ja diagrammide analüüs  5. Ilukirjandus kui kunst  Ilukirjandusteksti (loetud raamatu) analüüs, alusteksti põhjal arutluse kirjutamine, retsensiooni koostamine loetu või nähtu põhjal</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	<p>Eristav hindamine</p>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine lävendi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine.  Mooduli hinne kujuneb kompleksülesande „Tekstimõistmis- ja tekstiloomeoskus“ alusel, mis hõlmab hindamikriteeriume 1-10. Kompleksülesanne kontrollib, kas mooduli lõpetaja:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• loeb, mõistab, analüüsib, tõlgendab ja loob tekste;</li> <li>• mõtleb loovalt ja kriitiliselt ning arutleb;</li> <li>• väljendab end kirjalikult ja suuliselt;</li> <li>• teadvustab eesti keele süsteemi ja eripära;</li> <li>• on omandanud õppekava üld- ja valdkonnapädevused.</li> </ul> Hindamisülesanne on kirjalik ja koosneb kahest osast:  1. Kirjutamisosa ülesanded (ortograafia)</p>

	<p>2. Lugemistekstid ja lugemisosa küsimused</p>
<p><b>sh lävend</b></p>	<p>“3” saamise tingimus: Mõistab loetut rahuldavalt, mõistab loetut osaliselt, ülesanne on lahendatud osaliselt. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud on esitatud osaliselt. Käsitlus on pealiskaudne ja/või laialivalguv. Mõtted on kohati ebaselged ja/või esineb sisulisi küsitavusi. Vastuse ülesehituses on vastuolusid ja/või vormistuses on puudujääke. Kirjandi tekst põhineb ülesandes esitatud probleemil, on arutlev. Probleemikäsitlus on pealiskaudne, analüüs pinnaline ning argumentatsioon väheveenev. Sõnastus on konarlik ja ühekülgne, kuid arusaadav. Ülesehituses on vastuolud. Teeb kirjas kergemaid ja mõningaid raskemaid õigekirjavigu.</p> <p>“4” saamise tingimus: Mõistab loetut hästi, mõistab loetut selle pea- ja üksikasjades, kuid vastuses on väiksemaid puudusi. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist. Mõtted on esitatud selgelt, vastuse ülesehitus on üldiselt loogiline, kuid vastuse vormistamisel esineb väiksemaid puudusi. Kirjandi tekst põhineb ülesandes esitatud probleemil, on arutlev. Probleemikäsitlus on piisav. Kirjutaja analüüsib ja argumenteerib. Sõnastus on üldiselt ladus, kuid kohati konarlik ja ühekülgne, sõnavara on piisav. Tekst on ülesehituselt tervik, kuid esineb vigu teksti liigendamisel lõikudeks. Kasutab keeleõpetuse põhimõisteid ning õigekirjutuse põhireegleid, teeb kirjas kergemaid õigekirjavigu.</p> <p>“5” saamise tingimus: Mõistab loetut detailselt ja põhjalikult. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist ning on ammendavad. Mõtted on esitatud selgelt ja veenvalt. Vastuse ülesehitus on loogiline ja terviklik. Kirjandi tekst põhineb ülesandes esitatud probleemil, on arutlev. Probleemikäsitlus on põhjalik. Kirjutaja kirjutab korrektselt ja suudab argumenteerida. Teksti sõnastus on selge ja ladus, sõnavara on mitmekülgne. Tekst on ülesehituselt tervik. Järgib keeleõpetuse põhimõisteid ja õigekirjutuse põhireegleid. Teeb üksikuid kergemaid õigekirjavigu.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Eesti Keele Instituut - <a href="http://portaal.eki.ee/">http://portaal.eki.ee/</a>  Eesti keele käsiraamat (2007). Erelt, Mati. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 2007  Eesti õigekeelsussõnaraamat (2016, 2019). Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus,  Võõrsõnastik (2005). Tallinn : TEA Kirjastus, 2005.  Keeleviit : kutseõppeasutuse eesti keele õpik / Annika Kilgi, Viivi Maanso Tallinn : Koolibri, 2004  Eesti ortograafia (2005). Erelt, Tiiu. Tallinn : Eesti Keele Sihtasutus, 2005  Eesti kirjandus tekstides 1.osa, lugemik keskkoolile (1996). Tallinn : AVITA, 1996  Keelemeel Eesti keele käsiraamat õppijale Krista Mägi, Tiiu Puik, Piibe Leiger, Ivika Hein (2019)Tallinn: Kirjastus Maurus  Kirjandus ja selle liigid. Gümnaasiumiõpik Mart Väljataga (2014) Tallinn: Mauruse Kirjastus OÜ  Kirjanduse mõistevaramu. Gümnaasiumi lisamaterjal Piret Järvela, Edward Kess (2012) Tallinn:Mauruse Kirjastus OÜ  Meedia ja mõjutamine Lauri Tankler, Eve Tisler (2019) Tallinn: Mauruse Kirjastus OÜ  Maailmakirjandus kutseõppeasutustele (2003). Rebane, Mihkel. Tallinn : Ilo, 2003  Kutseõpe. Leht, Ojamaa “Väliskirjandus “  Uuem kirjandus Jan Kaus (2015) Tallinn:Mauruse Kirjastus OÜ  ERRi arhiiv - <a href="http://arhiiv.err.ee/">http://arhiiv.err.ee/</a></p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Võõrkeel	4.5	Anneli Tumanski
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
89 tundi		28 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti	1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt	Eristav hindamine
2. kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga	2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes	Eristav hindamine
3. kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega	3. Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Eristav hindamine
4. mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel	4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast	Eristav hindamine
5. on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid	5. Koostab oma kooli (lühidalt) tutvustuse	Eristav hindamine
	6. Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Eristav hindamine
	7. Hindab oma võõrkeele oskuse taset	Eristav hindamine
	8. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega	Eristav hindamine
	9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust	Eristav hindamine
	10. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades	Eristav hindamine
	11. Võrdleb sihtkeele /emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme	Eristav hindamine
	12. Arvestab sihtkeele kõneleajate kultuurilise eripäraga	Eristav hindamine
	13. Tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta	Eristav hindamine
	14. Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja	Eristav hindamine

	analüüsib oma osalemist selles 15. Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi 16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga 17. Sooritab näidistööintervjuu vastavalt juhistele.	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Võõrkeel 1.k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 1. Mina ja maailm (2 EKAP) (52 t) 1.1. Mina ja eakaaslased 1.2. Mina ja kool 1.3. Mina ja Eesti 1.4. Erinevad inimesed ja rahvad  Kõik teemad sisaldavad grammatikaõpet ning läbivad teemat „Infootsingu võimalused, allikad ja usaldusväärsus“.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Kogub materjali Eesti ja ühe vabalt valitud inglise keelt kõneleva maa kohta hindamisülesande sooritamiseks ja õpimapis esitlemiseks.	
<b>Hindamisülesanded</b>	Kompleks-/projektülesanne teemal „Mina ja maailm“	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Individuaaltöö - koostab kirjalikult ja esitab individuaalselt suuliselt: oma kooli tutvustus, Eesti ja 1 inglise keelt kõneleva riigi võrdlus	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb mitmeid puudusi. Moodustab valdavalt lihtlauseid ja kasutab teemasid läbivat põhisõnavara. Häälduses ja kirjaõppes esineb vigu. “4” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb üksikuid puudusi. Moodustab nii liht- kui ka liitlauseid, kuid keerukamates lausekonstruktsioonides esineb vigu. Esitluse sõnavara on hea. Häälduses ja kirjaõppes esineb üksikuid vigu. “5” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega. Moodustab enamasti liitlauseid, keerukamates lausekonstruktsioonides esineb üksikuid vigu. Esitluse sõnavara on lai ja mitmekesine. Hääldus ja kirjaõppes on valdavalt korrektsed.	
<b>Võõrkeel 2.k</b> Auditoorne õpe 29 Iseseisev õpe 10	<b>Alateemad</b> 2. Keskkond ja tehnoloogia (1,5 EKAP) (39 t) 2.1. Suulise esitluse ülesehitus (PowerPoint slaidid) 2.2. Kasutatavad suhtluskeskkonnad (eelised, puudused, ohud)	<b>Seos õpiväljundiga</b>

	<p>2.3. Tehnoloogia arengu mõju keskkonnale 2.4. Keskkonnakaitse ja jäätmekäitlus 2.5. Tervislikud eluviisid</p> <p>Kõik teemad sisaldavad grammatikaõpet ning läbivad teemat „Infootsingu võimalused, allikad ja usaldusväärsus“.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Kogub ja töötab läbi õppematerjali ettekande ülesehitusest. Koostab suulise esitluse arvestades ettekande ülesehitust. Kasutab tunnitööna valminud materjale ühest leiutisest ning selle mõjust keskkonnale ja inimese tervisele.	
<b>Hindamisülesanded</b>	Individuaaltöö/Kompleksülesanne teemal „Keskkond ja tehnoloogia“ Suulise esitluse (PowerPoint slaidid) koostamine tunnitööna valminud materjalide põhjal (iseseisev töö 9 t) ühest leiutisest ning selle mõjust keskkonnale ja inimese tervisele.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	II aasta hindamisülesanne: iseseisva töö tulemusena kogutud materjali esitlemine ühest leiutisest ja selle mõjust keskkonnale ja tervisele	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb mitmeid puudusi. Moodustab valdavalt lihtlauseid ja kasutab teemasid läbivat põhisisõnavara. Hääldukes ja kirjaõeldis esineb vigu.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb üksikuid puudusi. Moodustab nii liht- kui ka liitlauseid, kuid keerukamates lausekonstruktsioonides esineb vigu. Esitluse sõnavara on hea. Hääldukes ja kirjaõeldis esineb üksikuid vigu.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega. Moodustab enamasti liitlauseid, keerukamates lausekonstruktsioonides esineb üksikuid vigu. Esitluse sõnavara on lai ja mitmekesine. Hääldukes ja kirjaõeldis on valdavalt korrektsed.</p>	
<b>Võõrkeel 3.k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p><b>Alateemad</b> 3. Haridus ja töö (1 EKAP) (26 t) 3.1. Töökuulutused 3.2. Europassi CV, avaldus ja motivatsioonikiri 3.3. Intervjuu ülesehitus, riietus, kehakeel, viisakus jne. 3.4. Töötamine välismaal 3.5. Telefonivestlused: Kuupäevad, kellaajad, nädalapäevad, tähtpäevad</p> <p>Kõik teemad sisaldavad grammatikaõpet ning läbivad teemat „Infootsingu võimalused, allikad ja usaldusväärsus“.</p>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Töötab läbi töökuulutused ja leiab neist omandatava eriala kutseoskustega seonduva sõnavara.	
<b>Hindamisülesanded</b>	Kompleksülesanne teemal „Haridus ja töö“ Õppija loeb erinevaid töökuulutusi ja leiab neist omandatava eriala kutseoskustega seonduva sõnavara (iseseisev töö): koostab (Europassi) CV ja motivatsioonikirja; lepib kokku tööintervjuu (telefonivestlus).	

	<p>Paaristöö</p> <p>Mõlemad valmistuvad õppeaine viimastes kontakttundides nii intervjuerija kui intervjueritava rolliks ja esitavad ettevalmistatud rollimängu suuliselt.</p>
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	III aasta hindamisülesanne: Individuaaltöö + Paaristöö - (Europassi) CV, motivatsioonikiri. Valmistumine tööintervjuuks.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitab iseseisva tööna koostatud Europassi CV ja motivatsioonikirja, mis vastab lävendile. Tööintervjuu on loogilise ülesehitusega, kuid esineb mitmeid puudusi. Moodustab valdavalt lihtlauseid ja kasutab teemasid läbivat põhisonavara. Hääluses esineb vigu.</p> <p>Iseseisev töö: Mitteeristav hindamine - „arvestatud“ (lävend) - Europassi CV ja kaaskiri on koostatud juhendi alusel ning korrektses inglise keeles. Kirjeldab lihtlauseid nii oma kutseoskusi kui ennast kui töötajat tööturul arusaadavalt, kasutades õiget terminoloogiat.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitab iseseisva tööna koostatud Europassi CV ja motivatsioonikirja, mis vastab lävendile. Tööintervjuu on loogilise ülesehitusega, kuid esineb üksikuid puudusi. Moodustab nii liht- kui ka liitlauseid, kuid keerukamates lausekonstruktsioonides esineb vigu. Kasutatud sõnavara on teemakohane ja hea. Hääluses esineb üksikuid vigu.</p> <p>Iseseisev töö: Mitteeristav hindamine - „arvestatud“ (lävend) - Europassi CV ja kaaskiri on koostatud juhendi alusel ning korrektses inglise keeles. Kirjeldab lihtlauseid nii oma kutseoskusi kui ennast kui töötajat tööturul arusaadavalt, kasutades õiget terminoloogiat.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitab iseseisva tööna koostatud Europassi CV ja motivatsioonikirja, mis vastab lävendile. Tööintervjuu on loogilise ülesehitusega. Moodustab enamasti liitlauseid, keerukamates lausekonstruktsioonides esineb üksikuid vigu. Kasutatud sõnavara on teemakohane, lai ja mitmekesine. Häälendus on valdavalt korrektne.</p> <p>Iseseisev töö: Mitteeristav hindamine - „arvestatud“ (lävend) - Europassi CV ja kaaskiri on koostatud juhendi alusel ning korrektses inglise keeles. Kirjeldab lihtlauseid nii oma kutseoskusi kui ennast kui töötajat tööturul arusaadavalt, kasutades õiget terminoloogiat.</p>
<b>Õppemeetodid</b>	Paaristöö, grupitöö, rollimängud ja suhtlussituatsioonid, info selekteerimine, võrdlus, esitlus, analüüs, intervjuu, abimaterjalide nagu (elektroonilised) sõnastikud ja teatmikud kasutamine, juhendatud iseseisev töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Hindamismeetodid:</p> <p>Kirjalik kirjeldus. Suuline esitlus.</p> <p>Paaristöö/individuaaltöö, tööintervjuu, rollimäng, analüüs.</p> <p>Juhendatud iseseisev töö: Europassi CV, kirjalik võrdlus, motivatsioonikiri, õpimapp.</p> <p>I AASTA</p>

## Hindamisülesanne

Kompleks-/projektülesanne teemal „Mina ja maailm“.

Kogub materjali (iseseisev töö) Eesti ja ühe vabalt valitud inglise keelt kõneleva maa kohta, koostab kirjalikult võrdleva teksti ja esitab teksti kokkuvõtte suuliselt:

- tutvustab ennast
- tutvustab kooli ja regiooni, kus kool asub
- esitab fakte Eesti Vabariigi kohta
- põhjendab riigi valikut
- võrdleb kahe riigi elanikkonda (rahvaarv, rahvuslik koosseis, keeled, usundid) ja kultuuritraditsioone

Hindamisülesanne käsitleb järgmiseid õpiväljundeid: 1-4

Hindamisülesanne käsitleb järgmiseid hindamiskriteeriume: 1, 2, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 13

## II AASTA

Individuaaltöö/Kompleksülesanne teemal „Keskond ja tehnoloogia“

Suulise esitluse (PowerPoint slaidid) koostamine tunnitööna valminud materjalide põhjal (iseseisev töö 9 t) ühest leiutisest ning selle mõjust keskkonnale ja inimese tervisele.

- kirjeldab kasutatavaid suhtluskeskkondi (eelised, puudused, ohud)
- kirjeldab vabalt valitud leiutist ja selle kasutusvaldkonda
- põhjendab leiutise mõju keskkonnale (positiivne/ negatiivne)
- nimetab leiutisega seonduvaid võimalikke ohte inimese tervisele

Hindamisülesanne käsitleb järgmiseid hindamiskriteeriume: 1, 2, 3, 7, 9, 10, 11

Käsitleb järgmisi õpiväljundeid: 1, 2, 3

## III AASTA

Kompleksülesanne teemal „Haridus ja töö“

Õppija loeb erinevaid töökuulutusi ja leiab neist omandatava eriala kutseoskustega seonduva sõnavara (iseseisev töö): koostab (Europassi) CV ja motivatsioonikirja; lepib kokku tööintervjuu (telefonivestlus).

## Paaristöö

Mõlemad valmistuvad õppeaine viimastes kontakttundides nii intervjuerija kui intervjueritava rolliks ja esitavad ettevalmistatud rollimängu suuliselt.



	Hindamisülesanne käsitleb järgmisi õpiväljundeid: 1,2,3,5 Hindamisülesanne käsitleb järgmisi hindamiskriteeriume: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10,12, 14, 15, 16, 17
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Esitab õpimapi mooduli jooksul läbitud tunniülesannete, tagasiside ja iseseisvate tööde ülesannetega. Õpimappi hinnatakse mitmeeristavalt. Kõik õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel (rahuldav), hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud ning kokkuvõttev hinne kujuneb arvestuslike hinnete (hindamisülesanded) kaalutud keskmisena. Kõik ülesanded on võrdse kaaluga.
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus: I aasta hindamisülesanne: Individuaaltöö - koostab kirjalikult ja esitab individuaalselt suuliselt: oma kooli tutvustus, Eesti ja 1 inglise keelt kõneleva riigi võrdlus - õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb mitmeid puudusi. Moodustab valdavalt lihtlauseid ja kasutab teemasid läbivat põhisoonavara. Hääldees ja kirjaõppimises esineb vigu.</p> <p>II aasta hindamisülesanne: iseseisva töö tulemusena kogutud materjali esitlemine ühest leiutisest ja selle mõjust keskkonnale ja tervisele - õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb mitmeid puudusi. Moodustab valdavalt lihtlauseid ja kasutab teemasid läbivat põhisoonavara. Hääldees ja kirjaõppimises esineb vigu.</p> <p>III aasta hindamisülesanne: Individuaaltöö + Paaristöö - (Europassi) CV, motivatsioonikiri. Valmistumine tööintervjuuks. Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitab iseseisva tööna koostatud Europassi CV ja motivatsioonikirja, mis vastab lävendile. Tööintervjuu on loogilise ülesehitusega, kuid esineb mitmeid puudusi. Moodustab valdavalt lihtlauseid ja kasutab teemasid läbivat põhisoonavara. Hääldees esineb vigu.</p> <p>Iseseisev töö: Mitmeeristav hindamine - „arvestatud“ (lävend) - Europassi CV ja kaaskiri on koostatud juhendi alusel ning korrektses inglise keeles. Kirjeldab lihtlauseid nii oma kutseoskusi kui ennast kui töötajat tööturul arusaadavalt, kasutades õiget terminoloogiat.</p> <p>“4” saamise tingimus: I aasta hindamisülesanne: Individuaaltöö - koostab kirjalikult ja esitab individuaalselt suuliselt: oma kooli tutvustus, Eesti ja 1 inglise keelt kõneleva riigi võrdlus - õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb üksikuid puudusi. Moodustab nii liht- kui ka lihtlauseid, kuid keerukamates lausekonstruktsioonides esineb vigu. Esitluse sõnavara on hea. Hääldees ja kirjaõppimises esineb üksikuid vigu.</p> <p>II aasta hindamisülesanne: iseseisva töö tulemusena kogutud materjali esitlemine ühest leiutisest ja selle mõjust keskkonnale ja tervisele - õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitlus on loogilise ülesehitusega, kuid esineb üksikuid puudusi. Moodustab nii liht- kui ka lihtlauseid, kuid keerukamates</p>

	<p>lausekonstruktsioonides esineb vigu. Esitluse sõnavara on hea. Hääldukes ja kiriapildis esineb üksikuid vigu.</p> <p>III aasta hindamisülesanne: Individuaaltöö + Paaristöö - (Europassi) CV, motivatsioonikiri. Valmistumine tööintervjuuks. Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitab iseseisva tööna koostatud Europassi CV ja motivatsioonikirja, mis vastab lävendile. Tööintervjuu on loogilise ülesehitusega, kuid esineb üksikuid puudusi. Moodustab nii liht- kui ka liitlauseid, kuid keerukamates lausekonstruktsioonides esineb vigu. Kasutatud sõnavara on teemakohane ja hea. Hääldukes esineb üksikuid vigu.</p> <p>Iseseisev töö: Mitteeristav hindamine - „arvestatud“ (lävend) - Europassi CV ja kaaskiri on koostatud juhendi alusel ning korrektset inglise keeles. Kirjeldab lihtlausetega nii oma kutseoskusi kui ennast kui töötajat tööturul arusaadavalt, kasutades õiget terminoloogiat.</p> <p>“5” saamise tingimus:</p> <p>I aasta hindamisülesanne: Individuaaltöö - koostab kirjalikult ja esitab individuaalselt suuliselt: oma kooli tutvustus, Eesti ja 1 inglise keelt kõneleva riigi võrdlus - õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitus on loogilise ülesehitusega. Moodustab enamasti liitlauseid, keerukamates lausekonstruktsioonides esineb üksikuid vigu. Esitluse sõnavara on lai ja mitmekesine. Hääldukes ja kiriapilt on valdavalt korrektset.</p> <p>II aasta hindamisülesanne: iseseisva töö tulemusena kogutud materjali esitlemine ühest leiutisest ja selle mõjust keskkonnale ja tervisele - õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitus on loogilise ülesehitusega. Moodustab enamasti liitlauseid, keerukamates lausekonstruktsioonides esineb üksikuid vigu. Esitluse sõnavara on lai ja mitmekesine. Hääldukes ja kiriapilt on valdavalt korrektset.</p> <p>III aasta hindamisülesanne: Individuaaltöö + Paaristöö - (Europassi) CV, motivatsioonikiri. Valmistumine tööintervjuuks. Õppija väljendab ennast nii suuliselt kui kirjalikult läbitud teemade/hindamisülesande teemade raames. Esitab iseseisva tööna koostatud Europassi CV ja motivatsioonikirja, mis vastab lävendile. Tööintervjuu on loogilise ülesehitusega. Moodustab enamasti liitlauseid, keerukamates lausekonstruktsioonides esineb üksikuid vigu. Kasutatud sõnavara on teemakohane, lai ja mitmekesine. Hääldukes on valdavalt korrektne.</p> <p>Iseseisev töö: Mitteeristav hindamine - „arvestatud“ (lävend) - Europassi CV ja kaaskiri on koostatud juhendi alusel ning korrektset inglise keeles. Kirjeldab lihtlausetega nii oma kutseoskusi kui ennast kui töötajat tööturul arusaadavalt, kasutades õiget terminoloogiat.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Liz and John Soars (2019): New Headway: Intermediate B1: Student’s Book, 4th Revised edition. Oxford University Press</p> <p>Liz and John Soars (2011): New headway. Elementary. Student’s Book. Oxford University Press.</p> <p>Liz and John Soars (2019): New Headway. Intermediate B1 Workbook with Key, 4th Revised edition. Oxford University Press</p> <p>John and Liz Soars (2019): New Headway. Upper-Intermediate Student’s Book, 4th Revised edition. Oxford University Press</p> <p>Stuart Redman and Ruth Gairns (2011): Test Your English Vocabulary in Use Pre-intermediate and Intermediate with Answers, 3rd Revised edition, Cambridge University Press.</p> <p>Raymond Murphy (2019): English Grammar in Use. A Self-study Reference and Practice Book for Intermediate Learners of</p>

English, 5th Revised edition. Cambridge University Press.

Elektroonilised õppematerjalid ja tugiülesannete keskkonad:

[app.wizer.me](http://app.wizer.me)

[quizlet.com](http://quizlet.com)

[learningapps.org](http://learningapps.org)

<https://www.perfect-english-grammar.com>

<https://www.ego4u.com/en/cram-up/vocabulary>

[https://www.english-4u.de/grammar\\_exercises.htm](https://www.english-4u.de/grammar_exercises.htm)

<https://www.really-learn-english.com>

<https://www.englishclub.com>

<https://www.englishgrammar.org/category/business-writing/>

<https://learnenglish.britishcouncil.org/business-english/english-for-emails>

[https://www.myenglishpages.com/site\\_php\\_files/speaking.php](https://www.myenglishpages.com/site_php_files/speaking.php)

[https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises\\_list/phrasal.htm](https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises_list/phrasal.htm)

[www.jkhk.ee](http://www.jkhk.ee)

[www.europass.cedefop.europa.eu](http://www.europass.cedefop.europa.eu)

Internetimaterjalide põhjal koostatud konspekt.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Matemaatika	5	Eve Sissas
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
98 tundi		32 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust	1. Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid.	Eristav hindamine
2. kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest	2. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.	Eristav hindamine
3. seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi	3. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks.	Eristav hindamine
4. esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult	4. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust. 5. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid.	Eristav hindamine
5. kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamise	6. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. 7. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 8. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. 9. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. 10. Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. 11. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste	Eristav hindamine

	<p>leidmiseks.</p> <p>12. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p> <p>13. Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente.</p> <p>14. Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.</p> <p>15. Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid.</p> <p>16. Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.</p>	
--	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Matemaatika 1.k</b></p> <p>Auditoorne õpe 40</p> <p>Iseseisev õpe 12</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Arvutamine Tehted ratsionaalarvudega; arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R). Ümardamine. Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetriline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur). Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju. Arvutamine taskuarvutiga. Ühend ja ühisosa kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine. Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p> <p><b>Mõõtühikud</b></p> <p>Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. Ühikute teisendamine teabeallikate kasutamisega. Interaktiivsed testid.</p> <p>Näitlikustamine (pinna, mahu jms ühikutevahelistest seostest, näitlikke jooniseid võivad õpilased ka ise koostada). Kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks) õppimisoskuse arendamiseks.</p> <p><b>Avaldised. Võrrandid ja võrratused</b></p> <p>Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine. Võrdeline suurendamine ja vähendamine (mõõtkava, plaan). Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandisüsteem. Arvtelje erinevad piirkonnad. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p>
--	--	----------------------------------

	<p>Protsent Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Arvude ümardamine, astendamine, arvu standardkuju Teisendab mõõtühikuid Vabalt valitud kaardi mõõtkava arvutus ja ülesannete tegemine kaasõpilastele e-poodide toodete käibemaksu ja hinnamuutuste protsendi arvutamine</p>	
<b>Hindamisülesanded</b>	<p>KT Arvutamine KT Mõõtühikud KT Avaldised. Võrrandid ja võrratused KT Protsent</p>	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: KT Arvutamine - arvutab reaalarvudega peast ja taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid KT Mõõtühikud - teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. KT Avaldised. Võrrandid ja võrratused. - lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tekstülesandeid lahendab konspekti või näidete abil. KT Protsent - 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. “4” saamise tingimus: KT Arvutamine - arvutab reaalarvudega peast ja taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. KT Mõõtühikud - teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. KT Avaldised. Võrrandid ja võrratused - lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu. KT Protsent - lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. “5” saamise tingimus: KT Arvutamine - arvutab reaalarvudega peast ja taskuarvutiga. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu KT Mõõtühikud - koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. KT Avaldised. Võrrandid ja võrratused. - lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektse</p>	

	lahenduskäigu. KT Protsent - lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.	
<b>Matemaatika 2.k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> Trigonomeetria Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. 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. 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.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Eluliste ülesannete koostamine kaasõpilastele, jooned igapäevaelus- foto ja sellelt joonte leidmine. Geogebbras tasapinnaliste geomeetriliste kujundite tegemine.	
<b>Hindamisülesanded</b>	KT Trigonomeetria KT Jooned tasandil KT Planimeetria KT Stereomeetria	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: KT Trigonomeetria - oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid. KT Jooned tasandil - kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Oskab leida võrrandi järgi sirge, parabooli, ringjoone ja joone järgi võrrandi. KT Planimeetria - teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu. KT Stereomeetria - lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab mõnele esitatud küsimusele. “4” saamise tingimus: KT Trigonomeetria - oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Liigitab tasandilisi kujundeid, oskab valemikaardi abil leida õigeid	

	<p>elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>KT Jooned tasandil - kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab konspekti abil sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks.</p> <p>KT Planimeetria - teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>KT Stereomeetria - lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele.</p> <p>“5” saamise tingimus: KT Trigonomeetria - lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriaeadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Liigitab tasandilisi kujundeid ja teab elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.</p> <p>KT Jooned tasandil - kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks, võrrandiks tõusu ja algordinaadi järgi.</p> <p>KT Planimeetria - teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria - ja planimeetriaeadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>KT Stereomeetria - lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab põhjaliku lahenduskäigu, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust. Esitleb iseseisva töö mis on sooritatud programmiga geogebra ja vastab kõigile esitatud küsimustele.</p>	
<p><b>Matemaatika 3.k</b>          Auditoorne õpe 18          Iseseisev õpe 8</p>	<p><b>Alateemad</b>          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 keskvärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.          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.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Diagrammide koostamine excelis - lõiming sotsiaalainetega - teemad: majandus ja rahvastik, pere eelarve koostamine, hindade võrdlus e-poodides, kiiralaenufirmade võrdlus.</p>	



<b>Hindamisülesanded</b>	KT Tõenäosusteooria ja statistika KT Majandusmatemaatika elemendid
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: KT Tõenäosusteooria ja statistika - lahendab tõenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske.</p> <p>KT Majandusmatemaatika elemendid - teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi; käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi.</p> <p>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.</p> <p>“4” saamise tingimus: KT Tõenäosusteooria ja statistika - lahendab tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, lahendab statistika ülesandeid excelis.</p> <p>KT Majandusmatemaatika elemendid - loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme.</p> <p>“5” saamise tingimus: KT Tõenäosusteooria ja statistika - lahendab tõenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid.</p> <p>Koostab statistika ülesandeid excelis (koos diagrammidega)</p> <p>KT Majandusmatemaatika elemendid - kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Lahendab probleemülesandeid. Esineb avalikult ja kaitseb oma seisukohti.</p>

<b>Õppemeetodid</b>	<p>I kursus - loeng-arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö mõõtkava või plaani kasutamise kohta. Infootsing internetist, interaktiivsed testid</p> <p>II kursus - loeng-arutelu, ülesannete lahendamine. Test (teooria tundmine), õpiring (ülesannete lahendamine ja koostamine), praktiline töö programmiga Geogebra ja wiris.</p> <p>III kursus - loeng-arutelu, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, ülesannete lahendamine ja koostamine</p>
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Hindamismeetod - kontrolltöö, iseseisev töö</p> <p>I kursus KT Arvutamine KT Avaldised. Võrrandid ja võrratused. KT Protsent ja mõõtühikud</p> <p>II kursus KT Trigonomeetria KT Jooned tasandil</p>

	<p>KT Planimeetria ja stereomeetria</p> <p>III kursus</p> <p>KT Tõenäosusteooria ja statistika</p> <p>KT + iseseisev töö Majandusmatemaatika elemendid</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.</p>
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus: Kõikide arvestuslike hinnete aritmeetiline keskmine on 3</p> <p>“4” saamise tingimus: Kõikide arvestuslike hinnete aritmeetiline keskmine on 4</p> <p>“5” saamise tingimus: Kõikide arvestuslike hinnete aritmeetiline keskmine on 5</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Interneti keskkonnad: wizer.me, sorative.com, kahoot.com</p> <p>Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Tõenäosus ja statistika. Avita, 2012.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001.</p> <p>Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998.</p> <p>Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995.</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Loodusained	6	Reelika Lippur, Ene Takk
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteadlikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
124 tundi		32 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel	1. Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid.	Mitteeristav hindamine
2. mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel	2. Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.	Mitteeristav hindamine
3. mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele	3. Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.	Mitteeristav hindamine
4. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel	4. Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe).	Mitteeristav hindamine
	5. Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi.	Mitteeristav hindamine
	6. Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid.	Mitteeristav hindamine
	7. Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid.	Mitteeristav hindamine
	8. Iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi.	Mitteeristav hindamine
	9. Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi.	Mitteeristav hindamine
	10. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsus seaduspärasusi.	Mitteeristav hindamine
	11. Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel	Mitteeristav hindamine

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 usaldusväärust.
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. Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel.
26. Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.
27. Kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud ülesandele õige

	lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme. 28. Teostab õigesti arvutused, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Bioloogia 1.k</b> Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE Maakera kui süsteem - Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala. Maa sfäärid (B, G; 1.kursus) Universumi evolutsioon - evolutsiooniteooriate põhiseisukohad. Mikro- ja makroevolutsioon (B; 1.kursus)  ORGANISM KUI TERVIK Orgaanilised ained eluslooduses – organismide keemiline koostis. Biomolekulide tähtsus eluslooduses. Toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega. Organismide energiavajadus. (B; 1.kursus);	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Evolutsiooniteooriad (B; 1.kursus; 2 tundi) Makroelemendid elusorganismis (B; 1.kursus; 2 tundi) Inimorganismi ehitus. (B; 1.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamisülesanded</b>	Evolutsiooniteooriad – õpilane koostab kirjaliku ülevaate evolutsiooniteooriatest Makroelemendid elusorganismis – õpilane kirjeldab makroelementide mõju elusorganismile Inimorganismi ehitus - õpilane kirjeldab inimorgansüsteemi ehitust, talitlust, paiknemist ja seoseid teistega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Bioloogia 2.k</b> Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> ORGANISM KUI TERVIK Organismide ehitus ja talitus – rakkude ehitus ja talitus. Organismide aine- ja energiavahetus. Paljunemine ja areng. Pärilikkus. Inimene kui tervikorganism (B; 2.kursus)  LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSED Loodusteaduste rakendusvõimalused tehnoloogias ja majanduses – geeni- ja biotehnoloogia. Transgeensed organismid. Nakkushaigused ja nende vältimine. Bioenergeetika. (B; 2.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Lühiülevaade biotehnoloogia rakendusvõimalustest (B; 2.kursus; 2 tundi)	

<b>Hindamisülesanded</b>	• Lühiülevaade biotehnoloogia rakendusvõimalustest (B; 2.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Bioloogia 3.k</b> Auditoorne õpe 6	<b>Alateemad</b> KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE Elukeskkond, selle süsteemida ja kaitse (B G; 3.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp „Keskkond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus)	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp „Keskkond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Füüsika 1.k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 5	<b>Alateemad</b> UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE Kehad, nende mõõtmised ja mõõtühikute süsteemid ja teisendamine – liikumine ja selle mõõtmine. Taustsüsteemid. Vastasmõjud. Jõud, mass ja energia (F; 1.kursus)  MIKROMAAILM JA AINEEHITUS Mikromaailma ehitus (F; 1.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Arvutusülesannete lahendamine mehaanika kohta. (F; 1.kursus; 3 tundi) Mehaanika, termodünaamika ja optika põhiprotsesside kirjeldamine (F; 1.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamisülesanded</b>	• Arvutusülesannete lahendamine mehaanika kohta. • Mehaanika, termodünaamika ja optika põhiprotsesside kirjeldamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Füüsika 2.k</b> Auditoorne õpe 22 Iseseisev õpe 8	<b>Alateemad</b> UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE Astronoomia (F, 2.kursus)  MIKROMAAILM JA AINEEHITUS Elektromagnetism (F; 2.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Arvutusülesannete lahendamine elektromagnetismi kohta. (F; 2.kursus; 3 tundi)	

	Referaat „Elekter minu kodus“ (F; 2.kursus; 3 tundi) Esitlus „Päikesesüsteem“ (F; 2.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvutusülesannete lahendamine elektromagnetismi kohta. (F; 2.kursus; 3 tundi)</li> <li>• Referaat „Elekter minu kodus“ (F; 2.kursus; 3 tundi)</li> <li>• Esitlus „Päikesesüsteem“ (F; 2.kursus; 2 tundi)</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Füüsika 3.k</b> Auditoorne õpe 6	<b>Alateemad</b> LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSED Loodusteaduste rakendusvõimalused tehnoloogias ja majanduses – nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp „Keskkond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus)	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp „Keskkond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
<b>Geograafia 1.k</b> Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 4	<b>Alateemad</b> UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE Maakera kui süsteem - Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala. Maa sfäärid (B, G; 1.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Kliimavöötmed (G; 1.kursus; 4 tundi)	
<b>Hindamisülesanded</b>	Kliimavöötmed - referaat kliimavöötmete kirjelduse või tekke kohta; kliimavöötme seos loodusvööndiga	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Geograafia 3.k</b> Auditoorne õpe 6	<b>Alateemad</b> KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE Majanduskeskkond (G; 3.kursus) Elukeskkond, selle süsteemida ja kaitse (B G; 3.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp „Keskkond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus)	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp „Keskkond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Keemia 1.k</b> Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> MIKROMAAILM JA AINEEHTUS Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid – keemilise elemendid Maal. Keemiline side. Anorgaanilised aineklassid. Metallid, mittemetallid (K; 1.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Metallid ja mittemetallid (K; 1.kursus; 1 tundi) Tänapäeva puhastusvahendite kasutamine, nende koostis ja mõju tervisele (K; 1.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metallid ja mittemetallid – õpilane kirjeldab metalle ja mittemetalle</li> <li>Tänapäeva puhastusvahendite kasutamine, nende koostis ja mõju</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Keemia 2.k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSED Organismi kahjustavad ained. Orgaanilised ained. (K; 2.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Orgaaniliste ainete ehitus, liigitus ja mõju inimorganismile (K; 2.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orgaaniliste ainete ehitus, liigitus ja mõju inimorganismile (K; 2.kursus; 2 tundi)</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Õppekäik 3.k</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE Õppekäik (B; 3.kursus)	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Õppekäigu aruande koostamine (B; 3.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õppekäigu aruande koostamine (B; 3.kursus; 2 tundi)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, demonstratsioon, referaat, õppekäik, arutus, essee, ülesannete lahendamine, paaritöö, rühmatöö, test, probleemõpe, video, esitlus, kaaslaste hindamine, enesehindamine.
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamismeetodid - rühmatöö; referaat, lühikirjeldus, esitlus; kontrolltöö; aruande koostamine, referaat, ülesannete



	<p>lahendamine. Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine Õppeprotsessis toimub läbivalt kujundav hindamine.</p> <p>Hindamisülesanded I kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolutsiooniteooriad – õpilane koostab kirjaliku ülevaate evolutsiooniteooriatest</li> <li>• Makroelemendid elusorganismis – õpilane kirjeldab makroelementide mõju elusorganismile</li> <li>• Inimorganismi ehitus. - õpilane kirjeldab inimorgansüsteemi ehitust, talitlust, paiknemist ja seoseid teistega</li> <li>• Kliimavõõtmed - referaat kliimavõõtmete kirjelduse või tekke kohta; kliimavõõtme seos loodusvööndiga</li> <li>• Metallid ja mittemetallid – õpilane kirjeldab metalle ja mittemetalle</li> <li>• Tänapäeva puhastusvahendite kasutamine, nende koostis ja mõju</li> <li>• Arvutusülesannete lahendamine mehaanika kohta.</li> <li>• Mehaanika, termodünaamika ja optika põhiprotsesside kirjeldamine</li> </ul> <p>Hindamisülesanded II kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lühiülevaade biotehnoloogia rakendusvõimalustest (B; 2.kursus; 2 tundi)</li> <li>• Orgaaniliste ainete ehitus, liigitus ja mõju inimorganismile (K; 2.kursus; 2 tundi)</li> <li>• Arvutusülesannete lahendamine elektromagnetismi kohta. (F; 2.kursus; 3 tundi)</li> <li>• Referaat „Elekter minu kodus“ (F; 2.kursus; 3 tundi)</li> <li>• Esitlus „Päikesesüsteem“ (F; 2.kursus; 2 tundi)</li> </ul> <p>Hindamisülesanded III kursus</p> <p>Õpimapp „Keskkond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus)</p> <p>Õppekäigu aruande koostamine (B; 3.kursus; 2 tundi)</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hinne kujuneb kõigi õpiväljundite saavutamisel lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hinne kujuneb kõigi õpiväljundite saavutamisel lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Füüsika: Õpetaja märkmed, konspekt. e-koolikott.ee Füüsika õpik kutsekoolidele. E.Pärgmäe Tartu 2002 Füüsika käsiraamat. K.Tarkpea, H.Voolaid Tln. 2002 Füüsika tehnikumidele. Füüsika ülesannete kogu keskkoolile. M.Kask, M.Reemann Tln. 1992 Geograafia: Õpetaja koostatud õppematerjalid</p>

e-koolikott.ee  
Geograafia õpik gümnaasiumile II kursus „Üldmaateadus, maa kui süsteem” Avita” 2014  
Geograafia õpik gümnaasiumile 3 kursus Maailma ühiskonnageograafia. Loodusvarade majandamine ja keskkonnaprobleemid “Avita”2017  
„Üldmaateadus gümnaasiumile” 2004  
Üldmaateaduse töövihik 2004  
kogumik „Geograafia riigieksamiks”  
Loodusgeograafia I, II, III ja IV  
ajakiri „Geo”; ajakiri „Eesti Loodus”  
Regio õppemapid, erinevad atlase kaardid  
National Hurricane Center kodulehekül; Google Earth programm; U.S Geological Survey kodulehekül; Vulkaanide maailma kodulehekül  
Keemia:  
Õpetaja koostatud konspekt ja ülesanded  
e-koolikott.ee  
„ Keemia õpik kutseõppeasutusele“ E. Külanurm 2003  
„Keemia lühikursus gümnaasiumile „ N. Katt 2003  
„Keemia töövihik kutseõppeasutusele“ E. Kõo 2004;  
www.cemicum.com 101 keemia katset  
Bioloogia:  
õpetaja koostatud õppematerjalid;  
“Bioloogia ja geograafia raudvara“ Lars Trunin 2012  
„Keskkonnakaitse“ Vello Keppart 2006  
„Evolutsioon“ Koolibri 2001  
Bioloogia lühikursus gümnaasiumile Avita 2003  
Bioloogia gümnaasiumile I- III osa Eesti Loodusfoto 2006  
Bioloogia õpik gümnaasiumile I kursus .Bioloogia, kui teadus. “Avita”2016  
Bioloogia õpik gümnaasiumile II kursus. Organismide energiavajadus, areng ja regulatsioon “ Avita” 2016  
Bioloogia õpik gümnaasiumile III kursus . Molekulaarbioloogia. Viirused ja bakterid. Pärilikkus “Avita” 2016  
Bioloogia õpik gümnaasiumile IV kursus. Evolutsioon, ökoloogia . Keskkonnakaitse “Avita”2016  
Bioloogia töövihikud gümnaasiumile I- IV osa Tuuli Sepp “Avita”2016  
ajakiri „Eesti Loodus“, ajakiri „Imeline teadus“,ajakiri „National Geographic“

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Sotsiaalsained	7	Reelika Lippur, Virgo Õitspuu
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
137 tundi		45 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. omab teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist	1. Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas.	Mitteeristav hindamine
2. saab aru esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust	2. Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus.	Mitteeristav hindamine
3. mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi	3. Nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi.	Mitteeristav hindamine
4. hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu	4. Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi.	Mitteeristav hindamine
5. teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada	5. Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. 6. Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti. 7. Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi. 8. Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta.	Mitteeristav hindamine

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>9. Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel.</p> <p>10. Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel.</p> <p>11. Nimetab Eesti ja rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikused õigused ja kohustused</p> <p>12. Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust.</p> <p>13. Kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust</p> <p>14. Oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata)</p> <p>15. Põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust</p> <p>16. Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse</p> <p>17. Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike</p> <p>18. Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri</p> <p>19. Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</p> <p>20. Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid</p> |  |
|--|---|--|

	<p>üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel</p> <p>21. Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna</p> <p>22. Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</p> <p>23. Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</p> <p>24. Nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalus</p>	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Kehaline kasvatus 1.k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 4</p>	<p><b>Alateemad</b> Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju. Koormuse arvestamine kehalisel tegevusel. Vigastuste vältimine sportimisel, ohutusnõuded erinevate spordialade puhul. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. Mitmekülgsuse arendamine spordis. Kehaliste võimete arendamine. Taastumise vajalikkus. Taastumine spordis.</p>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine 4t	
<b>Hindamisülesanded</b>	Koostatud elustiile kajastav treeningpäevik 7 päeva kohta. Päevikule lisatud järeldused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (koostatud elustiile kajastav treeningpäevik 7 päeva kohta. Päevikule lisatud järeldused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<p><b>Kehaline kasvatus 2.k</b> Auditoorne õpe 15</p>	<p><b>Alateemad</b> Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju. Koormuse arvestamine kehalisel tegevusel. Vigastuste vältimine sportimisel, ohutusnõuded erinevate spordialade puhul. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. Mitmekülgsuse arendamine spordis. Kehaliste võimete arendamine. Taastumise vajalikkus. Taastumine spordis.</p>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
<p><b>Majandus ja rahvastik 2.k</b></p>	<p><b>Alateemad</b> Rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. Üleilmastumine. Immigratsioon. Tööhõive. Riigi ja</p>	<b>Seos õpiväljundiga</b>

Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 4	maailma majandus. Jätksuutlik areng. Üksikisik turumajanduskeskkonnas. Kaardi kasutamine. Asukoha määramine kaardil.	
<b>Iseseisev töö</b>	Paaristööna ülevaade rahvusvahelisest organisatsioonist või suurfirmast 4t	
<b>Hindamisülesanded</b>	Paaristööna ühe rahvusvahelise organisatsiooni või suurfirma kirjeldus ja analüüs (teke, mõju majandusele ja rahvastikule jne)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (paaristööna valminud ühe rahvusvahelise organisatsiooni või suurfirma kirjeldus ja analüüs (teke, mõju majandusele ja rahvastikule jne)) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Mina ja tervis 2.k</b> Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 7	<b>Alateemad</b> Kalorid ja tervislik toitumine, terviseriskid. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. Suhted. Suhete areng. Seksuaalkasvatus. Konfliktid ja nende lahendamine. Minapilt, enesehinnang ja vaimne tervis. Inimese areng ja elukaar. Ealised iseärasused. Inimestevahelised erinevused. Teiste rahvaste kombed, traditsioonid.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Paaristööna teiste rahvaste kommete ja traditsioonide kirjeldamine 7t	
<b>Hindamisülesanded</b>	Paaristööna ülevaade teiste rahvaste kommete ja traditsioonide ühe rahvuse põhjal (toit, muusika, rahvapillid, tavad, rahvuspühad jne)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (paaristööna valmib ülevaade teiste rahvaste kommete ja traditsioonide ühe rahvuse põhjal (toit, muusika, rahvapillid, tavad, rahvuspühad jne)) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Mina ja tervis 3.k</b> Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> Kalorid ja tervislik toitumine, terviseriskid. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. Suhted. Suhete areng. Seksuaalkasvatus. Konfliktid ja nende lahendamine. Minapilt, enesehinnang ja vaimne tervis. Inimese areng ja elukaar. Ealised iseärasused. Inimestevahelised erinevused. Teiste rahvaste kombed, traditsioonid.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Toitumispäeviku täitmine ja selle analüüs 2t	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Elustiile kajastav toitumispäeviku koostamine 7 päeva kohta. Päevikule lisatud järeldused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (Koostatud elustiile kajastav toitumispäevik 7 päeva kohta. Päevikule lisatud järeldused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning	

	mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Mina teise ühiskonna liikmena 3.k</b> Auditoorne õpe 17 Iseseisev õpe 5	<b>Alateemad</b> Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. Nüüdisühiskonna kujunemine. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. Arengumaad ja arenenud riigid. Taasiseseisvumisjärgne Eesti. Tänapäev Eesti ühiskonnakorraldus. Poliitilised ideoloogiad. Demokraatliku riigi valitsemiskorraldus. NATO, EL ja ÜRO ning Eesti seotus nende organisatsioonidega.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Esitluse koostamine 5t	
<b>Hindamisülesanded</b>	Esitlus välisriigist või rahvusvahelisest organisatsioonist, selle esitlus. Esitluses on läbivalt kajastunud võrdlus Eestiga.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (esitlus välisriigist või rahvusvahelisest organisatsioonist, selle esitlus) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele. Esitluses on läbivalt kajastunud võrdlus Eestiga.	
<b>Minu õigused ja kohustused 2.k</b> Auditoorne õpe 9 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> Inimõiguste olemus ja vajalikkus, tähenduse muutumine 20.-21. sajandil. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt seadusandlusest (põhiseadus, lastekaitseadus jt seadused, kooli sisekorra- ja õppekorralduseeskiri jne). Õigusriigi põhimõtted. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete vajadused ja väärtused. Eesti Vabariigi põhiseadus ja riigiaparaadi ümberkujundamine. Erakondade teke ja areng ning erisused.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Arutlus ja mõistekaart valitud teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused) 3t	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Arutlus valitud teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused) 2. Mõistekaart teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (1. Arutlus valitud teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused); 2. Mõistekaardi koostamine teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused)) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Riigikaitse 1.k</b> Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> Ajateenistus. Esmaabi Kaitseväge üldfüüsiline test Riigikaitse institutsioonid (sh Kaitsepolitsei, Naiskodukaitse, noorteorganisatsioonid). Riigikaitse taastamine. Vabadussõda, I maailmasõda, II maailmasõda. ÜRO, NATO, ja EL asutamise põhjused ja funktsioonid tänasel päeval. Riigikaitsestrateegia ülesehitus ja ressursid. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Eneseanalüüsi koostamine 6t	

<b>Hindamisülesanded</b>	Eneseanalüüs, mille vahel on töölehed ja eneseanalüüs, mida ma õppisin.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Koostatud on eneseanalüüs, mille vahel on töölehed ja eneseanalüüs, mida ma õppisin.	
<b>Teekond läbi aja 1.k</b> Auditoorne õpe 24	<b>Alateemad</b> Ajaloos periodiseerimine. Euroopa ja maailma ajalugu. Ajalooallikad ja allikakriitika. Arheoloogia ja ajaloo teadus. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. Eesti muinasaeg. Eesti keskaeg. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). Eesti erinevate riikide võimu all (Poola aeg, Rootsi aeg, Vene aeg). Eesti vabariigi tekkimine ja areng II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused Nõukogude okupatsioon. Taasiseseisvumine.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
<b>Teekond läbi aja 2.k</b> Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> Ajaloos periodiseerimine. Euroopa ja maailma ajalugu. Ajalooallikad ja allikakriitika. Arheoloogia ja ajaloo teadus. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. Eesti muinasaeg. Eesti keskaeg. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). Eesti erinevate riikide võimu all (Poola aeg, Rootsi aeg, Vene aeg). Eesti vabariigi tekkimine ja areng II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused Nõukogude okupatsioon. Taasiseseisvumine.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Eesti ajaloo tähtsamate sündmuste kaardistamine 12t	
<b>Hindamisülesanded</b>	Ülevaade Eesti ajaloost	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (ülevaade Eesti ajaloost) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<b>Tervis ja perekond 1.k</b> Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> Kalorid ja tervislik toitumine, terviseriskid. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. Suhted. Suhete areng. Seksuaalkasvatus. Konfliktid ja nende lahendamine. Minapilt, enesehinnang ja vaimne tervis. Inimese areng ja elukaar. Ealised iseärasused. Inimestevahelised erinevused. Teiste rahvaste kombed, traditsioonid. Perekonna mõiste ja kujunemine. Perekonna ülesanded ja vormid. Soorollid perekonnas. Perekonna roll ühiskonnas. Kooselu ajalugu ja nüüdisaegse perekonna kujunemine. Eluolu nõukogude perioodil, taasiseseisvunud Eestis ja tänasel päeval. Üleminek plaanimajanduselt turumajandusele, omandireform perekonna kontekstis. Muutused kultuurivaldkonnas.	<b>Seos õpiväljundiga</b>



<b>Iseseisev töö</b>	Küsimustiku täitmine ja analüüs 2t
<b>Hindamisülesanded</b>	Täidetud etteantud küsimustik erinevate nähtuste kohta ühiskonnas kindlatel aastatel. 3-4 tabelis esitatud mõõdiku puhul on eraldi välja toodud, miks asjad on muutunud
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (täidetud etteantud küsimustik erinevate nähtuste kohta ühiskonnas kindlatel aastatel. 3-4 tabelis esitatud mõõdiku puhul on eraldi välja toodud, miks asjad on muutunud) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele

<b>Õppemeetodid</b>	Praktilised harjutused, arutelu, juhtumianalüüs, liikumismängud, rollimäng, rühmatöö, paaristöö, intervjuu, loeng, teksti analüüs, õppefilmide vaatamine ja analüüsimine
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Hindamismeetodid - Praktiline töö, rühmatöö, eneseanalüüs, õpimapp, kirjalik töö.</p> <p>I kursus  <b>MINA JA TERVIS</b>  1. Koostatud elustiile kajastav treeningpäevik 7 päeva kohta. Päevikule lisatud järeldused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks.  <b>MINU PEREKOND</b>  2. Täidetud etteantud küsimustik erinevate nähtuste kohta ühiskonnas kindlatel aastatel. 3-4 tabelis esitatud mõõdiku puhul on eraldi välja toodud, miks asjad on muutunud  <b>RIIGIKAITSE</b>  3. Koostatud on eneseanalüüs, mille vahel on töölehed ja eneseanalüüs, mida ma õppisin.</p> <p>II kursus  <b>MINA JA TERVIS</b>  1. Paaristööna valmib ülevaade teiste rahvaste kommete ja traditsioonide ühe rahvuse põhjal (toit, muusika, rahvapillid, tavad, rahvuspühad jne).  <b>MINU ÕIGUSED JA KOHUSTUSED</b>  2. Arutlus valitud teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused)  3. Koostatud on mõistekaart teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused)  <b>TEEKOND LÄBI AJA</b>  4. Ülevaade Eesti ajaloost  <b>MAJANDUS JA RAHVASTIK</b>  5. Paaristööna valmib ühe rahvusvahelise organisatsiooni või suurfirma kirjeldus ja analüüs (teke, mõju majandusele ja rahvastikule jne)</p>

	<p>III kursus MINA JA TERVIS 1. Koostatud elustiile kajastav toitumispäevik 7 päeva kohta. Päevikule lisatud järeldused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks. MINA TEISE ÜHISKONNA LIIKMENA 2. esitlus välisriigist või rahvusvahelisest organisatsioonist, selle esitlus. Esitluses on läbivalt kajastunud võrdlus Eestiga.</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine
<b>sh lävend</b>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne 1 Elustiile kajastava treening- ja toitumispäeviku täitmine läbi kolme kursuse I-III kursus. Iga kursuse lõpuks vajalik treeningpäeviku täitmine etteantud tasemel koos analüüsiga. Hindamisülesanne 2 Küsimustiku täitmine erinevate ühiskonnanähtuste kohta. I kursus Hindamisülesanne 3 Eneseanalüüsi koostamine. I kursus Hindamisülesanne 4 Ülevaade teiste rahvaste kommetest ja traditsioonidest II kursus Hindamisülesanne 5 Arutlus ja mõistekaardi koostamine. II kursus Hindamisülesanne 6 Ülevaade Eesti ajaloost II kursus Hindamisülesanne 7 Ülevaade rahvusvahelisest organisatsioonidest või suurfirmadest III kursus</p> <p>Iseseisev töö mis on koostatud originaalselt ja korrektselt</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Mina ja tervis Perekonnaõpetus. Gümnaasiumi inimeseõpetuse õpik. Inger Kraav, Katrin Kullasepp, Margit Kagadze. “Turvalise armastuse nimel”metoodiline õppematerjal noortega töötavatele spetsialistidele. <a href="http://www.narko.ee">www.narko.ee</a> <a href="http://www.hiv.ee">www.hiv.ee</a> <a href="http://www.amor.ee">www.amor.ee</a> Arro “Uimasti ajastu” Tervise Arengu Instituudi poolt koostatud toitumisalased brožüürid <a href="http://www.toitumine.ee">http://www.toitumine.ee</a>; <a href="http://www.terviseinfo.ee">http://www.terviseinfo.ee</a>,<a href="http://www.alkoinfo.ee">http://www.alkoinfo.ee</a> Lühifilm „Mõtteaine“ – lisainfo filmist Lühifilm „Suits“ – lisainfo filmist Film Nime poolest võitja (2001) Peep Vehm Rääkimata lugu – üksteist aastat hiljem</p>

Pink, A. ja Pink, J. 2006. Kodune kaloriraamat. Kerge on olla kerge  
Kokassaar, U; Lill, A; Zilmer, M. 2012. Normaalse söömise kursuste käsiraamat.  
Harro, J. 2005. Uimasti ajastu.  
Jalak, R.2006. Tervise treening.  
Jalak, R.2006. Enesetestimise käsiraamat.  
Weineck, J. ja Jalak, R. 2008. Kehalised võimed ja organism.  
Teekond läbi aja  
Usundid ( Silmaringi Teatmik), Philip Wilkinson, Varrak, Tallinn 2009  
Eesti kultuuriloo õppematerjal (2013)  
11 000 aastat hiljem. Tasane tulek (2008)  
Ajalik ja ajatu. Tule ja mõõgaga, 2 (2006)  
Eesti Muuseumide Infokeskus  
Rahvusarhiiv  
Mina teise ühiskonna liikmena – erinevad riigid ja ühiskonnakorraldused  
Kodaniku raamat. Heiki Raudla.Tallinn 2002 Siseministeerium.  
Ühiskonnaõpetus Gümnaasiumiõpik.Katrin Olenko ja Anu Toots, Koolibri, 2005  
Ühiskonnaõpetus. Maidu Varik, Koolibri, 2006  
Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks Ülesanded. Mai Kahru, Ilo, 2009  
Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks Raudvara. Mai Kahru, Ilo, 2009  
Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks 2011. Mai Kahru, TEA Kirjastus, 2010  
<http://filmikogu.maailmakool.ee/>  
Minu õigused ja kohustused  
Maailma konstitutsioonide veebileht  
Eesti Vabariigi Põhiseadus  
Riigi Teataja  
Võtmekompetentsused ühiskonnaõpetuses. Käsiraamat keskkoolile  
Maailma majandus ja rahvastik  
Rahvastiku võimalikud arengutrendid 2012-2030  
<http://pub.stat.ee/px-web.2001/Database/Majandus/databasetree.asp>  
<http://pub.stat.ee/px-web.2001/Database/Rahvastik/databasetree.asp>  
[https://www.eesti.ee/est/riik/rahandus\\_ja\\_riigieelarve/](https://www.eesti.ee/est/riik/rahandus_ja_riigieelarve/)  
<http://www.fin.ee/riigieelarve-ja-majandusulevaated/?searchCurrent=>  
Globaliseeruv maailm:  
<http://1maailm.ee/gm/>  
<http://www.maailmakool.ee/>  
Riigikaitseõpetus  
Riigikaitseõpik (2019)

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Kunstiained	1.5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi elukvaliteedi tõstmiseks ning isiksuse mitmekülgseks arendamiseks		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
30 tundi		9 tundi	

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

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Kunstiliigid 2.k</b> Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 4	<b>Alateemad</b> KUNSTILIIGID JA MUUSIKAŽANRID Kehakunst, graffiti, tegevuskunst, elektrooniline kunst, disain. Muusikamaastik minevikus, tänapäeval, tulevikus. Audioja visuaalse kunsti seosed. Kultuur elukvaliteedi tõstjana. Rahvakunst ja –muusika identiteedi kujundajana.	<b>Seos õpiväljundiga</b>

	<p>VANAAJAST TÄNAPÄEVA</p> <p>Muusika ja kunsti roll inimkonna arengus. Ajastud ja kultuurilugu. Gootika Eestis. Mitmehäälsuse kujunemine, noodikiri.</p> <p>Renessanss. Trükipress ja maadeavastused, arhitektuur. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Barokk kunstis ja muusikas. Klassitsism ja romantism. Instrumentaalmuusika areng. Rahvuslikkus. 19. ja 20. Sajand meil ja mujal.</p> <p>EESTI KUNST JA MUUSIKA</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Koostab õpimapi - illustreeritud leksikoni - kogu läbitud teemade lõikes, mis on õpilase eneseanalüüsi osaks	
<b>Hindamisülesanded</b>	<p>1. Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon</p> <p>2. Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiliigi ja muusika stiili näitel, kasutades audio- visuaalset esitlust võimaldavaid IKT vahendeid</p>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks mooduli hinde kujunemisel on õpilase osalemine õppetöös	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (1. Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon; 2. Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiliigi ja muusika stiili näitel, kasutades audio- visuaalset esitlust võimaldavaid IKT vahendeid) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele	
<p><b>Muusikažanrid 2.k</b></p> <p>Auditoorne õpe 15</p> <p>Iseseisev õpe 5</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>KUNSTILIIGID JA MUUSIKAŽANRID</p> <p>Kehakunst, graffiti, tegevuskunst, elektrooniline kunst, disain. Muusikamaastik minevikus, tänapäeval, tulevikus. Audioja visuaalse kunsti seosed. Kultuur elukvaliteedi tõstjana. Rahvakunst ja –muusika identiteedi kujundajana.</p> <p>VANAAJAST TÄNAPÄEVA</p> <p>Muusika ja kunsti roll inimkonna arengus. Ajastud ja kultuurilugu. Gootika Eestis. Mitmehäälsuse kujunemine, noodikiri.</p> <p>Renessanss. Trükipress ja maadeavastused, arhitektuur. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Barokk kunstis ja muusikas. Klassitsism ja romantism. Instrumentaalmuusika areng. Rahvuslikkus. 19. ja 20. Sajand meil ja mujal.</p> <p>EESTI KUNST JA MUUSIKA</p>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Koostab õpimapi - illustreeritud leksikoni - kogu läbitud teemade lõikes, mis on õpilase eneseanalüüsi osaks	
<b>Hindamisülesanded</b>	<p>1. Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon</p> <p>2. Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiliigi ja muusika stiili näitel, kasutades audio- visuaalset</p>	

	esitlust võimaldavaid IKT vahendeid
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks mooduli hinde kujunemisel on õpilase osalemine õppetöös
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (1. Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon; 2. Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiliigi ja muusika stiili näitel, kasutades audio- visuaalset esitlust võimaldavaid IKT vahendeid) on sooritatud vastavalt mooduli hindamiskriteeriumitele

<b>Õppemeetodid</b>	visuaal- ja audioesitlusega loeng; praktiline tegevus (muusika kuulamine); vaatlus; jalutuskäik-seminar tutvustamiseks ajastute ilminguid keskkonnas; ajatelje koostamine - kandes teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid, mida õpilane kasutab ja täiendab edaspidi üldajaloo ja erialaajaloo ainetes; valikute võrdlemine ja põhjendamine
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamismeetodid - õpimapp, esitlus. Eelduseks mooduli hinde kujunemisel on õpilase osalemine õppetöös Hindamisülesanne 1 Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon Hindamisülesanne 2 Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiliigi ja muusika stiili näitel, kasutades audio- visuaalset esitlust võimaldavaid IKT vahendeid
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Eelduseks mooduli hinde kujunemisel on õpilase osalemine õppetöös
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Mooduli hinne kujuneb tunnist osavõtu, õpimapi esitamise ja esitluse ettekandmise tulemuse järgi.
<b>Õppematerjalid</b>	Muusikaõpetuse õppematerjalid: K.Spence “Raamat muusikast“ „Alma Litera „, Vilnius 1995 I.Kull ,O.Tuisk“Muusikaajalugu““Valgus“1982 J.Jürisson „Vanast muusikast“Eesti Riiklik Kirjastus 1961 T.Siitan“ Õhtumaade muusikaajalugu“. Talmar ja Põhi Evita 1998 A.Kaarlep „Eesti Muusikalugu. Kunstmuusika“ ,“Talmar ja Kaalep 2007 Kunstiõpetuse õppematerjalid: Leesi, L. Kunstilugu koolidele. Avita 2001 Õpetaja koostatud PowerPoint esitlused üldise kunstiajaloo kuulsamatest teostest, kaasaegsest kunstist. Näiteid YouTubest erinevate vahendite ja tehnikate kasutamisest.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Riigikaitseõpetus	2	Reelika Lippur
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et mooduli läbinu on teadlik oma riigikaitsealastest kohustustest ja õigustest ning kellel on positiivne hoiak ja valmidus vajaduse korral Eestit kaitsta ning kes tegutseb lähtuvalt õigusriigi põhimõtetest		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
21 tundi		2 tundi	29 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. tunneb Eesti riigikaitse laia käsitluse põhimõtteid, eesmärki ning üldist korraldust ja on valmis tegutsema enda võimalustest ja kohustustest lähtuvalt, ka kutsealuse ja reservväelasena	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab Eesti riigikaitse laia käsitluse põhimõtteid, eesmärki ning üldist korraldust, toetudes riigikaitse alusdokumentidele;</li> <li>leiab ja kasutab vajaduse korral riigikaitseesse puutuvat olulist infot, sh Eesti riigikaitse üldist korraldust reguleerivaid õigusakte;</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. tunneb Eesti sõjaajaloo tähtsamaid sündmusi ja nende mõju ning tagajärgi Eesti ühiskonna arengule ja oma lähedastele; analüüsib peamisi aktuaalseid rahvusvahelisi probleeme ja nende mõju Eesti ühiskonnale	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika põhijooni rahvusvaheliste suhete ning Euroopa julgeoleku kontekstis, iseloomustab Eesti rolli NATO-s;</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
3. väärtustab kaitseväelase elukutset, kaitseväge ja vabatahtlikku tegevust Kaitseliidus ning selle eriorganisatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> <li>nimetab Eesti peamisi julgeolekuriske ning kirjeldab erinevaid hädaolukordi; selgitab, kuidas korraldatakse elanikkonnakaitset;</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
4. tunneb rivilise liikumise ja relvaõppe, sh ohutuse põhialuseid; sooritab ohutult tiirulaskmise praktilisi harjutusi juhendaja kontrolli all; tunneb kaitseväelist rutiini ja päevaplaani; orienteerub iseseisvalt maastikul kaardi ja kompassiga, osaleb välilaagri rajamisel ja seal elamisel, arvestades keskkonnakaitse põhimõtteid ning norme	<ul style="list-style-type: none"> <li>leiab infot oma kohustuste kohta kutsealuse ja reservis oleva isikuna portaali eesti.ee vahendusel;</li> <li>kirjeldab enda võimalusi ja kohustusi riigi kaitsmisel;</li> <li>nimetab siseturvalisuse tagamisega tegelevaid organisatsioone ja nende ülesandeid;</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
5. käitub ohutult; oskab käituda ohu- ja kriisiolukordades ning abistada abivajajaid oma võimaluste piires	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab kodanikuühenduste eesmärke ja ülesandeid ning nendega liitumise võimalusi.</li> <li>selgitab näidete kaudu, kuidas sõjapidamine on ajaloo jooksul muutunud;</li> <li>nimetab Eesti ja Euroopa sõjaajaloo tähtsamaid sündmusi (I ja II maailmasõda ning Vabadussõda), nende põhjusi maailma ajaloo kontekstis, analüüsib nende sõdade tagajärgi ja mõju Eesti ühiskonna</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

arengule ja inimeste saatusele;

- nimetab Eesti riigikaitse taasloomise olulisemaid sündmusi;
- nimetab nüüdisaja julgeoleku riske ja ohte;
- iseloomustab ja võrdleb erinevaid rahvusvahelisi sõjalisi kriise ja relvakonflikte, analüüsib nendega seotud arenguid ning kirjeldab nende reguleerimiseks ja ohjamiseks kasutatavaid meetodeid, sh rahvusvahelised missioonid ja operatsioonid;
- nimetab peamisi julgeolekuga tegelevaid organisatsioone ja iseloomustab nende rolli rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide lahendamisel;
- selgitab Eesti osalust rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja konfliktidega kaasnenud rahvusvahelistel missioonidel ja operatsioonidel.
- kirjeldab kaitseväge ja Kaitseliidu struktuuri;
- toob näiteid kaitseväge ja Kaitseliidu ülesannete kohta;
- nimetab kaitseväge väe- ja relvaliike;
- kirjeldab riigikaitstes vabatahtlikuna osalemise võimalusi;
- eristab kaitseväge vormiriietuse, auastmetunnused ja eraldusmärgid;
- kirjeldab kaitseväge ja Kaitseliidu traditsioone ning sümboolikat;
- kirjeldab kaitseväekohustuslase õigusi ja kohustusi
- kirjeldab kaitsevaelase elukutset ning teab ohvitseriks ja allohvitseriks õppimise võimalusi;
- selgitab rivikorra kujunemise ajalugu, kasutamise vajadust ja tähtsust;
- demonstreerib esmaseid rivivõtteid paigal ja liikumisel kolonnis ning järgib käsklusi;
- tegutseb ühtse meeskonnana organiseeritult jao ja rühma koosseisus;



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• käitub lasketiirus turvaliselt laskmiskäskluste järgi; võtab õpetaja käsul laskeasendeid ning kasutab õiget päästmistehnikat.</li> <li>• kirjeldab, milliseid topograafilisi kaarte ja mis eesmärgil Eesti kaitseväes kasutatakse;</li> <li>• orienteerub kaardi ja kompassi abil vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul ning liigub mööda etteantud marsruuti;</li> <li>• määrab kaardil direktsiooninurga, maastikul kompassi abil asimuudi ja kaitseväge kaardil UTMi koordinaate;</li> <li>• kasutab peamisi moondamise ning varjatud liikumise võimalusi erineval maastikul ja erinevas valguses, nimetab õist orienteerumist piiravaid tegureid</li> <li>• rajab välilaagri ja täidab välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid</li> <li>• tegutseb meeskonna koosseisus kaaslas abistavalt ja toetavalt.</li> <li>• väldib ohtusid ning kaitseb ennast ja abivajajaid võimalike ohtude eest;</li> <li>• kirjeldab, kuidas valmistuda kodus nädalaseks iseseisvaks hakkamasaamiseks elutähtsate teenuste katkestuste (elekter, side, küte, veevarustus jmt) korral</li> <li>• oskab hädaolukorras käituda ja ennast ning teisi abistada vigastuste, traumade, haigestumiste, erakorraliste haiguste ja mürgistuste korral; oskab kutsuda abi</li> <li>• oskab otsida teavet ohtudest nii kodukandis kui ka välisriiki reisis</li> <li>• kasutab elupäästva ja jätkuva esmaabi võtteid ning erinevaid kannatanu transportimise võtteid</li> </ul>	
--	---	--

### Mooduli jagunemine

<b>Riigikaitse 1.k</b> Auditoorne õpe 21	<b>Alateemad</b> Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika. Riigikaitse lai käsitus ja elutähtsad teenused. Elanikkonna	<b>Seos õpiväljundiga</b> tunneb Eesti riigikaitse laia
---	---	--

<p>Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 29</p>	<p>kaitse põhimõtted. Eesti julgeolekuriskid. Eesti osalemine NATOs; NATO kollektiivse kaitse põhimõtted. Eesti kaitsejõud ja väeliigid. Reservväelase ja kutsealuse kohustuse; teenistus reservis; kutsealusena arvele võtmine ja terviseseisundi hindamine. Ametkondade, ühenduste ja igäihe roll turvalisuse tagamisel. Riskikommunikatsioon Sõjanduse osa ühiskonna ajaloos. Eesti sõjaajalugu üldise sõjaajaloo kontekstis. Eesti riigikaitse taastamine. Rahvusvahelised sõjalised kriisid ja relvakonfliktid 20. sajandi teises pooles valitud näidete toel. Nüüdisaegsed rahvusvahelised relvakonfliktid ja nende ohjamine. Psühholoogiline kaitse. Eesti kaitsejõudude struktuur ja ülesanded. Kaitseväge ja Kaitsealiidu sümbolika ning traditsioonid Kaitseväelase elukutse Ajateenistus ja asendusteenistus; Vaidluste lahendamine ja vastutus. Rivikord ja praktiline riviõpe; Üksiksõduri riviõpe; Jagu koondriviis; Rühma koosseis Isiklik ja rühmavarustus. Rännak üksuse koosseisus ja üksikvõitleja liikumine maastikul Relvad ja relvasüsteemid Eesti kaitseväes. Lasu sooritamist mõjutavad tegurid. Ohutusnõuded ja esmaabi Kompass, magnetiline asimuut ja direktsiooninurk. Kaardi orienteerimine, maastikul orienteerumine, käsi-GPSi kasutamine. Välilaagri rajamine ja eluolu välitingimustes. Toitlustamine ja hügieen välitingimustes Kodu, vabaaja ja liiklusohutus. Isiku ja vara kaitse. Võimalikud hädaolukorrad Eestis ning tegutsemine nende korral Elupäästev esmaabi. Esmaabi vigastuste, traumade, haigestumiste, erakorraliste haiguste ja mürgistuste korral Hätta sattumine välisriigis. Riskikommunikatsioon</p>	<p>käsitluse põhimõtteid, eesmärki ning üldist korraldust ja on valmis tegutsema enda võimalustest ja kohustustest lähtuvalt, ka kutsealuse ja reservväelasena tunneb Eesti sõjaajaloo tähtsamaid sündmusi ja nende mõju ning tagajärgi Eesti ühiskonna arengule ja oma lähedastele; analüüsib peamisi aktuaalseid rahvusvahelisi probleeme ja nende mõju Eesti ühiskonnale väärtustab kaitseväelase elukutset, kaitseväge ja vabatahtlikku tegevust Kaitsealiidus ning selle eriorganisatsioonides tunneb rivilise liikumise ja relvaõppe, sh ohutuse põhialuseid; sooritab ohutult tiirulaskmise praktilisi harjutusi juhendaja kontrolli all; tunneb kaitseväelist rutiini ja päevaplaani; orienteerub iseseisvalt maastikul kaardi ja kompassiga, osaleb välilaagri rajamisel ja seal elamisel, arvestades keskkonnakaitse põhimõtteid ning norme käitub ohutult; oskab</p>
--	---	---

		käituda ohu- ja kriisiolukordades ning abistada abivajajaid oma võimaluste piires
<b>Iseseisev töö</b>	Ohututehnika lasketiirudes tundmaõppimine. Kaitseväge auastmete tundmaõppimine. Kirjalik tagasiside „Riigikaitseõpetuse“ mooduli läbiviimise kohta.	
<b>Hindamisülesanded</b>	1) praktiline sooritus (rivivõtete demonstreerimine, sooritab tiirulaskmise harjutusi juhendaja kontrolli all, annab harjutusülesannetes esmaabiabi, sh elupäästvat abi, kasutab esmaseid kaitsevahendeid); 2) iseseisev töö (tunneb ja järgib relvadega ümberkäimise ohutus eeskirju ja –nõudeid, tunneb kaitseväge auastmeid, esitab kirjaliku tagasiside „Riigikaitse“ mooduli läbiviimise kohta); 3) riigikaitsealaagris osalemine (kasutab ning hooldab isiklikku ja rühma varustust, osaleb välilaagri paiknemis-, söögi- ja hügieenialade ettevalmistavatel tegevustel, orienteerub maastikul ja vajadusel varjudes maastikul, osaleb rännakul).	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinnatakse nii teadmisi ja nende rakendamise oskust kui ka üldpädevuste saavutatust, sh õpioskusi suuliste vastuste, praktiliste tööde ning praktiliste tegevuste alusel, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust õppeprogrammis taotletavatele õpitulemustele. Nii teoreetilist kui ka praktilist kursust hinnates arvestatakse ainealaste teadmiste ja oskuste taset, aktiivsust osalemisel praktilises tegevuses ning vastutustunnet ja kaaslaste toetamist ühistegevuses ja rühmatöös. Laagris hinnatakse praktilist tegevust.	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelud, vestlus, paaris- ning rühmatööd, praktilised õppused, õppekäigud, iseseisev töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamisülesanne: 1) praktiline sooritus (rivivõtete demonstreerimine, sooritab tiirulaskmise harjutusi juhendaja kontrolli all, annab harjutusülesannetes esmaabiabi, sh elupäästvat abi, kasutab esmaseid kaitsevahendeid); 2) iseseisev töö (tunneb ja järgib relvadega ümberkäimise ohutus eeskirju ja –nõudeid, tunneb kaitseväge auastmeid, esitab kirjaliku tagasiside „Riigikaitse“ mooduli läbiviimise kohta); 3) riigikaitsealaagris osalemine (kasutab ning hooldab isiklikku ja rühma varustust, osaleb välilaagri paiknemis-, söögi- ja hügieenialade ettevalmistavatel tegevustel, orienteerub maastikul ja vajadusel varjudes maastikul, osaleb rännakul).
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus:

	<p>Hinnatakse nii teadmisi ja nende rakendamise oskust kui ka üldpädevuste saavutatust, sh õpioskusi suuliste vastuste, praktiliste tööde ning praktiliste tegevuste alusel, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust õppeprogrammis taotletavatele õpitulemustele.</p> <p>Nii teoreetilist kui ka praktilist kursust hinnates arvestatakse ainealaste teadmiste ja oskuste taset, aktiivsust osalemisel praktilises tegevuses ning vastutustunnet ja kaaslaste toetamist ühistegevuses ja rühmatöös. Laagris hinnatakse praktilist tegevust.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>„Riigikaitse. Õpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele“, Avita 2019.</p> <p>„Reservväelase teatmik“, Eesti kaitsevägi 2015</p> <p>laiendatakse õpikeskkonda: muuseum, lasketiir</p> <p>õppetegevus välilaagris viiakse läbi päevaplaani alusel. Välilaagris on välitingimused: maastik, harjutusväli, lasketiir, väliõbbimise korral isiklik ja rühmavarustus; orienteerumisvahendid, esmaabi õppevahendid, matkevahendid näitlik õppematerjal; plakatid, joonised, relvad, laskemoon.</p> <p>Ajakirjandusväljaanded Riigi Kaitse, Diplomaatia, Kaitse Kodu, Sõdur, Sõdurileht</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Suhtlemine ja asjaajamine	1	Eveli Laurson, Erkki Ehrlich
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab ettekujutuse suhtlemise ja asjaajamise olemusest ja viisidest; õpib valima sobivat kirjalikku ja suulist suhtlemisviisi ja suudab kontrollida oma käitumist		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
20 tundi		6 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. mõistab suhtlemisprotsesside seaduspärasusi ning oskab süsteemselt mõelda, konflikte lahendada ja oma tegevust reflekteerida	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt etteantud situatsioonile sobivalt, järgides üldtunnustatud käitumistavasid;</li> <li>• Mõistab suulise ja kirjaliku suhtlemise erisust;</li> <li>• Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava;</li> <li>• Kasutab erinevaid suhtlemistehnikaid;</li> <li>• Lahendab ja analüüsib tavapäraseid suhtlussituatsioone;</li> <li>• Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi;</li> <li>• Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</li> <li>• Mõistab kultuuridevahelisi erinevusi ja arvestab nendega suhtlemissituatsioonides</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. kasutab suhtlemisel korrektset asjaajamisekeelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt;</li> <li>• Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel avalduse, seletuskirja, volikirja, protokollid;</li> <li>• Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega;</li> <li>• Valib kohase suulise või kirjaliku keelekasutuse lähtuvalt olukorra ametlikkuse määrast</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<b>Asjaajamine 3k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> <b>ASJAAJAMINE</b> 1. Asjaajamise, dokumendi ja dokumendihalduse mõiste; 2. Asjaajamise õiguslik keskkond; 3. Dokumentide loomine, dokumentide säilitamine; 4. Meilietikett, virtuaalne suhtlemiskultuur 5. E-kiri ja e-kirjutis, e-kirjade hea tava, vajalikud elemendid, nende vormistamine; 6. Dokumentide vormistamine vastavalt juhendile.	<b>Seos õpiväljundiga</b> kasutab suhtlemisel korrektset asjaajamiskeelt
<b>Iseseisev töö</b>	E-KIRI, AMETIKIRI digitaalselt allkirjastatud avalduse, algatus- ja vastuskirja koostamine ja vormistamine vastavalt juhendile ning edastamine e- kirjaga	
<b>Hindamisülesanded</b>	AMETIKIRI juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll) MEILJETIKETT, E-KIRI: enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (AMETIKIRI juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll); MEILJETIKETT, E-KIRI: enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e- kirja, sh allkirjastab digitaalselt;</li> <li>● Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel avalduse, seletuskirja, volikirja, protokoll;</li> <li>● Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega;</li> <li>● Valib kohase suulise või kirjaliku keelekasutuse lähtuvalt olukorra ametlikkuse määrast</li> </ul>	
<b>Suhtlemine 3k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<b>Alateemad</b> <b>SUHTLEMINE</b> 1. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded; 2. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine; 3. Suuline ja kirjalik suhtlemine; 4. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud; 5. Erinevad suhtlemissituatsioonid ja käitumine suhtlemissituatsioonides; 6. Konfliktid ning nende tekkepõhjused. Toimetulek konfliktidega. Enesejuhtimine; 7. Meeskonnatöö põhimõtted; 8. Klienditeenindus. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teenindussituatsioonid ja nende lahendamine 9. Kultuuridevahelised erinevused	<b>Seos õpiväljundiga</b> mõistab suhtlemisprotsesside seaduspärasusi ning oskab süsteemselt mõelda, konflikte lahendada ja oma tegevust reflekteerida
<b>Iseseisev töö</b>	SUHTLUSSITUATSIION lahendab iseseisvalt juhendi alusel tavapäraseid suhtlussituatsioone	
<b>Hindamisülesanded</b>	JUHTUMIANALÜÜS etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel	

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (JUHTUMIANALÜÜS etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel) on soortatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt etteantud situatsioonile sobivalt, järgides üldtunnustatud käitumistavasid;</li> <li>● Mõistab suulise ja kirjaliku suhtlemise erisust;</li> <li>● Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava;</li> <li>● Kasutab erinevaid suhtlemistehnikaid;</li> <li>● Lahendab ja analüüsib tavapäraseid suhtlussituatsioone;</li> <li>● Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi;</li> <li>● Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</li> <li>● Mõistab kultuuridevahelisi erinevusi ja arvestab nendega suhtlemissituatsioonides</li> </ul>

<b>Õppemeetodid</b>	
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Hindamismeetodid:          ÕV 1 - miniloeng, rühmatöö, vestlus, eneseanalüüs, rollimäng, juhtumianalüüs          ÕV 2 - miniloeng, praktiliste ülesannete lahendamine, iseseisev töö, rühmatöö, analüüs</p> <p>Hindamisülesanded:          ÕV 1          JUHTUMIANALÜÜS etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel</p> <p>ÕV 2          AMETIKIRI juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll)          MEILIJETIKETT, E-KIRI: enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:          Hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>1. Salumaa, Tarmo Aktiivõppe meetodid. I - II / Tarmo Salumaa, Mati Talvik, Alvar Saarniit          Tallinn: Merlecons &amp; Co, 2006 ([Tallinn : Pakett])</p> <p>2. Klienditeeninduse alused lihtsas keeles / koostaja Sirje Schumann ; Tallinna Tööstushariduskeskus</p>

- |  |   |
|--|---|
|  | <p>Tallinn : Tallinna Tööstushariduskeskus, 2019 ([Tartu] : [Paar])</p> <p>3. Suhtlemisostkustest õpetamisel ja juhtimisel / Heiki Krips<br/>Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastus, c2005 ([Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastuse trükikoda]) [2.], täiend. tr.</p> <p>4. Kidron, Anti Suhtlemine : inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia / Anti Kidron[Tallinn] : Mondo, 2004<br/>([Tallinn] : Ühiselu</p> <p>5. Jaskolka. A „Kuidas lugeda ja kasutada kehakeelt“ 2005 Kirjastus Ersen</p> <p>6. Asjaajamiskorra ühtsed alused: <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/72783">https://www.riigiteataja.ee/akt/72783</a></p> <p>7. Asjaajamine: <a href="https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/asjaajamine/">https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/asjaajamine/</a></p> <p>8. Terminoloogia sõnastik: <a href="http://www.dokumendihaldus.ee/dokumendihaldus/terminoloogia-sonastik">http://www.dokumendihaldus.ee/dokumendihaldus/terminoloogia-sonastik</a></p> <p>9. Meilietikett: <a href="http://kollis.pri.ee/turvalisus/meilietikett.html">http://kollis.pri.ee/turvalisus/meilietikett.html</a></p> |
|--|---|



Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Suurköögitöö korraldus	4	Anneli Allert
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab suurröögiga tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse toidu- ja tööhutuse põhimõtteid rakendades		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab suurröögiga tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse toidu- ja tööhutuse põhimõtteid rakendades		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
60 tundi		24 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme	1. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme	Eristav hindamine
2. eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	2. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusside ja miinuseid	Eristav hindamine
3. korraldab juhendamisel suurröögiga laomajandust	3. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurröögiga teeninduse korralduse võimalusi	Eristav hindamine
4. planeerib suurröögiga roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurröögiga tootmissüsteemile	4. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale	Eristav hindamine
5. planeerib ja korraldab suurröögiga tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurröögiga eripärast, järgides tööhutust ja hügieeni nõudeid	5. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise 6. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu 7. Ladustab juhendamisel kaubad 8. Viib läbi juhendamisel inventuuri 9. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule 10. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele 11. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös 12. Väljastab valmistatud roogade kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt 13. Kirjeldab väljastatavate roogade toorainete, valmistusviiside alusel 14. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse 15. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet	Eristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<p><b>1. Suurköögitöö korraldus 1k</b>                  Auditoorne õpe 20                  Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b>                  1. Sissejuhatus moodulisse, toitlustusettevõtete äriideed                  • Suurköögi mõiste                  • Suurköökide kliendirühmad, nende vajadused, soovid ja ootused                  • Suurköökide äriideed                  2. Suurköögi töökorraldus                  • Suurköögi tootmistöö ja töötaja tegevuse planeerimine</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>                  eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Meeskonnatöö planeerimine</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: • Kirjeldab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme ning toob välja erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid                  • Kirjeldab erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi                  • planeerib juhendi alusel suurköögi roogade valmistamise, serveerimise ning roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid.                  • Planeerib ning korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas, väljastab kalkuleeritud portsjonkaaluga road lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid                  “4” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine                  “5” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>	
<p><b>2. Suurköögitöö korraldus pr.töö 1k</b></p>	<p><b>Alateemad</b>                  Suurköögi tootmistöö ja töötaja tegevuse planeerimine</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>                  planeerib suurköögi</p>

<p>Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20</p>		<p>roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurröögis tootmissüsteemile planeerib ja korraldab suurröögis tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurröögis eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises</p>	
<p><b>Praktiline töö</b></p>	<p>Suurröögis tootmistöö ja töötaja tegevuse planeerimine</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Meeskonnatöö planeerimine</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik praktilised tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: • Kirjeldab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme ning toob välja erinevate tootmissüsteemide plussid ja miinuseid • Kirjeldab erinevaid suurröögis teeninduse korralduse võimalusi • planeerib juhendi alusel suurröögis roogade valmistamise, serveerimise ning roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid. • Planeerib ning korraldab suurröögis tööd individuaalselt ja meeskonnas, väljastab kalkuleeritud portsjonkaaluga road lähtuvalt suurröögis eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid “4” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>	
<p><b>3. Suurröögis tööd korraldus 2k</b> Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p><b>Alateemad</b> 3. Toitlustusettevõtte ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus 4. Suurröögis laomajandus • Tooraine ja materjalide varumine ja kauba vastuvõtt, ladustamine, säilitamine ning inventeerimine • Suurröögis lao dokumentatsioon</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> korraldab juhendamisel suurröögis laomajandust planeerib suurröögis roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurröögis tootmissüsteemile planeerib ja korraldab suurröögis tööd</p>

		individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises	
<b>Hindamisülesanded</b>	Meeskonnatöö planeerimine	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme ning toob välja erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid</li> <li>• Kirjeldab erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi</li> <li>• Planeerib juhendamise alusel suurköögi laomajandust</li> <li>• planeerib juhendi alusel suurköögi roogade valmistamise, serveerimise ning roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid.</li> <li>• Planeerib ning korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas, väljastab kalkuleeritud portsjonkaaluga road lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</li> </ul>	

<b>Õppemeetodid</b>	Projektiõpe, meeskonnatöö, eneseanalüüs, demonstratsioon
<b>Hindamismeetodid</b>	Meeskonnatöö planeerimine
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme ning toob välja erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid</li> <li>• Kirjeldab erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi</li> <li>• Planeerib juhendamise alusel suurköögi laomajandust</li> <li>• planeerib juhendi alusel suurköögi roogade valmistamise, serveerimise ning roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid.</li> <li>• Planeerib ning korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas, väljastab kalkuleeritud portsjonkaaluga road lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</li> </ul>

	<p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</li> </ul>
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Eritoitlustus	2	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
20 tundi		12 tundi	20 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 2. Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi juhendi alusel;	Eristav hindamine
2. Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisealaste iseärasustega klientidele sobivaks	5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisealastele spetsiifilistele vajadustele; 6. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; 7. Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel;	Eristav hindamine
3. Valmistab toitumisealaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	8. Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke; 9. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; 10. Rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid; 11. Korraldab oma töökohta iseseisvalt;	Eristav hindamine
4. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele	12. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele,	Eristav hindamine

koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; 13. Koostab ja kohandab menüüd vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	
--	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Eritoitlustus 3k</b></p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ealised iseärasused toitumisel: lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes.</li> <li>2. Toidutalumused ja toiduallergiad: laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm. toidutalumused</li> <li>3. Taimetoitlus</li> <li>4. Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus.</li> <li>5. Laktoosi- ja kaseiinitalumatus.</li> <li>6. Toiduallergiad</li> <li>7. Ealised iseärasused</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära</p> <p>Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisealaste iseärasustega klientidele sobivaks</p> <p>Valmistab toitumisealaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p> <p>Koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Koostab iseseisva tööna 2 käigulise lõunamenüü taimetoitlasele, kalkulatsiooni ja tehnoloogiliste kaartidega, korrektselt vormistatuna</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: • töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>• kasutab lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>• riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toit on serveerimisnõudele asetatud ebäühtlaselt</li> <li>• toidu nimetus vastab roa välimusele</li> <li>• kasutatud on puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>• toit on nimetusele vastava äratuntava maitse ja konsistentsiga</li> <li>• tehnoloogiliselt küpsusastmele vastav</li> <li>• serveeritud temperatuurile vastavalt</li> <li>• serveeritud temperatuurile vastavalt</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</p>
--	--

<b>Õppemeetodid</b>	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3 Abikoka töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, praktilised tööd Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>sh lüvend</b>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>• vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>• kasutab lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>• riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> <li>• toit on serveerimisnõudele asetatud ebäühtlaselt</li> <li>• toidu nimetus vastab roa välimusele</li> <li>• kasutatud on puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>• toit on nimetusele vastava äratuntava maitse ja konsistentsiga</li> <li>• tehnoloogiliselt küpsusastmele vastav</li> <li>• serveeritud temperatuurile vastavalt</li> <li>• serveeritud temperatuurile vastavalt</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</li> </ul>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004</li> <li>2. Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009</li> <li>3. Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001</li> <li>4. Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009</li> <li>5. Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003</li> <li>6. Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010</li> <li>7. Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008</li> <li>8. Pöldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010</li> <li>9. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008</li> <li>10. Rekkor, S. jt Toiduvalmistamine suursöögis. 2010 Argo</li> <li>11. Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011</li> <li>12. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2011</li> <li>13. Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001</li> <li>14. Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006</li> <li>15. Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006</li> <li>16. www.nutridata.ee</li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
20	Joogiõpetus	4	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Sooritatud peab olema toiduhügieeni test		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
80 tundi		24 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	1. Kirjeldab jookide sortimenti; 2. Kirjeldab jookide koostist; 3. Kirjeldab jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust; 4. Kirjeldab serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid; 5. Kirjeldab joogikaardi koostamise põhimõtteid; 6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt;	Eristav hindamine
2. Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid	7. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja; 8. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja; 9. Kontrollib oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu; 10. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure;	Eristav hindamine
3. Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele	11. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke; 12. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest; 13. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja	Eristav hindamine

	võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt; 14. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; 15. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele;	
4. Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	16. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele; 17. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks;	Eristav hindamine
5. Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	18. Valmistab ja serveerib jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid	Eristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Joogiõpetus 2k</b>            Auditoorne õpe 40            Iseseisev õpe 12</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mittealkohoolsed joogid               <ul style="list-style-type: none"> <li>• külmad joogid.</li> <li>• kuumad joogid:</li> </ul> </li> <li>2. Tööks vajaminevad kaubad vahendid, realiseerimisajad ja ladustamine.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toorainete tundmine.</li> <li>• Töövahendid.</li> <li>• Serveerimisvahendid ja-nõud</li> </ul> </li> <li>3. Joogikaardi valmistamise põhimõtted               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toitude ja jookide sobivus.</li> </ul> </li> <li>4. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klientidega suhtlemine.</li> </ul> </li> <li>5. Tööohutus- ja hügieeninõuded.</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>            Mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi            Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid            Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele            Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks            Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Klientide teenindamine pidulikel üritustel	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline ülesanne. Ülesande soorituse jälgimine, hinnang praktilisele tööle.	

	Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: • Kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</li> <li>• Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</li> <li>• Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele.</li> <li>• Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks.</li> <li>• Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</p>	
<b>Joogiõpetus 3k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. Alkohoolsed joogid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lahjad alkohoolsed joogid alkoholisisaldus alla 18 % (kääritatud, destilleerimata): Veinid- punased, valged, roosad, vahuveinid, kangestatud veinid (veinimaad, veinitraditsioonid, tuntumad viinamarjasordid, valmistamistehnoloogia, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine, toidu ja veini sobivus); siidrid; õlled- põhjapärmi, pinnapärmi.</li> <li>• Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</li> <li>• Kanged alkohoolsed joogid alkoholisisaldus üle 18 % (destilleeritud): Viinad, rummid, viskid, bitterid, brändid, liköörid</li> <li>• Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</li> </ul> <p>2. Segujoogid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lühikesed joogid</li> <li>• Pikad joogid (alkoholiga ja alkoholivabad)</li> <li>• Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</li> </ul> <p>3. Tööks vajaminevad kaubad vahendid, realiseerimisajad ja ladustamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toorainete tundmine.</li> <li>• Töövahendid.</li> <li>• Serveerimisvahendid ja-nõud</li> </ul> <p>4. Joogikaardi valmistamise põhimõtted</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi</p> <p>Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid</p> <p>Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele</p> <p>Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p> <p>Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toitude ja jookide sobivus.</li> </ul> <p>5. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klientidega suhtlemine.</li> </ul> <p>6. Tööohutus- ja hügieeninõuded.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Klientide teenindamine pidulikel üritustel	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline ülesanne. Ülesande soorituse jälgimine, hinnang praktilisele tööle. Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</li> <li>• Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</li> <li>• Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</li> <li>• Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele.</li> <li>• Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks.</li> <li>• Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</p>	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, loeng, esitlus, kirjalikud tööd, iseseisev töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline ülesanne. Ülesande soorituse jälgimine, hinnang praktilisele tööle. Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</li> <li>• Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</li> <li>• Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele.</li> <li>• Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks.</li> <li>• Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul> <p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</li> </ul>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heldi Kikas, Epp Koger Toidukaubad. ILO;</li> <li>2. Roosipõld, Kotkas. Restoraniteenindus 2010;www.veinimaailm.ee;</li> <li>4. Õppefilmid<a href="http://www.youtube.com/watch?v=LEs_fJo7Jzo">http://www.youtube.com/watch?v=LEs_fJo7Jzo</a></li> <li>5. Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001</li> <li>6. Teenindamisekunst, Argo 2013</li> <li>7. Kokteil. Segujookide kuningas, Argo 2010</li> <li>8. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009</li> <li>9. Mõlstaad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003</li> <li>10. Keskküla, K. Uusveinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008</li> <li>11. Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006</li> <li>12. Otspere, U. Joogiraamat – Särav kuld klaasis. KirjastusKentaur, 2003</li> <li>13. Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008</li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Eesti köök	2	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud põhiõpingute moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti köögi ja toidukultuuri eripärest ja oskused valmistada arhailist ja kaasaegset eesti toitu		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
20 tundi		12 tundi	20 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab põhilisi kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise.</li> <li>2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist.</li> <li>3. Oskab soovitada Eesti rahvustoite.</li> <li>4. Teab Eesti päritolu roogi.</li> </ol>	Eristav hindamine
2. valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi.</li> <li>6. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke.</li> <li>7. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid.</li> <li>8. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele.</li> <li>9. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</li> <li>10. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel</li> </ol>	Eristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Eesti köök 1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	<b>Alateemad</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eesti toidukultuur, muinasajast tänapäeva. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muinas-, kesk-, tsaari- ja nõukogudeajast pärit toit, uskumused ja tavad</li> </ul> </li> <li>2. Eesti erinevate piirkondade toidukultuurid ja –ideoloogiad, toidukultuuri piirkondlikud aspektid ning eripära.</li> <li>3. Lastele ja noortele suunatud toiduharidus eesti traditsioonilises toidupropageerimises</li> </ol>	<b>Seos õpiväljundiga</b> kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laste toidu ja toidukultuuri alasse teadlikkuse põhimõtted</li> <li>• Teadlikkuse tõstmine pärimuskultuuri ja toiduvahelistest seostest</li> </ul> <p>4. Hooajalised ja piirkondlikud toiduained eestlaste toidulaual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused</li> <li>• Traditsioonidest ja uskumustest mõjutanud eripärad</li> </ul> <p>5. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti toidukultuuriga</p> <p>6. Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eesti köök Põhjamaa köögi osana</li> <li>• Toit Eesti riigi kuvandina</li> <li>• Eesti toidu väärtustamine ja järjepidevuse kindlustamine</li> </ul> <p>7. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine: (sisaldab: Eesti köök, retseptid, piirkondlike toiduainete ja toitude mõistekaart, kodukoha toidupärandi (toidu lugu, retsepti otsimine ja kohandamine jne) leidmine	
<b>Praktiline töö</b>	Eesti köögi roogade valmistamine ja serveerimine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärad. Praktilised tööd köögis.	
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>• vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>• on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>• riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> <li>• toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>• toidu välimus ja maitse vajavad parandamist</li> <li>• on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>• toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>• toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</li> </ul>	



	<p>“5” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</li> </ul>
--	---

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng; Õpimapp, Rühmatöö; Kirjalikud testid; Praktiline töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamismeetodid - Iseseisev töö, õpimapp, praktiline töö, test. Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärast. Praktilised tööd köögis.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>sh lävend</b>	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>• vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>• on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>• riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> <li>• toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>• toidu välimus ja maitse vajavad parandamist</li> <li>• on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>• toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>• toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul> <p>“4” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bardone, E., Plath, U., Kannike, A., Põltsam, I. 101 eesti toitu ja toiduainet. Varrak 2016</li> <li>2. Kagan, M., Parm, T., Väärt eesti toidud. Suur Eesti Raamatuklubi. 2006</li> <li>3. Klemettilä, H. Keskaja köök. Varrak. 2008</li> <li>4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</li> <li>5. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.</li> <li>6. Rekkor, S., Praktiline kulinaaria, Argo 2013</li> <li>7. Savikko, M., Seapraad ja kartulisalat. Pilguheit Eesti kööki. Guide Marketing 2011</li> <li>8. Vihma, H. Eesti vana aja söök ja köök. Menu kirjastus. 2017</li> <li>9. Vihma, H., Värnik, K., Tänapäevane eesti köök. Varrak. 2018</li> <li>10. Wimberg, Eesti köökk. Ajakirjade kirjastus, 2010</li> <li>11. Eesti toit. www.eestitoit.ee</li> <li>12. Tänapäevane Eesti köök. Varrak 2018.</li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Rahvus- ja regionaalköögid	4	Anneli Allert
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripäradest		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
20 tundi	24 tundi	60 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Mõistab Eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi	1. Loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel; 2. Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamise – ja serveerimisviisidega;	Mitteeristav hindamine
2. Tunneb enamlevinud rahvusköökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele	3. Loetleb erinevate rahvusköökide rahvustoite; 4. Kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel;	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil	5. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile; 6. Valmistab erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid; 7. Serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil.	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Eesti rahvusköök 1k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	<b>Alateemad</b> 1. Eesti rahvusköök • Eesti rahvusköogi kujunemine • Eesti köogi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad • Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road • Kaasaegne Eesti toit  2. Eesti rahvusköogi tuntumate roogade valmistamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab Eesti rahvusköogi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi Valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile

		omasel viisil
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Praktiline töö</b>	Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Eesti rahvusroogade valmistamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud, kui on sooritatud kõik õpiülesanded ning iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
<b>Maailma rahvaste köögid 2k</b>  Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	<b>Alateemad</b> 1. Maailma rahvaste köögid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erinevate kontinentide köögid</li> <li>• Religiooni mõju toitumistavadele</li> </ul> 2. Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Tunneb enamlevinud rahvusköökkide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele Valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökkide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Praktiline töö</b>	Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud, kui on sooritatud kõik õpiülesanded ning iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, loeng, iseseisev töö, rühmatöö	
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, praktiline töö Hindamisülesanne: Eesti ja teiste rahvusköökkide roogade valmistamine	
<b>Lõimitud teemad</b>		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud kõik õpiülesanded ning iseseisvad tööd	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Valgus, 1981;</li><li>2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998;</li><li>3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004;</li><li>4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012;</li><li>5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011;</li><li>6. <a href="http://www.eestitoit.ee">http://www.eestitoit.ee</a></li><li>7. 450 retsepti kogu maailmast. Varrak 2018.</li><li>8. Tänapäevane Eesti köök. Varrak 2018.</li></ol>
-----------------------	--

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Pagari- ja kondiitritööd	3	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
30 tundi		18 tundi	30 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	<ol style="list-style-type: none"> <li>Selgitab pagaritöö terminoloogiasid</li> <li>Selgitab kondiitritöö tehnoloogiasid</li> <li>Iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainasid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taigatest	<ol style="list-style-type: none"> <li>Valmistab juhendamisel erinevatest taigatest valikpagaritooteid</li> <li>Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</li> <li>Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</li> <li>Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
3. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</li> <li>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

	vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 13. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Pagari ja kondiitritööde tehnoloogia 2k</b> Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	<b>Alateemad</b> 1. Pagari ja kondiitritoodete põhitoorained. 2. Taigna temperatuur, konsistents, väljatulek, segamine, kobestamine. 3. Taigna vead. 4. Küpsetamise vead. 5. Pagari- ja kondiitritoodete lisandid: täidised, puisted, võõbad, kreemid.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taignatest Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega	
<b>Praktiline töö</b>	Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Test, pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamismeetodid - meeskonnatöö, praktiline töö, enesehindamine, iseseisev töö, test  Hindamisülesanded: Test, pagari- ja kondiitritoodete valmistamine
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	1. Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> 2. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 3. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
24	Catering-teenindus	2	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toidlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. planeerib catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	1. Koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta 2. Planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel 3. Koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel	Mitteeristav hindamine
2. õppija teostab ettevalmistustööd catering-teeninduseks	4. Komplekteerib ja pakendab juhendi järgi söögi- ja serveerimisnõud transpordiks 5. Valmistab catering menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel 6. Pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid 7. Planeerib ja korraldab juhendi järgi ruumid catering- teeninduseks	Mitteeristav hindamine
3. teenindab juhendamisel catering – teeninduses	8. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest 9. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Mitteeristav hindamine
4. teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd	10. Pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel 11. Korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika pakkumise kohas juhendamisel 12. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**



<b>Catering-teenindus 3k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 1. Pakkumiskirja koostamine (menüü koostamine, tööplaneerimine) 2. Catering ürituse planeerimine 3. Catering- teeninduseks vajalikud seadmed, töövahendid, abivahendid 4. Toiduohutusnõuded teenuse osutamisel 5. Eel- ja järeltööd catering- teeninduses 6. Catering ürituse läbiviimine	<b>Seos õpiväljundiga</b> planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele õppija teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks teenindab juhendamisel catering – teeninduses teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd
<b>Iseseisev töö</b>	Kooli üritustel catering-teeninduse korraldamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Iseseisev töö: catering- ürituse planeerimine Praktiline töö: catering- üritusel osalemine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutus, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, eneseanalüüs
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö: catering- ürituse planeerimine Praktiline töö: catering- üritusel osalemine
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hinne on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	1. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 2. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoranteenindus. Argo, 2010. 3. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Restoraniteenindus	2	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane teab restoranide organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust		
	<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>
	40 tundi		12 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Teab mis on restoran, kes on restoranide kliendid	1. Iseloomustab restorane nende otstarbe järgi; 2. Teab ja tunneb restoranide sortimenti ja teenindustasemeid vastavalt teenindusliigile; 3. Teab kliendi restorani mineku ajendit vastavalt otstarbe järgi ning teenindusahelat toitlustuses;	Mitteeristav hindamine
2. Selgitab restorani organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust	4. Oskab kirjeldada restorani organisatsioonilist ülesehitust; 5. Selgitab saaliteenindajate ameti- ja tööjuhendeid; 6. Tutvustab teenindusjuhi, vahetusevanema, ülemkelneri, kelneri, ettekandja, veinikelneri, kelneriõpilase ja barista töökohustusi; 7. Tutvustab kelneritele - ettekandjatele esitatavaid nõudeid;	Mitteeristav hindamine
3. Teab saalitöö korralduse põhimõtteid	8. Teab teenindusnorme, individuaalset teenindusviisi, paariviisilist teenindust, meeskondlikku teenindust; 9. Teab teenindusruume ja nende sisustust, nõudeid restoranide sissepääsule, vestibüülile, riidehoiule, tualettruumidele, ootesaalile, suitsetamisruumile;	Mitteeristav hindamine
4. Teab teenindussaalide mööblit ja selle paigutust	10. Teab laudade ja toolide sortimendist vastavalt restorani vajadusele; 11. Kirjeldab mööbli paigutusele ruumis esitatud nõudeid;	Mitteeristav hindamine
5. Tunneb teenindajate tööruumide seadmeid ja sisustust	12. Selgitab kelnerite tööruumi funktsiooni ja ülesannet, väljastusleti vajalikkust, lauanõude pesuruumi, serviisiruumi, pesuladu;	Mitteeristav hindamine

	13. Teab seadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusvajadusele: tee ja kohvimasinad, leivalõikamise masin, lauakatmisvahendite ettevalmistuse töölaud, kassaaparaadid, klaasipesumasin, nõudepesumasinad;	
6. Tunneb lauakatmisvahendeid	14. Oskab koostada lauanõude ja lauapesu vajaduse vastavalt menüüle;	Mitteeristav hindamine
7. Selgitab restoranide sortimenti ja joogikaarte	15. Koostab toidu ja joogikaardi vastavalt restorani tüübile.	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Restoraniteenindus 3k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 1. Restoraniteenindus Restoranide liigid, restoranide sortiment ja teeninduse tasemed, restoranide organisatsiooniline ülesehitus, saalitöö korraldus, teenindussaalide mööbel ja selle paigutus, teenindajate tööruumide seadmed ja sisustus. 2. Teenindamine Teenindamise ettevalmistus, klientide teenindamine tavateeninduses, eriteenindus müügisaalides, bankettide ja peolaudade teenindus	<b>Seos õpiväljundiga</b> Teab mis on restoran, kes on restoranide kliendid Selgitab restorani organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust Teab saalitöö korralduse põhimõtteid Teab teenindussaalide mööblit ja selle paigutust Tunneb teenindajate tööruumide seadmeid ja sisustust Tunneb lauakatmisvahendeid Selgitab restoranide sortimenti ja joogikaarte
	<b>Iseseisev töö</b> <b>Praktiline töö</b> <b>Hindamisülesanded</b> <b>Hindamine</b> sh kokkuvõtva hinde kujunemine sh hindekriteeriumid	Praktilised tööd kooli suurköögis ja pidulike ürituste ettevalmistamisel ja läbiviimisel Praktilised tööd kooli suurköögis ja pidulike ürituste ettevalmistamisel ja läbiviimisel Test, õpilase iseseisev töö, praktiline töö Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel Mitteeristav hindamine
	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded. “A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja	

	iseseisva töö ülesanded. Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, loeng, õppevideo ja töö analüüs, probleemipõhine õpe, rühmatöö, õppekäik, test
<b>Hindamismeetodid</b>	Test, õpilase iseseisev töö, praktiline töö Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	1. S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm “Teenindamise kunst”. Tallinna 2013, Argo 2. Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus”, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus 3. Sirje Rekkor „Selvelauad”, Tallinn 2001, „Avita” 4. Mati Lukas, Tiina Tšatšua “ Protokoll ja etikett “ , Tallinn, kirjastus “Ambassador”; 2. või 3.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Peoteenindus	5	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
	<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	
	60 tundi	18 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati.</li> <li>Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.</li> <li>Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest	<ol style="list-style-type: none"> <li>Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu.</li> <li>Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
3. teostab juhendamisel peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.</li> <li>Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele.</li> <li>Serveerib juhendamisel jooke ja roogi kasutades õigeid tehnikaid.</li> <li>Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd meeskonnatööna.</li> <li>Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Peoteenindus 1k</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<ol style="list-style-type: none"> <li>Erinevat tüüpi lauad toitlustusteeninduses</li> <li>Einete serveerimiseks kasutatavad lauad ja nende paigutamine ruumi</li> </ol>	planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt

	<p>3. Selvelauad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutamine, menüü, laua katmine, arveldamine, korraldajad, külalised, teenindaja</li> </ul> <p>4. Banketid, peolauad, vastuvõetud ning nende korraldamine</p>	<p>kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest teostab juhendamisel peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
<b>Praktiline töö</b>	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Peolaudade teenindamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
<p><b>Peoteenindus 2k</b></p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>5. Teenindus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teeninduse liigid,</li> <li>• Ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine,</li> <li>• Roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine,</li> <li>• Klientide teenindamisprotsess</li> </ul> <p>6. Praktiline teeninduse läbiviimine</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest teostab juhendamisel peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
<b>Praktiline töö</b>	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Peolaudade teenindamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
<b>Peoteenindus 3k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 5. Teenindus <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teeninduse liigid,</li> <li>• Ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine,</li> <li>• Roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine,</li> <li>• Klientide teenindamisprotsess</li> </ul> 6. Praktiline teeninduse läbiviimine	<b>Seos õpiväljundiga</b> planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest teostab juhendamisel peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
<b>Iseseisev töö</b>	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
<b>Praktiline töö</b>	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Peolaudade teenindamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Aktiivne loeng, praktiline töö, diskussioon klassis, ideekaart, meeskonna töö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine Hindamisülesanne: peolaudade teenindamine
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	1. M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010 2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“, Kirjastus Argo, 2013 3. Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011

	4. Õpetaja koostatud foto-, teemakonspektid, õppematerjalid
--	---



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
27	Kaunistamine ja serveerimine	2	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
14 tundi		38 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel	1. Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid; 2. Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel;	Mitteeristav hindamine
2. Teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid	3. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; 4. Valib ja kasutab töövahendid; 5. Valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente;	Mitteeristav hindamine
3. Teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi	6. Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile; 7. Valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule;	Mitteeristav hindamine
4. Teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid	8. Valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks.	Mitteeristav hindamine

### **Mooduli jagunemine**

<b>Kaunistamine ja serveerimine 3k</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b> Teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel Teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid
	Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 38	
	1. Värviring 2. Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine 3. Frukto-disain 4. Taignakaunistused 5. Šokolaadikaunistused 6. Karamellikaunistused 7. Roa komponentide paigutamine taldrikule, 8. Kastmete paigutamise võimalused 9. Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused	

		Teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi Teab molekulaargastronomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronomilisi võtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega, kaunistamise ja serveerimisega seotud materjalide leidmine internetist	
<b>Hindamisülesanded</b>	Toitude kaunistamine ja serveerimine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline loov töö, loeng, iseseisev töö
<b>Hindamise meetodid</b>	Iseseisev töö, praktiline loov töö
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimise saladusi Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine, kaunistamine, Dekoreerimine E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada toite (vene keeles) E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada magustoite (vene keeles) Ajakirjad “Cake Decorating”, “Cake and sugargraft” Erialased artiklid ajakirjades ja internetis

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
28	Grillimine ja barbeque	2	Anneli Allert
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
22 tundi		30 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid	1. Loetleb ja kirjeldab grillseadmeid; 2. Kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid; 3. Kirjeldab üldiselt erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamisel;	Mitteeristav hindamine
2. Planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks	4. Planeerib grillimise välitingimustes; 5. Teeb ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks;	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid	6. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele 7. Valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid 8. Serveerib toidud grillroogadele omasel viisil	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Grillimine ja barbeque</b> <b>3k</b>  Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30	<b>Alateemad</b> 1. Grillimise põhimõtted ja eripärad • Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks • Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes • Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes	<b>Seos õpiväljundiga</b> Tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid Planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks Valmistab erinevate grillseadmetega

	grillroogasid
<b>Iseseisev töö</b>	Grillimise kohta materjali otsimine internetist
<b>Praktiline töö</b>	Toitude valmistamine grillil ja serveerimine
<b>Hindamisülesanded</b>	Toitude valmistamine grillil ja serveerimine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, arutlus, iseseisev töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamismeetodid - iseseisev töö, praktiline töö Praktiline töö: toitude valmistamine grillil ja serveerimine
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ põhiselt, st et on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded. Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	1. E. Tobrelutsjt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjadekirjastus 2005 2. H. Ilves. Grillimeastaringi. Ajakirjadekirjastus 2008 3. S. Pitelkovjt. Grill ja barbecue. Toit elavaltulel. Ajakirjadekirjastus 2012

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Fruktodisain	2	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid töö teostamiseks	<ol style="list-style-type: none"> <li>Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks.</li> <li>Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat.</li> <li>Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. oskab valmistada köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ning kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel ja eksponeerimisel	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kavandab töökäigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele</li> <li>Valmistab ette töökoha</li> <li>Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni</li> <li>Esitleb valmistatud kompositsiooni</li> <li>Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Fruktodisain 3k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus <ul style="list-style-type: none"> <li>Nikerdamiseks vajaminevad töövahendid</li> </ul> </li> <li>Fruktodisainis kasutatavad tövõtted ja ergonoomika</li> <li>Fruktodisainis kasutatavad toorained ja erinevad materjalid <ul style="list-style-type: none"> <li>Eksootilised köögi-, juur- ja puuviljad, nende kasutamine toiduvalmistamisel</li> </ul> </li> <li>Kaunistused puuviljadest, köögiviljadest, juurviljadest <ul style="list-style-type: none"> <li>Köögi- ja puuviljadest seadete valmistamine</li> <li>Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine</li> </ul> </li> <li>Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine</li> </ol>	valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid töö teostamiseks oskab valmistada köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ning kasutada kompositsioonivõtteid

		fruktokaunistuste valmistamisel ja eksponeerimisel
<b>Iseseisev töö</b>	Kompositsiooni koostamine, jäädvustamine ja esitlemine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktilise ülesande lahendamine Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Õppevideod, Rühmatöö.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamismeetodid - Praktiline töö. Praktiliste oskuste demonstratsioon Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist ning iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsiooni	
<b>Lõimitud teemad</b>		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biller, R. Garneerimine 1997</li> <li>2. Õppevideod</li> <li>3. Ajakirjad</li> <li>4. Õpetaja jaotusmaterjal</li> </ol>	

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
30	Kutsemeisterlikkuse arendamine	4	Marika Kasvand, Anneli Allert
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud põhiõpingute moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab uusimaid tehnoloogilisi võtteid, arendab tooteid ja tuleb toime erinevates situatsioonides toiduvalmistamisel		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
26 tundi		78 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähenedes uuenduslikult toidu valmistamisele ning lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planeerib ja korraldab oma töökoha.</li> <li>2. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest</li> <li>3. Koostab ja põhjendab menüüid lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</li> <li>4. Valib ja kasutab asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.</li> <li>5. Koostab oma tööplaani, planeerib oma tööde järjekorra ja kestvuse</li> <li>6. Valmistab uuenduslikke toite ja jooke</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest, hoiab oma töökoha korras, planeerib köögi puhastustöid, lähtudes hügieeninõuetest ning planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest, korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele		Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib erinevaid uuenduslikke roogasid, kasutades uusimaid tehnoloogilisi võtteid, järgides toiduhügieeninõudeid ning kasutades ohutuid töövõtteid		Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Kutsemeisterlikkuse arendamine 3k</b> Iseseisev õpe 26 Praktiline töö 78	<b>Alateemad</b> 1. Toitude ja jookide uuenduslik valmistamine ja serveerimine <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eripärased töövõtted ja tehnoloogia</li> <li>• Uuenduslikud retseptid ja menüüid</li> <li>• Uuenduslikud serveerimisvõtted</li> </ul>	<b>Seos õpiväljundiga</b> koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähenedes uuenduslikult toidu valmistamisele ning lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest, hoiab oma töökoha korras, planeerib

		köögi puhastustöid, lähtudes hügieeninõuetest ning planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest, korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele valmistab ja serveerib erinevaid uuenduslikke roogasid, kasutades uusimaid tehnoloogilisi võtteid, järgides toiduhügieeninõudeid ning kasutades ohutuid töövõtteid
<b>Iseseisev töö</b>	Töö õppematerjalidega, uuenduslike retseptide loomine	
<b>Praktiline töö</b>	Toitude valmistamine ja serveerimine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Toitude valmistamine ja serveerimine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Hindamismeetod - praktiline töö.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
31	Inglise keel teenindusvaldkonnale	2	Anneli Tumanski
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Vähemalt A1 keeletase õpitavas võõrkeeles		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb inglise keeles argisuhtluse situatsioonides kliendina või klienditeenindajana iseseisva keelekasutajana nii kõnes kui kirjas.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. suhtleb inglise keele argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/ suhtlus situatsioonides oma seisukohti	1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3. Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab)	Eristav hindamine
2. kirjeldab inglise keeles iseennast, oma soove ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana	4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat	Eristav hindamine
3. kasutab inglise keele oskuse arendamiseks endale sobivaid inglise keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab inglise keele õpet elukestva õppega	5. Hindab oma võõrkeele oskuse taset 6. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega 7. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväarsust	Eristav hindamine
4. mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega inglise keeles suhtlemisel	8. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades 9. Võrdleb sihtkeele /emakeele* maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone 10. Arvestab sihtkeele kõneleajate kultuurilise eripäraga 11. Tutvustab Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta	Eristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<p><b>Inglise keel</b> <b>teenindusvaldkonnale 1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grammatika: tegusõnade be ja have kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all)</li> <li>2. Grammatika: Küsilause moodustamine: tegusõna do kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all)</li> <li>3. Tervitamine, tutvustamine ja hüvastijätt</li> <li>4. Viisakusväljendid kliendiga vestlemisel. Kohtumiste kokku leppimine.</li> <li>5. Telefonivestlused. Informatsiooni suuline edastamine. Kirjapildi selgitamine.</li> <li>6. Numbrid ja järgarvud. Kuupäevad ja tähtajad.</li> <li>7. Toote või teenuse kirjeldamine ja kliendile soovitude jagamine.</li> <li>8. Toote mõõtmete ja omaduste kirjeldamine. Tehniliste andmete edastamine.</li> <li>9. Päringud ja hinnapakumised. Kirjalikud väljendid klienditeeninduses.</li> <li>10. Arve ja tasumine. Hinnad ja pakkumised.</li> <li>11. Kaebused/ kliendi nõustamine, vabandamine. Kaebustele vastamine.</li> <li>12. Kirjalik test ja suuline tagasiside rollimängude koostamisena ette antud klienditeenindussituatsioonide põhjal.</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> suhtleb inglise keele argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/ suhtlus situatsioonides oma seisukohti kirjeldab inglise keeles iseennast, oma soove ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana kasutab inglise keele oskuse arendamiseks endale sobivaid inglise keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab inglise keele õpet elukestva õppega mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega inglise keeles suhtlemisel</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Kordamisharjutused. Tekstide koostamised.</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Teenindusdialog etteantud teemal.</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel. Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane orienteerub mooduli jooksul läbitud teemade sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab valdavalt lihtlauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses või kirjapildis, kuid vead ei takista lausete mõistmist. Saab aru ning vastab lihtsatele suulistele küsimustele kasutades abimaterjale või esitades lisaküsimusi. “4” saamise tingimus: Õpilane kasutab mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara moodustades erineva raskusastmega lauseid,</p>	

	<p>kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Teeb keerulisemate lausete moodustamisel vigu, kuid lihtlaused on enamasti korrektsed. Sõnavara kasutus on korrektne, kuid võib esineda väiksemaid vigu häälduses või kirjaõiguses. Saab aru esitatud küsimustest ning vastab ilma abimaterjalideta.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane kasutab mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara laialdaselt ning moodustab erineva raskusastmega lauseid, mis on grammatiliselt valdavalt korrektsed. Sõnavara kasutus on korrektne ning vigu häälduses või kirjaõiguses enamasti ei esine. Saab aru esitatud küsimustest ning vastab neile kasutades erinevaid lausestruktuure.</p>
<p><b>Inglise keel</b>  <b>teenindusvaldkonnale 3k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grammatika: tegusõnade be ja have kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all)</li> <li>2. Grammatika: Küsilause moodustamine: tegusõna do kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all)</li> <li>3. Tervitamine, tutvustamine ja hüvastijätt</li> <li>4. Viisakusväljendid kliendiga vestlemisel. Kohtumiste kokku leppimine.</li> <li>5. Telefonivestlused. Informatsiooni suuline edastamine. Kirjaõiguse selgitamine.</li> <li>6. Numbrid ja järgarvud. Kuupäevad ja tähtajad.</li> <li>7. Toote või teenuse kirjeldamine ja kliendile soovitude jagamine.</li> <li>8. Toote mõõtmete ja omaduste kirjeldamine. Tehniliste andmete edastamine.</li> <li>9. Päringud ja hinnapakumised. Kirjalikud väljendid klienditeeninduses.</li> <li>10. Arve ja tasumine. Hinnad ja pakkumised.</li> <li>11. Kaebused/ kliendi nõustamine, vabandamine. Kaebustele vastamine.</li> <li>12. Kirjalik test ja suuline tagasiside rollimängude koostamisena ette antud klienditeenindussituatsioonide põhjal.</li> </ol>
	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          suhtleb inglise keele argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/ suhtlus situatsioonides oma seisukohti kirjeldab inglise keeles iseennast, oma soove ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana kasutab inglise keele oskuse arendamiseks endale sobivaid inglise keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab inglise keele õpet elukestva õppega mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega inglise keeles suhtlemisel</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Kordamisharjutused. Tekstide koostamised.
<b>Hindamisülesanded</b>	Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Teenindusdialog etteantud teemal.
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde	Õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel. Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel.

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane orienteerub mooduli jooksul läbitud teemade sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab valdavalt lihtlauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses või kirjaõiguses, kuid vead ei takista lausete mõistmist. Saab aru ning vastab lihtsatele suulistele küsimustele kasutades abimaterjale või esitades lisaküsimusi.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane kasutab mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara moodustades erineva raskusastmega lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Teeb keerulisemate lausete moodustamisel vigu, kuid lihtlauseid on enamasti korrektsed. Sõnavara kasutus on korrektne, kuid võib esineda väiksemaid vigu häälduses või kirjaõiguses. Saab aru esitatud küsimustest ning vastab ilma abimaterjalideta.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane kasutab mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara laialdaselt ning moodustab erineva raskusastmega lauseid, mis on grammatiliselt valdavalt korrektsed. Sõnavara kasutus on korrektne ning vigu häälduses või kirjaõiguses enamasti ei esine. Saab aru esitatud küsimustest ning vastab neile kasutades erinevaid lausestruktuure.</p>

<b>Õppemeetodid</b>	Rollimängud, dialoogid. Kirjalike tekstide koostamine vastavalt näidistele. Suhtlussituatsioonide etendamine võõrkeeles – probleemõpe.
<b>Hindamismeetodid</b>	Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Teenindusdialoog etteantud teemal.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Eristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel. Mooduli hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane orienteerub mooduli jooksul läbitud teemade sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab valdavalt lihtlauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses või kirjaõiguses, kuid vead ei takista lausete mõistmist. Saab aru ning vastab lihtsatele suulistele küsimustele kasutades abimaterjale või esitades lisaküsimusi.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane kasutab mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara moodustades erineva raskusastmega lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Teeb keerulisemate lausete moodustamisel vigu, kuid lihtlauseid on enamasti korrektsed. Sõnavara kasutus on korrektne, kuid võib esineda väiksemaid vigu häälduses või kirjaõiguses. Saab aru esitatud küsimustest ning vastab ilma abimaterjalideta.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane kasutab mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara laialdaselt ning moodustab erineva raskusastmega lauseid, mis on grammatiliselt valdavalt korrektsed. Sõnavara kasutus on korrektne ning vigu häälduses või kirjaõiguses enamasti ei esine. Saab aru esitatud küsimustest ning vastab neile kasutades erinevaid lausestruktuure.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bill Mascull (2002): Business Vocabulary in Use. Intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</li> <li>2. Bill Mascull (2006): Business Vocabulary in Use. Elementary. Second edition. Cambridge University Press.</li> </ol>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>3. Internetimaterjalide põhjal koostatud konspekt.</li><li>4. Raymond Murphy (1985,1994): English Grammar in Use. A self-study reference and practice book for intermediate students with answers. Second edition. Cambridge University Press.</li><li>5. Raymond Murphy (1990): Essential Grammar in Use. A self-study reference and practice book for elementary students with answers. Second edition. Cambridge University Press.</li><li>6. Stuart Redman, Ruth Gairns (1997): English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</li><li>7. Stuart Redman, Ruth Gairns (2003): Test Your English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</li></ol> |
|--|---|

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
32	Vene keel teenindusvaldkonnale	2	Olga Paatsi
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Algajad/ A1 keeletase õpitavas võõrkeeles		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb vene keeles argisuhtluse situatsioonides kliendina või klienditeenindajana iseseisva keelekasutajana nii kõnes kui kirjas		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeletõpet elukestva õppega	<ul style="list-style-type: none"> <li>eristab venekeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. Kirjeldab vene keeles iseennast, oma soove ja huvisid ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana	<ul style="list-style-type: none"> <li>tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat</li> <li>kasutab iseseisvalt venekeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt</li> <li>hindab oma võõrkeeletõpet taset</li> <li>põhjendab võõrkeeletõpet õppimise vajalikkust,</li> <li>kasutab kõnes klienditeenindusega seonduvaid viisakusväljendeid.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
3. Väljendab end keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab)	<ul style="list-style-type: none"> <li>väljendab end vene keele erinevate osaoskuste kaudu; kasutab õigesti põhijärge kuupäevade ja aastaarvude lugemisel</li> <li>saab aru talle esitatud küsimustest kuupäevade ja nädalapäevade kohta, ning vastab küsimustele</li> <li>tutvustab makseviise kasutades õigeid venekeelseid väljendeid</li> <li>saab aru talle esitatud küsimustest ning kasutab küsimustele vastamisel teemakohast sõnavara lihtsates lausetes</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
4. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel	<ul style="list-style-type: none"> <li>arvestab sihtkeele kõneleja kultuurilise eripäraga</li> <li>suhtleb vene keeles telefonitsi iseseisvalt; mõistab kaasvestleja kõnet</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

5. Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab vene keele õpet elukestva õppega	<ul style="list-style-type: none"> <li>eristab venekeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
---	--	------------------------

### Mooduli jagunemine

<p><b>Erialane vene keel</b> <b>teenindusvaldkonnale 1k</b></p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. Grammatika: tegusõnade pööramine, lõpetatud ja lõpetamata aspekti tegusõnade kasutamine ja tähendus (läbivalt kõikide teemade all) Grammatika: Nimisõnade sugu, omadussõna ja nimisõna ühildumine, mitmuse moodustamine (läbivalt kõikide teemade all)</p> <p>2. Enesetuvustus (sh sõbrad, võõrkeele vajalikkus minu elus, võõrkeelte oskus) Kooli tutvustus</p> <p>3. Tervitamine, ja hüvastijätt</p> <p>Suulised ja kirjalikud viisakusväljendid kliendiga suhtlemisel</p> <p>4. Numbrid ja järgarvud. Kuupäevad ja tähtajad</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega</p> <p>Kirjeldab vene keeles iseennast, oma soove ja huvisid ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana</p> <p>Väljendab end keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab)</p> <p>Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab vene keele õpet elukestva õppega</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Kordamisharjutused. Tekstide koostamised. Koostab dialooge antud teemadel (enesetuvustamine, kooli tutvustamine)	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kirjalik test sõnavara kontrolliks (ristsõna, lünkharjutus, valikvastused, tõlkelaused, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku,</li> </ul>	

	<p>kirjuta korrektne sõna vms</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enesetutvustus</li> <li>• Paaristööna rollimängude koostamine ja suuline esitamine</li> <li>• Tarsia mäng- uute väljendite kontroll</li> <li>• Valikvastused, tõkelauseid, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku, loe numbreid</li> <li>• Dialoogide koostamine/lugemine</li> <li>• Valikvastused</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel veebisõnaraamatuid, konspekti ja interneti abi. Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane orienteerub sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab üheselt mõistetavaid lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel õpetaja abi ning abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses ning kirjaõigsuses, kuid need vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab abimaterjalidega või lisaküsimusi esitades aru lihtsatest suulistest lausetest, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud temade sõnavara., • eristab venekeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, • tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab iseseisvalt venekeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt</li> <li>• hindab oma võõrkeele oskuse taset</li> <li>• põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust,</li> <li>• kasutab kõnes klienditeenindusega seonduvaid viisakusväljendeid., • väljendab end vene keele erinevate osaoskuste kaudu; kasutab õigesti põhi- ja järgarve kuupäevade ja aastaarvude lugemisel</li> <li>• saab aru talle esitatud küsimustest kuupäevade ja nädalapäevade kohta, ning vastab küsimustele</li> <li>• tutvustab makseviise kasutades õigeid venekeelseid väljendeid</li> <li>• saab aru talle esitatud küsimustest ning kasutab küsimustele vastamisel teemakohast sõnavara lihtsates lausetes, • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga</li> <li>• suhtleb vene keeles telefonitsi iseseisvalt; mõistab kaasvestlejate kõnet, • suhtleb erinevate logistikaosapooltega nii suuliselt kui kirjalikult kasutades korrektseid logistikatermineid</li> </ul>	
<p><b>Erialane vene keel</b>  <b>teenindusvaldkonnale 2k</b>          Auditoorne õpe 20          Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arveldamine, makseviisid</li> <li>2. Arve ja tasumine. Hinnad ja pakkumised.</li> <li>3. Kaebused/ kliendi nõustamine, vabandamine. Kaebustele vastamine.</li> <li>4. Kirjalik test ja suuline tagasiside rollimängude koostamisena ette antud klienditeenindussituatsioonide põhjal.</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega</p>



		<p>Kirjeldab vene keeles iseennast, oma soove ja huvisid ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana</p> <p>Väljendab end keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab)</p> <p>Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab vene keele õpet elukestva õppega</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Ärikirjade koostamine (arve)	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjalik test sõnavara kontrolliks (lünkharjutus, valikvastused, tõlkelaused, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku.</li> <li>• Dialoogide koostamine/lugemine</li> <li>• Paaristöö</li> <li>• Kirjalik test sõnavara kontrolliks (ristsõna, lünkharjutus, valikvastused, tõlkelaused, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku, Tarsia mäng- uute väljendite kontroll</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel veebisõnaraamatuid, konspekti ja interneti abi . Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane orienteerub sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab üheselt mõistetavaid lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel õpetaja abi ning abimaterjale.</p> <p>Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses ning kirjapildis, kuid need vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab abimaterjalidega või lisaküsimusi esitades aru lihtsatest suulistest lausetest, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud temade sõnavara., • eristab venekeelseid</p>	

	<p>teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, • tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab iseseisvalt venekeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt</li> <li>• hindab oma võõrkeele oskuse taset</li> <li>• põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust,</li> <li>• kasutab kõnes klienditeenindusega seonduvaid viisakusväljendeid., • väljendab end vene keele erinevate osaoskuste kaudu; kasutab õigesti põhi- ja järgarve kuupäevade ja aastaarvude lugemisel</li> <li>• saab aru talle esitatud küsimustest kuupäevade ja nädalapäevade kohta, ning vastab küsimustele</li> <li>• tutvustab makseviise kasutades õigeid venekeelseid väljendeid</li> <li>• saab aru talle esitatud küsimustest ning kasutab küsimustele vastamisel teemakohast sõnavara lihtsates lausetes, • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga</li> <li>• suhtleb vene keeles telefonitsi iseseisvalt; mõistab kaasvestlejate kõnet</li> </ul>
<b>Õppemeetodid</b>	<p>I kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lühidialoogid</li> <li>• Kirjalike lausete /tekstide koostamine vastavalt näidistele</li> <li>• Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles – probleemõpe</li> <li>• Paaristöö/rühmatöö</li> <li>• Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles – probleemõpe</li> <li>• Tekstide lugemine</li> <li>• Küsimuste koostamine</li> <li>• Paaristöö/rühmatöö</li> <li>• Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles</li> </ul> <p>II kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollimängud, dialoogid.</li> <li>• Kirjalike lausete/tekstide koostamine vastavalt näidistele</li> <li>• Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles – probleemõpe</li> <li>• Sõnavara kontrollimiseks- Tarsia, Kahoot</li> <li>• Ristsõnade lahendamine / koostamine</li> <li>• Lünktekstid</li> </ul>
<b>Hindamismeetodid</b>	
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõikide hindamisülesannete ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel veebisõnaraamatuid, konspekti ja interneti abi . Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast

<p><b>sh lävend</b></p>	<p>“A” saamise tingimus:          Õpilane orienteerub sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab üheselt mõistetavaid lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel õpetaja abi ning abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses ning kirjaõppes, kuid need vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab abimaterjalidega või lisaküsimusi esitades aru lihtsatest suulistest lausetest, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Internetimaterjalide põhjal koostatud konspekt.</li> <li>2. Pirjo Salenius. С уважением... Venekeelsed ärikirjad AS Kirjastus Ilo 2003</li> <li>3. Илана Файман . Самое время! Пособие по русской грамматике для эстонских школ ARGO 2012</li> <li>4. Илана Файман. Пособие по русской грамматике для эстонских школ. Grammatika.ru Argo 2011</li> <li>5. Z.Saveljeva, S. Guštšina, I.Mangus Vene ärikeeel kesktasemele TEA 2007</li> <li>6. Irina Kotovitš Vene keele õpik keeltekoolidele ja kursustele Kolibri 2005</li> <li>7. I.Mangus Vene keele õpik. Kirjastus TEA 2008</li> <li>8. Станислав Чернышов, Алла Чернышова. Поехали! Русский язык для взрослых. Базовый курс Санкт-Петербург «Златоуст» 2009</li> <li>9. Н.Е. Цветова 112 тестов по русскому языку как иностранному. Санкт-Петербург «Златоуст» 2009</li> <li>10. С.А. Хавронина, Л.А Харламова Практический курс русского языка для работников сервиса Москва 2014</li> <li>11. Russian for business Textbook Л.В.Котане Русский язык для делового общения Санкт-Петербург «Златоуст» 2014</li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
33	Küberturvalisus igapäevatoos	2	Kuldar Okas
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Arvutikasutamise baastase		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandaks süvendatud teadmised ja oskused infoturbe ja andmekaitse valdkonnas mis on vajalikud infoühiskonnas toimetulekuks		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Selgitab infovara kaitsmise olulisust	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab erinevaid küberohtusid nende käitumise järgi ja teab nendele vastavaid turvameetmeid</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. Tuvastab, määratleb ja ennetab erinevaid pahavarasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>eristab adressaatide, sisu ja manuste järgi pahatahtlikud e-kirjad ning määratleb erinevaid petuskeeme</li> <li>kasutab ja tunneb erinevaid autentimise vahendeid võimaluste piires (k.a kaheastmeline autentimine)</li> <li>kirjeldab tugeva parooli poliitikat ning oskab seda rakendada</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
3. Tunneb isikuandmete töötlemise peamisi põhimõtteid ning nende õiguslikke aluseid	<ul style="list-style-type: none"> <li>eristab adressaatide, sisu ja manuste järgi pahatahtlikud e-kirjad ning määratleb erinevaid petuskeeme</li> <li>kasutab ja tunneb erinevaid autentimise vahendeid võimaluste piires (k.a kaheastmeline autentimine)</li> <li>kirjeldab tugeva parooli poliitikat ning oskab seda rakendada</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Küberturvalisus igapäevatoos 1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> 1. Infovara kaitsmise olulisus 2. E-kirjadega kaasnevad ohud ning petuskeemid 3. Küberohud ja turvameetmed 4. Erinevad autentimise (paroolid, ID-kaart, mobiilID, biomeetria) vahendid ja võimalused 5. Kaheastmeline autentimine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Selgitab infovara kaitsmise olulisust

	6. Krüptimine Paroolide loomine, haldamine ja nende nõuded 7. Pahavara tuvastamine, ennetamine, vältimine 8. Isikuandmete töötlemise peamised põhimõtted, andmesubjekti õigused	
<b>Iseseisev töö</b>	Küberturvalisuse juhtumi analüüs, selle hindamine, võimalike ennetus- ja taastemeetmete kirjeldamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. MyCyberHygiene e-kursuse läbimine 2. Küberturvalisuse juhtumianalüüs	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara. Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. MyCyberHygiene e-kursuse läbimine - Töö on arvestatud, kui e-kursus on läbitud ja e-kursuse lõpus olev test täidetud. 2. Küberturvalisuse juhtumianalüüs - Töö on arvestatud, kui etteantud juhtumit on analüüsitud ja välja pakutud vastavast juhtumist lähtudes asja- ja ajakohased ennetus- ja taastemeetmed, et sarnast juhtumit vältida või lahendada.	
<b>Küberturvalisus igapäevatöös 3k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<b>Alateemad</b> 1. E-kirjadega kaasnevad ohud ning petuskeemid 2. Küberohud ja turvameetmed 3. Erinevad autentimise (paroolid, ID-kaart, mobiilID, biomeetria) vahendid ja võimalused 4. Kaheastmeline autentimine 5. Krüptimine Paroolide loomine, haldamine ja nende nõuded 6. Pahavara tuvastamine, ennetamine, vältimine 7. Isikuandmete töötlemise peamised põhimõtted, andmesubjekti õigused	<b>Seos õpiväljundiga</b> Tuvastab, määratleb ja ennetab erinevaid pahavarasid Tunneb isikuandmete töötlemise peamisi põhimõtteid ning nende õiguslikke aluseid
<b>Iseseisev töö</b>	Turvaintsitud analüüs, analüüsi esitlemine	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Analüüsi esitlemine - Turvaintsitud analüüs 2. Rühmaarutelu - Pahavarade ennetamine ja tuvastamine 3. Valikvastustega test - küberturbe põhimõtted, isikuandmete töötlemise seadus, autentimine ja paroolid	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara. Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. Analüüsi esitlemine - Turvaintsitud analüüs - Töö on arvestatud, kui juhtumit on analüüsitud asja- ja ajakohaselt lähtudes isikuandmete töötlemise põhimõtetest ja analüüs esitletud 2. Rühmaarutelu - Pahavarade ennetamine ja tuvastamine - Rühmaarutelu on arvestatud kui õppija on osalenud aktiivse meeskonnaliikmena rühmaarutelus	

	3. Valikvastustega test - küberturbe põhimõtted, isikuandmete töötlemise seadus, autentimine ja paroolid - Töö on arvestatud, kui õppija saavutab testis vähemalt 51% maksimumpunktidest
<b>Õppemeetodid</b>	<p>I kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interaktiivne loeng</li> <li>• Esitlus</li> <li>• Analüüs</li> <li>• Rühmaarutelu</li> <li>• Praktiline töö</li> </ul> <p>III kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interaktiivne loeng</li> <li>• Test</li> <li>• Esitlus</li> <li>• Analüüs</li> <li>• Rühmaarutelu</li> </ul>
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>I kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MyCyberHygiene e-kursuse läbimine</li> <li>• Kirjalik töö – Küberturvalisuse juhtumianalüüs</li> </ul> <p>III kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analüüsi esitlemine -Turvaintsidenti analüüs lähtudes isikuandmete töötlemise seadusest</li> <li>• Rühmaarutelu - Pahavarade ennetamine ja tuvastamine</li> <li>• Valikvastustega test – küberturbe põhimõtted, isikuandmete töötlemise seadus, autentimine ja paroolid</li> </ul>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	<p>“A” saamise tingimus:</p> <p>Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara. Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Küberturvalisuse seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/KüTS">https://www.riigiteataja.ee/akt/KüTS</a></li> <li>2. Andmekaitse materjalid. <a href="https://www.rmp.ee/ettevotlus/andmekaitse">https://www.rmp.ee/ettevotlus/andmekaitse</a></li> <li>3. Küberturvalisuse õiguslik taust. <a href="https://oigus.ut.ee/et/teadus/loengusari-tehnoloogia-oigus">https://oigus.ut.ee/et/teadus/loengusari-tehnoloogia-oigus</a></li> <li>4. <a href="https://www.aki.ee/sites/default/files/dokumendid/isikuandmete_tootleja_uldjuhend.pdf">https://www.aki.ee/sites/default/files/dokumendid/isikuandmete_tootleja_uldjuhend.pdf</a></li> <li>5. Küberturbe intsidendist teavitamise vorm. <a href="https://www.ria.ee/et/kuberturvalisus/kuberintsidendist-teavitamine.html">https://www.ria.ee/et/kuberturvalisus/kuberintsidendist-teavitamine.html</a></li> </ol>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>6. IT-vaatlik portaal. <a href="https://itvaatlik.ee/">https://itvaatlik.ee/</a></li><li>7. Avavõtme infrastruktuur. <a href="https://www.id.ee/public/Digiallkirja_v6imalused.pdf">https://www.id.ee/public/Digiallkirja_v6imalused.pdf</a></li><li>8. Riigi Infosüsteemi Amet. Olukord küberruumis. <a href="http://ria.ee/et/kuberturvalisus/olukord-kuberruumis.html">http://ria.ee/et/kuberturvalisus/olukord-kuberruumis.html</a></li><li>9. Riigi Infosüsteemi Amet. Nõuanded internetikasutajale. <a href="http://ria.ee/et/kuberturvalisus/ennetus-ja-nouanded/nouanded.html">http://ria.ee/et/kuberturvalisus/ennetus-ja-nouanded/nouanded.html</a></li><li>10. Targalt Internetis. <a href="http://targaltinternetis.ee">http://targaltinternetis.ee</a></li><li>11. Isikuandmete kaitse üldmäärus. <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0679">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0679</a></li><li>12. Avaliku teabe seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012001">https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012001</a></li><li>13. Infosüsteemide turvameetmete süsteem <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/13125331">https://www.riigiteataja.ee/akt/13125331</a></li><li>14. Infoturbe juhtimise süsteem <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/119032012004">https://www.riigiteataja.ee/akt/119032012004</a></li><li>15. Infoühiskonna teenuse seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/112122018039">https://www.riigiteataja.ee/akt/112122018039</a></li><li>16. Isikuandmete kaitse seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/104012019011">https://www.riigiteataja.ee/akt/104012019011</a></li><li>17. Riigisaladuse ja salastatud välisteabe seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/112032015046">https://www.riigiteataja.ee/akt/112032015046</a></li><li>18. Võrgu- ja infosüsteemide riskianalüüsi nõuded ning turvameetmete kirjeldus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/110072018006">https://www.riigiteataja.ee/akt/110072018006</a></li></ol> |
|--|--|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Töökultuur ja koostöö multikultuurses keskkonnas	2	Merje Mølter
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja suhtlemisoskused multikultuurses töökeskkonnas töötamiseks ja projektides osalemiseks, arvestades teiste riikide tavasid, töövõtteid ja -kultuuri		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab kultuuriruumi erinevusest, riikide eripäradest ja tavadest tulenevat mõju ühiskonna toimimisele ja töökorraldusele, sh tööandja/organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi välistööjõu kaasamisel ning enda kui töötaja vastutust (sh oma tööalase karjääri kujundamisel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib EU riigi (sh Erasmus+ sihtkohariigid), tuginedes asjakohastele infoallikatele</li> <li>• tutvustab meeskonnatöona valitud riigi tausta, analüüsib teadaolevaid kultuurilisi iseärasusi (nimetab võimalikke väljakutseid, ohte/probleeme ja võimalusi organisatsiooni ja välistööjõu jaoks, ning kirjeldab selles enda võimalikku kogemustselleks vajalikke teadmisi- oskuseid</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. Mõistab kultuuridevaheliste erinevuste mõju suhtlemisele ja töökorralduste andmisele-täitmisele	<ul style="list-style-type: none"> <li>• võrdleb enda valitud organisatsiooni sarnase organisatsiooniga Eestis</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
3. Mõistab CV olemust, vajalikkust ja koostamisel korrektse sõnavara ning väljendite kasutamist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab kandideerimiseks vajaliku ingliskeelse Europassi CV, kasutades korrektseid termineid</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
4. Kirjeldab rahvusvahelise kogemuse kaudu omandatud uusi erialaseid teadmisi ja oskusi, arvestades õpitavat eriala ja õppetaset	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib avaliku esinemise iseseisvalt vastavalt etteantud juhendile, arvestades organisatsiooni töökorraldust, eneseanalüüsi tulemust ja erialaseid õpiväljundeid</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
5. Koostab kogemuse jagamiseks temale sobivat formaati kasutades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab blogi/ postri/ meemi/ video vastavalt juhendile</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
6. Esitleb saadud kogemust, järgides avaliku esinemise põhimõtteid ja head tava		Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

Töökultuur ja koostöö multikultuurses keskkonnas 1k	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	1. Riikide eripärad ja töökorraldused erinevates kultuuriruumides/ piirkondades: 1.1. ootused töötajale vs õpilase omandatud teadmised-oskused; millega välisriiki töötama asudes arvestada: organisatsiooni/ tööandja motivatsioon ja perspektiiv vs töötaja perspektiiv 1.2. kultuuridevaheliste erinevuste mõju suhtlemisel ja korralduste andmisel/täitmisel	Mõistab kultuuriruumi erinevusest, riikide eripäradest ja tavadest tulenevat mõju ühiskonna



	<p>1.3. elamine, transport, kindlustus</p> <p>1.4. Probleemolukordade lahendamine ja koduigatsus</p> <p>2. Europassi CV</p> <p>3. Kogemuse jagamise võimalused: pildistamise, filmimise, blogipostituse, meemi vms kujul; kuidas ja mida jälgida kui teha fotosid nutitelefoni, erinevate plaanide kasutamine muutmaks pildiseeriat vaheldusrikkamaks</p>	<p>toimimisele ja töökorraldusele, sh tööandja/ organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi välistööjõu kaasamisel ning enda kui töötaja vastutust (sh oma tööalase karjääri kujundamisel)</p> <p>Mõistab kultuuridevaheliste erinevuste mõju suhtlemisele ja töökorralduste andmisele-täitmisele</p> <p>Mõistab CV olemust, vajalikkust ja koostamisel korrektse sõnavara ning väljendite kasutamist</p>
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Kirjaliku uurimistöö koostamine: kasutab asjakohaseid infoallikaid ja erialast terminoloogiat uurimistöö koostamisel ja esitamisel</p> <p>Ingliskeelse Europassi CV koostamine.</p>	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjalik töö – lühiuurimuse koostamine ja suuline esitamine, kasutades erinevaid (sh digitaalseid) suhtlusvahendeid:</li> <li>• otsib riigi, selle eripärade ja tavade kohta informatsiooni</li> <li>• Kirjalik töö – välisriigis töötamise ja õppimise kohta meeskonnatöona</li> <li>• kirjalik töö individuaaltöona ingliskeelse CV koostamine Europassi keskkonnas <a href="https://europa.eu/europass/et">https://europa.eu/europass/et</a></li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne on arvestatud, kui teemaga seotud õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik praktilised ülesanded (sh iseseisvad tööd). Uurimustöö tulemuse esitamine, esitlemine, Europassi CV koostamine.	
<p><b>Töökultuur ja koostöö multikultuurses keskkonnas 2k</b></p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 6</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. Praktilise kogemuse esitluse koostamine ja esitamine</p> <p>2. Kogemuse jagamine pildistamise, filmimise, blogipostituse, meemi vms kujul</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Kirjeldab rahvusvahelise kogemuse kaudu omandatud uusi erialaseid teadmisi ja oskusi, arvestades õpitavat eriala</p>

		ja õppetaset Koostab kogemuse jagamiseks temale sobivat formaati kasutades Esitleb saadud kogemust, järgides avaliku esinemise põhimõtteid ja head tava
<b>Iseseisev töö</b>	Materjalide kogumine ja allikate leidmine kirjalike tööde ettevalmistamisel	
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paaristööna esitluse koostamine rahvusvahelise kogemuse kohta</li> <li>• Kirjalik töö - blogi</li> </ul>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne on arvestatud, kui teemaga seotud õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik praktilised ülesanded (sh iseseisvad tööd). Rahvusvahelise kogemuse kokkuvõtmine blogi/ postri/ meemi/ video vms vormis (sh välispraktika sooritanud õpilased: keeletest ja minimaalselt 1 nädal Eestis välisõpilasi/ väliskülalisi võõrustanud õpilased: esitatakse ajakava ja tegevuste kirjeldus)</p>	

<b>Õppemeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loeng</li> <li>• Arutelu</li> <li>• Ajurünnak</li> <li>• Meeskonnatöö kirjalike tekstide koostamisel</li> <li>• Suhtlussituatsioonide etendamine – probleemõpe</li> <li>• Uurimistöö koostamine individuaalselt, paaristöö või rühmatööna</li> <li>• Praktiline töö paaristöö/ meeskonnatööna või iseseisva tööna</li> <li>• Suuline esitus</li> <li>• Ettekanne/esitlus</li> </ul>
<b>Hindamismeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjalik töö – lühiuurimuse koostamine ja suuline esitamine, kasutades erinevaid (sh digitaalseid) suhtlusvahendeid:</li> <li>• otsib riigi, selle eripärade ja tavade kohta informatsiooni</li> <li>• Kirjalik töö – välisriigis töötamise ja õppimise kohta meeskonnatööna</li> <li>• kirjalik töö individuaaltööna ingliskeelse CV koostamine Europassi keskkonnas <a href="https://europa.eu/europass/et">https://europa.eu/europass/et</a></li> <li>• paaristööna esitluse koostamine rahvusvahelise kogemuse kohta</li> <li>• kirjalik töö - blogi</li> </ul>
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitmeeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva</b>	Moodul on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel

<b>hinde kujunemine</b>	
<b>sh lävend</b>	<p>“A” saamise tingimus: Moodul loetakse läbituks, kui õpilane on sooritanud kõik praktilised ülesanded (sh iseseisvad tööd).  Uurimustöö tulemuse esitamine, esitlemine, Europassi CV koostamine. Rahvusvahelise kogemuse kokkuvõtmine blogi/ postri/ meemi/ video vms vormis (sh välispraktika sooritanud õpilased: keeletest ja minimaalselt 1 nädal Eestis välisõpilasi/ väliskülalisi võõrustanud õpilased: esitatakse ajakava ja tegevuste kirjeldus)</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="https://jkhk.ee/et/opiranne">https://jkhk.ee/et/opiranne</a></li> <li>2. <a href="http://erasmuspluss.ee/">http://erasmuspluss.ee/</a></li> <li>3. <a href="https://europa.eu/europass/et/create-europass-cv">https://europa.eu/europass/et/create-europass-cv</a></li> <li>4. <a href="http://haridus.archimedes.ee/kajastustekonkurss-opiranne-euroopasse-ja-tagasi">http://haridus.archimedes.ee/kajastustekonkurss-opiranne-euroopasse-ja-tagasi</a></li> <li>5. <a href="https://archimedes.ee/archimedese-blogi/">https://archimedes.ee/archimedese-blogi/</a></li> <li>6. <a href="https://www.delfi.ee/teemalehed/tudengiblogi">https://www.delfi.ee/teemalehed/tudengiblogi</a></li> <li>7. <a href="https://euroopanoored.eu/">https://euroopanoored.eu/</a></li> <li>8. <a href="https://youtu.be/mRydotaw2ts">https://youtu.be/mRydotaw2ts</a></li> </ol>