

KINNITATUD

direktori käskkiri 05.05.2020 nr 1-1/302

kooli nõukogu kooskõlastus 05.05.2020

protokoll nr 1-2/65/2020

**KOKK, TASE 4 ÕPPEKAVA
MOODULITE RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe

ÜLDÕPINGUTE MOODULID

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	KEEL JA KIRJANDUS	6 EKAP	L. Vassar, M. Jürjen E. Rõuk
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane 1) Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses 2) Arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal 3) Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates	Õpilane: 1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid 3. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutades saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides 4. Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi 5. Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut 6. Põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi		

<p>4) Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid</p> <p>5) Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga</p> <p>6) Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p>	<p>7. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi</p> <p>8. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</p> <p>9. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust</p> <p>10. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>I kursus</p> <p>Keel kui suhtlusvahend (20) Suulise ja kirjaliku suhtluse erinevused (2). Õigekiri. Sõnastus, sõnavara. Võõrsõnad, tsitaatsõnad (14). Kirjakeel ja kõnekeel (4).</p> <p>Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine (20) Tsiteerimine, viitamine, refereerimine.(4) Loovtekst: arutlemine, teema arendus, lõpetus. Sõnastus- ja lauseõpetus.(10) Vormiõpetus (6)</p> <p>II kursus</p> <p>Ilukirjandus kui kunst (20) Ilukirjanduse põhiliigid ja žanrid (2). Maailmakirjandus (antiikkirjandus, keskaeg, renessanss, valgustus, romantism, realism, modernism, postmodernism (12). Teksti analüüs (6)</p> <p>Meedia ja mõjutamine (20) Tekstiliigid: teabe- ja ilukirjandustekstid. Stiil: ametlik, ilukirjanduslik, teaduslik, ajakirjanduslik ja argistiil. Teksti tunnused ja ülesehitus (tarbetekstid, ametikirjad) (6). Meedia (6). Meediažanrid (8).</p> <p>III kursus</p> <p>Ilukirjandus kui kunst (20) Ilukirjanduse põhiliigid ja žanrid (2). Eesti kirjandus 20.-21. sajandil (12). Teksti analüüs (6).</p> <p>Keel kui suhtlusvahend (20) Loovtekst: arutlemine, teema arendus, lõpetus. Sõnastus- ja lauseõpetus.(16) Sidumata tekstid (tabelid, graafikud, diagrammid).(4)</p>

iseseisev töö 36 tundi	1. Töölehtede täitmine: harjutused - õigekiri, sõnavara, võõrsõnad (6) I kursus 2. Referaadi koostamine (6) I kursus 3. Telemeedia uudiste/reklaami võrdlus/analüüs (6) II kursus 4. Tervikteose lugemine ja analüüs (6) II kursus 5. Tervikteose lugemine ja analüüs lugemine (6) III kursus 6. Teabeotsing (info leidmine ette antud eesti kirjaniku kohta) (6) III kursus		
praktika	Puudub		
Õppemeetodid	Rollimäng, praktiline harjutus, analüüs, loovharjutus, tekstiloome, tekstiliikude eristamine ja analüüs, rühmatöö, ajurünnak, mõistekaart		
Teema, alateemad	I kursus Keel kui suhtlusvahend (20) Suulise ja kirjaliku suhtluse erinevused (2). Õigekiri. Sõnastus, sõnavara. Võõrsõnad, tsitaatsõnad (14). Kirjakeel ja kõnekeel (4). Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine (20) Tsiteerimine, viitamine, refereerimine.(4) Loovtekst: arutlemine, teema arendus, lõpetus. Sõnastus- ja lauseõpetus.(10) Vormiõpetus (6)		
Hindamine	Esimene õppeaasta		
I kursus 2EKAP	Kokkuvõtva hindamise eelduseks on õpilase tööde esitamine õpetaja poolt määratud ajaks.		
40+12	<ul style="list-style-type: none"> Paber kandjal õpimapi hindamine (õpimapp sisaldab tunnis tehtud õigekirjaharjutusi, ÕIT raames tehtud töölehti, lühikirjandit, etteütlust, arutlust või jutustust). 		
HKR: 1, 2, 3, 5, 8, 10	Hinne „3“ Esitab õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esineb suuremaid puudujääke, kuid nõutud materjali on olemas.	Hinne „4“ Esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad mõningad puudused.	Hinne „5“ Esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad üksikud väiksemad puudused.
	1. Ortograafiaalane arvestuslik kontrolltöö		

	<p>Hinne „3“ Kasutab keeleõpetuse põhimõisteid ning õigekirjutuse põhireegleid, teeb kirjas kergemaid ja mõningaid raskemaid õigekirjavigu.</p>	<p>Hinne „4“ Kasutab keeleõpetuse põhimõisteid ning õigekirjutuse põhireegleid, teeb kirjas kergemaid õigekirjavigu.</p>	<p>Hinne „5“ Järgib keeleõpetuse põhimõisteid ja õigekirjutuse põhireegleid teeb üksikuid kergemaid vigu.</p>
	<p>2. Referaat õpitava eriala kohta (esitab elektrooniliselt, vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile.</p>		
	<p>Hinne „3“ 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.</p>	<p>Hinne „4“ 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.</p>	<p>Hinne „5“ 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 vastavalt juhendile järgides kirjutamisel õigekirjareegleid Viitamisel kasutatud materjal on korrektselt esitatud.</p>
Teema, alateemad	<p>II kursus Ilukirjandus kui kunst (20) Ilukirjanduse põhiliigid ja žanrid (2). Maailmakirjandus (antiikkirjandus, keskaeg, renessanss, valgustus, romantism, realism, modernism, postmodernism (12). Teksti analüüs (6) Meedia ja mõjutamine (20) Tekstiliigid: teabe- ja ilukirjandustekstid. Stiil: ametlik, ilukirjanduslik, teaduslik, ajakirjanduslik ja argistiil. Teksti tunnused ja ülesehitus (tarbetekstid, ametikirjad) (6). Meedia (6). Meediažanrid (8).</p>		

<p>Hindamine</p> <p>II kursus 2 EKAP 40+12 HKR: 1, 2, 3,4, 5,6, 8, 9,1</p>	<p>Teine õppeaasta</p>			
<p>Kokkuvõtva hindamise eelduseks on õpilase tööde esitamine õpetaja poolt määratud ajaks.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paber kandjal õpimapi hindamine (õpimapp koosneb tunnis tehtud ortograafiaharjutustest, tekstitöödest (tegelase või tegevuse vms analüüs), etteütlukest, arutlevast kirjandist). 				
<p>Hinne „3“ Esitab õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esineb suuremaid puudujääke, kuid nõutud materjal on olemas.</p>			<p>Hinne „4“ Esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad mõningad puudused.</p>	<p>Hinne „5“ Esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad üksikud väiksemad puudused.</p>
<p>1. Maailmakirjanduse tervikteose analüüs</p>				
<p>Hinne „3“ 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.</p>			<p>Hinne „4“ Loeb vähemalt kaks tervikteost. Väljendab loetud teoste kohta suuliselt või kirjalikult oma arvamust. Põhjendab 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>Hinne „5“ 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>2. Meedia ja mõjutamine. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel.</p>				

	<p>Hinne“3“ 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.</p>	<p>Hinne „4“ 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>Hinne „5“ 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>
Teemad. Alateemad	<p>III kursus 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>Hindamine</p> <p>III kursus 2 EKAP</p> <p>40+12</p> <p>HKR: 1,2,4,8,7,9,10</p>	<p>Kolmas õppeaasta Kokkuvõtva hindamise eelduseks on õpilase tööde esitamine õpetaja poolt määratud ajaks.</p> <p>1. Paber kandjal õpimapi hindamine (õpimapp koosneb tunnis tehtud ortograafiaharjutustest, tekstitöödest (tegelase või tegevuse vms analüüs), arutlevast kirjandist, etteütlukest, arvandmete põhjal koostatud tabelist ja analüüsist).</p>		

	Hinne „3“ Esitab õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esineb suuremaid puudujääke, kuid nõutud materjal on olemas.	Hinne „4“ Esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad mõningad puudused.	Hinne „5“ Esitab korrektse õpimapi, töölehed ja muud tehtud kirjalikud tööd, milles esinevad üksikud väiksemad puudused.	
2. Eesti kirjanduse tervikteose analüüs ja ülevaade teose autori elust ja loomingust				
	Hinne“3“ 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.	Hinne“4“ 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.	Hinne“5“ Võrdleb ainekava piires vähemalt kaht loetud kirjandusteost, kirjeldab teoste tegevusaega ja –kohta, olulisi sündmusi, iseloomustab, analüüsib ja võrdleb erinevate kirjandusteoste tegevusaega ja –kohta omavahel. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. Annab ülevaate autorist ja analüüsib tema loomingut.	
3. Tekstimõistmis- ja tekstilooimeoskus. Ülesande lahendamine etteantud juhendi alusel.				
	Hinne“3“ Mõistab loetut rahuldavalt, mõistab loetut osaliselt, ülesanne on lahendatud osaliselt. Põhjendused, järeldused ja/või	Hinne“4“ Mõistab loetut hästi, mõistab loetut selle pea- ja üksikasjades, kuid vastuses on väiksemaid puudusi. Põhjendused,	Hinne „5“ Mõistab loetut detailselt ja põhjalikult. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist ning on ammendavad.	

	<p>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.</p> <p>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>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>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 kirjas kergemaid õigekirjavigu.</p>	
sh hindekriteeriumid	Eristav ja kujundav hindamine			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb kompleksülesande „Tekstimõistmis- ja tekstilooimeoskus“ alusel, mis hõlmab hindamiskriteeriume 1-10. Kompleksülesanne kontrollib, kas mooduli lõpetaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • loeb, mõistab, analüüsib, tõlgendab ja loob tekste; • mõtleb loovalt ja kriitiliselt ning arutleb; • väljendab end kirjalikult ja suuliselt; • teadvustab eesti keele süsteemi ja eripära; • on omandanud õppekava üld- ja valdkonnapädevused. <p>Hindamisülesanne on kirjalik ja koosneb kahest osast:</p>			

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjutamisosa ülesanded (ortograafia) 2. Lugemistekstid ja lugemisosa küsimused
sh hindamise meetodid	<p>Arutelu ja analüüs, õpimapp, etteantud ülesannete lahendamine, praktiliste tööde sooritamine.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, tekstiloomed, tekstiliikide eristamine ja analüüs, loovtöö 4. Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine Teksti koostamine ja pealkirjastamine, referaadi või stendiettekanne 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
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eesti Keele Instituut - http://portaal.eki.ee/ 2. Eesti keele käsiraamat (2007). Erelt, Mati. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 2007 3. Eesti õigekeelsussõnaraamat (2016, 2019). Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 4. Võõrsõnastik (2005). Tallinn : TEA Kirjastus, 2005. 5. Keeleviit : kutseõppeasutuse eesti keele õpik / Annika Kilgi, Viivi Maanso Tallinn : Koolibri, 2004 6. Eesti ortograafia (2005). Erelt, Tiiu. Tallinn : Eesti Keele Sihtasutus, 2005 7. Eesti kirjandus tekstides 1.osa, lugemik keskkoolile (1996). Tallinn : AVITA, 1996 8. Keelemeel Eesti keele käsiraamat õppijale Krista Mägi, Tiiu Puik, Piibe Leiger, Ivika Hein (2019) Tallinn: Kirjastus Maurus 9. Kirjandus ja selle liigid. Gümnaasiumiõpik Mart Väljataga (2014) Tallinn: Mauruse Kirjastus OÜ 10. Kirjanduse mõistevaramu. Gümnaasiumi lisamaterjal Piret Järvela, Edward Kess (2012) Tallinn: Mauruse Kirjastus OÜ 11. Meedia ja mõjutamine Lauri Tankler, Eve Tisler (2019) Tallinn: Mauruse Kirjastus OÜ 12. Maailmakirjandus kutseõppeasutustele (2003). Rebane, Mihkel. Tallinn : Ilo, 2003 13. Kutseõpe. Leht, Ojamaa "Väliskirjandus " 14. Uuem kirjandus Jan Kaus (2015) Tallinn: Mauruse Kirjastus OÜ 15. ERRi arhiiv - http://arhiiv.err.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	MATEMAATIKA	5 EKAP	E. Sissas
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikaalaseid teadmisi elus edukalt toimetulekuks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust. 2) Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 3) Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. 4) Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. 5) Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamise. 	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. 2. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. 3. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. 4. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust. 5. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid. 6. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. 7. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 8. Nimetab järgühikuid 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 leidmiseks. 12. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. 13. Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente. 14. Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenu dega seotud riske. 15. Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid. 16. Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta. 		

<p>Teemad, alateemad</p> <p>I Kursus 2 EKAP</p> <p>40 +12</p>	<p>1. Arvutamine Tehted ratsionaalarvudega; arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R). Ümardamine. Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetiline 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>2. Mõõtühikud Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. Ühikute teisendamine teabeallikate kasutamisega. Interaktiivsed testid. Näitlikustamine (pinna, mahu jms ühikutevahelistest seostest, näitlikke jooniseid võivad õpilased ka ise koostada). Kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks) õppimiskuse arendamiseks.</p> <p>3. Avaldised. Võrrandid ja võrratused Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine. Võrdeline suurendamine ja vähendamine (mõõtkava, plaan). Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandisüsteem. Arvutelu erinevad piirkonnad. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratuste süsteem. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>4. Protsent Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>			
<p>iseseisev töö I kursus 12 tundi</p>	<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>			
<p>praktika</p>	<p>Puudub</p>			
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Loeng arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö mõõtkava või plaani kasutamise kohta. Infootsing internetist, interaktiivsed testid</p>			
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine Arvutamine: kontrolltöö; Avaldised, võrrandid ja võrratused: kontrolltöö; Protsent ja mõõtühikud: kontrolltöö</p>			
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>Arvutamine</p> <table border="1" data-bbox="801 1353 2190 1386"> <tr> <td data-bbox="801 1353 1279 1386">„3“</td> <td data-bbox="1279 1353 1749 1386">„4“</td> <td data-bbox="1749 1353 2190 1386">„5“</td> </tr> </table>	„3“	„4“	„5“
„3“	„4“	„5“		

	<p>Arvutab reaalarvudega peast ja taskuarvutiga.</p> <p>Teostab tehted õiges järjekorras.</p> <p>Ümardab arve etteantud täpsuseni.</p> <p>Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid</p>	<p>Arvutab reaalarvudega peast ja taskuarvutiga.</p> <p>Teostab tehted õiges järjekorras.</p> <p>Ümardab arve etteantud täpsuseni.</p> <p>Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega peast ja taskuarvutiga.</p> <p>Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu</p>
Mõõtühikud			
„3“	„4“	„5“	
Teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.	Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule.	Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid.	
Avaldised. Võrrandid ja võrratused.			
„3“	„4“	„5“	
Lihtsustab avaldisi kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruut-võrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tekstülesandeid lahendab konspekti või näidete abil.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaar-võrratusi ja võrratuse-süsteeme. Lahendab iseseisvalt ja elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekst-ülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	
Protsent			
„3“	„4“	„5“	
Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded).	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	

	Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres) Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.			
Teemad ja alateemad II Kursus 2 EKAP 40 +12	1. Trigonomeetria Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. 2. 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. 3. Planimeetria Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud ja pindalad. Elulise sisuga tekstülesanded. 4. Stereomeetria Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.					
iseseisev töö 12 tundi	Eluliste ülesannete koostamine kaasõpilastele, jooned igapäevaelus- foto ja sellelt joonte leidmine. Geogebra tasapinnaliste geomeetriliste kujundite tegemine.					
praktika	Puudub					
Õppemeetodid	Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine. Test (teooria tundmine), õpiring (ülesannete lahendamine ja koostamine), praktiline töö programmiga Geogebra ja wiris.					
Hindamine	Eristav hindamine Trigonomeetria: kontrolltöö; Jooned tasandil: kontrolltöö; Planimeetria ja stereomeetria: kontrolltöö					
Hindekriteeriumid	Trigonomeetria <table border="1"> <tr> <td>„3“ Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada</td> <td>„4“ Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti.</td> <td>„5“ Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi</td> </tr> </table>			„3“ Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada	„4“ Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti.	„5“ Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi
„3“ Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada	„4“ Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti.	„5“ Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi				

	<p>konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid.</p>	<p>Liigitab tasandilisi kujundeid, oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.</p>	<p>rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Liigitab tasandilisi kujundeid ja teab elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.</p>
Jooned tasandil			
„3“	„3“	„4“	„5“
<p>Kujutab vektorit 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.</p>	<p>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>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>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>

	Planimeetria		
	„3“	„4“	„5“
	Teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu.	Teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.	Teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria - ja planimeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.
	Stereomeetria		
„3“	„4“	„5“	
Lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab mõnele esitatud küsimusele	Lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele	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	
Teemad ja alateemad III Kursus 1 EKAP 18+8	5. 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 keskväertus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus. 6. 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.		

iseseisev töö 8 tundi	Diagrammide koostamine excelis - lõiming sotsiaalainetega - teemad: majandus ja rahvastik, pere eelarve koostamine, hindade võrdlus e-poodides, kiirlaenufirmade võrdlus.		
praktika	Puudub		
Õppemeetodid	Loeng-arutelu, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, ülesannete lahendamine ja koostamine		
Hindamine	Eristav Töenäosusteooria ja statistika: kontrolltöö. Majandusmatemaatika elemendid: iseseisev töö + kontrolltöö		
Hindekriteeriumid	Töenäosusteooria ja statistika		
	„3“	„4“	„5“
	Lahendab töenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske.	Lahendada töenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, lahendab statistika ülesandeid excelis.	Lahendab töenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid. Koostab statistika ülesandeid excelis (koos diagrammidega)
	Majandusmatemaatika elemendid		
	„3“	„4“	„5“
Teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi; käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiirlaenu üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.	Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme.	Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Lahendab probleemülesandeid. Esineb avalikult ja kaitseb oma seisukohti.	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamise vähemalt lävendi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
sh hindamismeetodid	Kontrolitöö
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interneti keskkonnad: wizer.me, sorative.com, kahoot.com 2. Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012. 3. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011. 4. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011. 5. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Töenäosus ja statistika. Avita, 2012. 6. Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002. 7. Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003. 8. Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003. 9. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000. 10. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001. 11. Tönso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998. 12. Levin, A., Tönso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	LOODUSAINED	6 EKAP	E. Takk, R. Lippur
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteadlikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamise	Õpilane: 1. Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. 2. Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid. 3. Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.		

<p>2) Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamise.</p> <p>3) Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele.</p> <p>4) Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.</p>	<p>4. Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe).</p> <p>5. Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi.</p> <p>6. Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid.</p> <p>7. Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid.</p> <p>8. Iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi.</p> <p>9. Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi.</p> <p>10. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsuse seaduspärasusi.</p> <p>11. Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel.</p> <p>12. Selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga.</p> <p>13. Nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme.</p> <p>14. Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme.</p> <p>15. Võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid.</p> <p>16. Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi.</p> <p>17. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid.</p> <p>18. Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi.</p> <p>19. Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale.</p> <p>20. Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast.</p> <p>21. Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust.</p> <p>22. Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest.</p> <p>23. Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks.</p> <p>24. Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme.</p> <p>25. Lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid.</p> <p>26. Koostab erinevate andmete põhjal tabelleid ja graafikuid.</p> <p>27. Kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme.</p> <p>28. Teostab õigesti arvutused, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.</p>
---	--

<p>Teemad, alateemad</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Universum ja selle kujunemine. Maakeraku süsteem - Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala. Maa sfäärid (B, G; 1.kursus); Universumi evolutsioon - evolutsiooniteooriate põhiseisukohad. Mikro- ja makroevolutsioon (B; 1.kursus); Astronoomia (F, 2.kursus); Kehad, nende mõõtmised ja mõõtühikute süsteemid ja teisendamine – liikumine ja selle mõõtmine. Taustsüsteemid. Vastasmõjud. Jõud, mass ja energia (F; 1.kursus) 2. Mikromaailm ja aineehitus. Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid – keemilise elemendid Maal. Keemiline side. Anorgaanilised aineklassid. Metallid, mittemetallid (K; 1.kursus); Mikromaailma ehitus (F; 1.kursus); Elektromagnetism (F; 2.kursus). 3. Organism kui tervik. Orgaanilised ained eluslooduses – organismide keemiline koostis. Biomolekulide tähtsus eluslooduses. Toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega. Organismide energiavajadus. (B; 1.kursus); Organismide ehitus ja talitus – rakkude ehitus ja talitus. Organismide aine- ja energiavahetus. Paljunemine ja areng. Pärilikkus. Inimene kui tervikorganism (B; 2.kursus). 4. Loodusteaduste rakendusvõimalused. Loodusteaduste rakendusvõimalused tehnoloogias ja majanduses – geeni- ja biotehnoloogia. Transgeensed organismid. Nakkushaigused ja nende vältimine. Bioenergeetika. (B; 2.kursus); Loodusteaduste rakendusvõimalused tehnoloogias ja majanduses – nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus. Organismid kahjustava ained. Orgaanilised ained. (K; 2.kursus) 5. Keskkond ja keskkonnakaitse. Majanduskeskkond (G; 3.kursus). Elukeskkond, selle süsteemid ja kaitse (B G; 3.kursus). Tehnoloogiline ehk tehiskeskkond (K; 3.kursus). Õppekäik (B; 3.kursus)
<p>iseseisev töö 32 tundi</p>	<p>Evolutsiooniteooriad (B; 1.kursus; 2 tundi) Makroelemendid elusorganismis (B; 1.kursus; 2 tundi) Inimorganismi ehitus. (B; 1.kursus; 2 tundi) Kliimavõõtmised (G; 1.kursus; 4 tundi) Metallid ja mittemetallid (K; 1.kursus; 1 tundi) Tänapäeva puhastusvahendite kasutamine, nende koostis ja mõju tervisele (K; 1.kursus; 2 tundi) Arvutusülesannete lahendamine mehaanika kohta. (F; 1.kursus; 3 tundi) Mehaanika, termodünaamika ja optika põhiprotsesside kirjeldamine (F; 1.kursus; 2 tundi) Lühiülevaade biotehnoloogia rakendusvõimalustest (B; 2.kursus; 2 tundi) Orgaaniliste ainete ehitus, liigitus ja mõju inimorganismile (K; 2.kursus; 2 tundi) 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)</p>

	<p>Õpimapp „Keskfond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus) Õppekäigu aruande koostamine (B; 3.kursus; 2 tundi)</p>
praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, demonstratsioon, referaat, õppekäik, arutlus, essee, ülesannete lahendamine, paaristöö, rühmatöö, test, probleemõpe, video, esitlus, kaaslaste hindamine, enesehindamine.
Hindamine	<p>Mitteeristav 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"> • Evolutsiooniteooriad – õpilane koostab kirjaliku ülevaate evolutsiooniteooriatest • Makroelemendid elusorganismis – õpilane kirjeldab makroelementide mõju elusorganismile • Inimorganismi ehitus. - õpilane kirjeldab inimorgansüsteemi ehitust, talitlust, paiknemist ja seoseid teistega • Kliimavöötmed - referaat kliimavöötmete kirjelduse või tekke kohta; kliimavöötme seos loodusvööndiga • Metallid ja mittemetallid – õpilane kirjeldab metalle ja mittemetalle • Tänapäeva puhastusvahendite kasutamine, nende koostis ja mõju • Arvutusülesannete lahendamine mehaanika kohta. • Mehaanika, termodünaamika ja optika põhiprotsesside kirjeldamine <p>Hindamisülesanded II kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lühiülevaade biotehnoloogia rakendusvõimalustest (B; 2.kursus; 2 tundi) • Orgaaniliste ainete ehitus, liigitus ja mõju inimorganismile (K; 2.kursus; 2 tundi) • 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) <p>Hindamisülesanded III kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpimapp „Keskfond ja keskkonnakaitse“ (F, G, B; 3.kursus) • Õppekäigu aruande koostamine (B; 3.kursus; 2 tundi)

sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb kõigi õpiväljundite saavutamisel lävendi tasemel
sh hindamismeetodid	Rühmatöö; referaat, lühikirjeldus, esitlus; kontrolltöö; aruande koostamine, referaat, ülesannete lahendamine
Õppematerjalid	<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</p> <p>Geograafia: Õpetaja koostatud õppematerjalid 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 kodulehekülg; Google Earth programm; U.S Geological Survey kodulehekülg; Vulkaanide maailma kodulehekülg</p> <p>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</p>

	<p>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“</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	VÕÕRKEEL	4,5 EKAP	E. Pener, J. Chapelle
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti. 2) Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma	Õpilane: 1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3. Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) 4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast 5. Koostab oma kooli (lühi) tutvustuse 6. Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks 7. Hindab oma võõrkeele oskuse taset		

<p>võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>3) Kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega.</p> <p>4) Mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.</p> <p>5) On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid</p>	<p>8. Põhjustab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega</p> <p>9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>10. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>11. Võrdleb sihtkeele /emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p> <p>12. Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga</p> <p>13. Tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta</p> <p>14. Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p> <p>15. Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <p>16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga</p> <p>17. Sooritab näidistööintervjuu vastavalt juhistele.</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. Mina ja maailm (2 EKAP) (52 t)</p> <p>1.1. Mina ja eakaaslased</p> <p>1.2. Mina ja kool</p> <p>1.3. Mina ja Eesti</p> <p>1.4. Erinevad inimesed ja rahvad</p> <p>2. 1.Keskkond ja tehnoloogia (1,5 EKAP) (39 t)</p> <p>2.1. Suulise esitluse ülesehitus (PowerPoint slaidid)</p> <p>2.2. Kasutatavad suhtluskeskkonnad (eelised, puudused, ohud)</p> <p>2.3. Tehnoloogia arengu mõju keskkonnale</p> <p>2.4. Keskkonnakaitse ja jäätmekäitlus</p> <p>2.5. Tervislikud eluviisid</p> <p>3. Haridus ja töö (1 EKAP) (26 t)</p> <p>3.1. Töökuulutused</p> <p>3.2. Europassi CV, avaldus ja motivatsioonikiri</p> <p>3.3. Intervjuu ülesehitus, riietus, kehakeel, viisakus jne.</p> <p>3.4. Töötamine välismaal</p> <p>3.5. Telefonivestlused: Kuupäevad, kellaajad, nädalapäevad, tähtpäevad</p>

	Kõik teemad I-III aastal sisaldavad grammatikaõpet ning läbivad teemat „Infootsingu võimalused, allikad ja usaldusväärsus“.
iseseisev töö I kursus 12 tundi II kursus 10 tundi III kursus 6 tundi	<p>I aasta iseseisev töö Kogub materjali Eesti ja ühe vabalt valitud inglise keelt kõneleva maa kohta hindamisülesande sooritamiseks ja õpimapis esitlemiseks.</p> <p>II aasta iseseisev töö 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.</p> <p>III aasta iseseisev töö Töötab läbi töökuulutused ja leiab neist omandatava eriala kutseoskustega seonduva sõnavara.</p> <p>Läbiv teema I – III aasta: info otsimine teabeallikatest, grammatika</p>
praktika	Puudub
Õppemeetodid	Paaristöö, grupitöö, rollimängud ja suhtlussituatsioonid, info selekteerimine, võrdlus, esitlus, analüüs, intervjuu, abimaterjalide nagu (elektroonilised) sõnastikud ja teatmikud kasutamine, juhendatud iseseisev töö.
Hindamine	<p>I AASTA <u>Hindamisülesanne</u> Kompleks-/projektülesanne teemal „Mina ja maailm“.</p> <p>Kogub materjali (iseseisev töö) Eesti ja ühe vabalt valitud inglise keelt kõneleva maa kohta, koostab kirjalikult võrdleva teksti ja esitab teksti kokkuvõtte suuliselt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Hindamisülesanne käsitleb järgmiseid õpiväljundeid: 1-4 Hindamisülesanne käsitleb järgmiseid hindamiskriteeriume: 1, 2, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 13</p>

	<p>II AASTA <u>Hindamisülesanne</u> Individaaltöö/Kompleksülesanne teemal „Keskkond ja tehnoloogia“</p> <p>Suulise esitluse (PowerPoint slaidid) koostamine tunnitööna valminud materjalide põhjal (iseseisev töö 9 t) ühest leiutisest ning selle mõjust keskkonnale ja inimese tervisele.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Hindamisülesanne käsitleb järgmisi hindamiskriteeriume: 1, 2, 3, 7, 9, 10, 11 Käsitleb järgmisi õpiväljundeid: 1, 2, 3</p> <p>III AASTA <u>Hindamisülesanne</u> 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> <p>Paaristöö Mõlemad valmistuvad õppeaine viimastes kontakttundides nii intervjuerija kui intervjueritava rolliks ja esitavad ettevalmistatud rollimängu suuliselt.</p> <p>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</p>
sh hindekriteeriumid	<p>1. I aasta hindamisülesanne: Individaaltöö Koostab kirjalikult ja esitab individaalselt suuliselt: Oma kooli tutvustus, Eesti ja 1 inglise keelt kõneleva riigi võrdlus</p>

Hindekriteeriumid:

Hinne 3 - 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 kirjaõppimises esineb vigu.

Hinne 4 - 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 kirjaõppimises esineb üksikuid vigu.

Hinne 5 - 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 kirjaõppimine on valdavalt korrektsed.

II aasta hindamisülesanne:

Iseseisva töö tulemusena kogutud materjali esitlemine ühest leiutisest ja selle mõjust keskkonnale ja tervisele.

Hindekriteeriumid:

Hinne 3 - 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 kirjaõppimises esineb vigu.

Hinne 4 - 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 kirjaõppimises esineb üksikuid vigu.

Hinne 5 - 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 kirjaõppimine on valdavalt korrektsed.

	<p>III aasta hindamisülesanne: Individaaltöö+Paaristöö (Europassi) CV, motivatsioonikiri. Valmistumine tööintervjuuks.</p> <p><u>Hindekriteeriumid:</u> Hinne 3 - 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 põhisõnavara. Häälde esineb vigu.</p> <p>Hinne 4 - 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. Häälde esineb üksikuid vigu.</p> <p>Hinne 5 - 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. Häälde on valdavalt korrektne.</p> <p><u>Iseseisva töö: Mitmeeristav hindamine.</u> „arvestatud“ (lävend) - Europassi CV ja kaaskiri on koostatud juhendi alusel ning korrektset inglise keeles. Kirjeldab lihtlauseid oma kutseoskusi kui ennast kui töötajat tööturul arusaadavalt, kasutades õiget terminoloogiat.</p>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Esitab õpimapi mooduli jooksul läbitud tunniülesannete, tagasiside ja iseseisvate tööde ülesannetega. Õpimappi hinnatakse mitmeeristavalt.</p> <p>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.</p>
sh hindamismeetodid	<p>Kirjalik kirjeldus. Suuline esitus.</p> <p>Paaristöö/individaaltöö, tööintervjuu, rollimäng, analüüs.</p> <p>Juhendatud iseseisv töö: Europassi CV, kirjalik võrdlus, motivatsioonikiri, õpimapp.</p>

Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Liz and John Soars (2019): New Headway: Intermediate B1: Student's Book, 4th Revised edition. Oxford University Press 2. Liz and John Soars (2011): New headway. Elementary. Student's Book. Oxford University Press. 3. Liz and John Soars (2019): New Headway. Intermediate B1 Workbook with Key, 4th Revised edition. Oxford University Press 4. John and Liz Soars (2019): New Headway. Upper-Intermediate Student's Book, 4th Revised edition. Oxford University Press 5. Stuart Redman and Ruth Gairns (2011): Test Your English Vocabulary in Use Pre-intermediate and Intermediate with Answers, 3rd Revised edition, Cambridge University Press. 6. Raymond Murphy (2019): English Grammar in Use. A Self-study Reference and Practice Book for Intermediate Learners of English, 5th Revised edition. Cambridge University Press. 7. Elektroonilised õppematerjalid ja tugiülesannete keskkonad: 8. app.wizer.me 9. quizlet.com 10. learningapps.org 11. https://www.perfect-english-grammar.com 12. https://www.ego4u.com/en/cram-up/vocabulary 13. https://www.english-4u.de/grammar_exercises.htm 14. https://www.really-learn-english.com 15. https://www.englishclub.com 16. https://www.englishgrammar.org/category/business-writing/ 17. https://learnenglish.britishcouncil.org/business-english/english-for-emails 18. https://www.myenglishpages.com/site_php_files/speaking.php 19. https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises_list/phrasal.htm 20. www.jkhk.ee 21. www.europass.cedefop.europa.eu 22. Internetimaterjalide põhjal koostatud konspekt. 		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	SOTSIAALAINED	7 EKAP	J. Raevald, R. Lippur, V. 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 kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Omab teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. 2) Saab aru esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust 3) Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi: 4) Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu 	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas. 2. Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus. 3. Nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi. 4. Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. 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. 9. Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel. 10. Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel. 11. Nimetab Eesti ja rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikused õigused ja kohustused 12. Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust. 13. Kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust 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) 15. Põhjustab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust 16. Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse 17. Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike 18. Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri

	<p>19. Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</p> <p>20. Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel</p> <p>21. Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna</p> <p>22. Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</p> <p>23. Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</p> <p>24. Nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalus</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Mina ja tervis (52 tundi, 22 t I kursusel, 26 tundi II kursusel, 4 tundi III kursusel) 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. Mitmekülgse arendamine spordis. Kehaliste võimete arendamine. Taastumise vajalikkus. Taastumine spordis. 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.</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena - erinevad riigid ja ühiskonnakorraldused (22 tundi III kursusel) Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmisyhiskonna kujunemine. Nüüdisühiskonna kujunemine. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. Arengumaad ja arenenud riigid. Taasiseseisvumisjärgne Eesti. Tänapäevane Eesti ühiskonnakorraldus. Poliitilised ideoloogiad. Demokraatliku riigi valitsemiskorraldus. NATO, EL ja ÜRO ning Eesti seotus nende organisatsioonidega.</p> <p>Minu perekond/sugulased/tuttavad taasiseseisvunud Eestis (12 tundi I kursusel) 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 tänapäeval. Üleminek plaanimajandusele turumajandusele, omandireform perekonna kontekstis. Muutused kultuurivaldkonnas.</p> <p>Minu õigused ja kohutused (12 tundi II kursusel) Inimõiguste olemus ja vajalikkus, tähenduse muutumine 20.-21. sajandil. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt seadusandlusest (põhiseadus, lastekaitse seadus 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.</p> <p>Teekond läbi aja (48 tundi, sellest 24 I kursusel, 24 II kursusel)</p>

	<p>Ajaloo periodiseerimine. Euroopa ja maailma ajalugu. Ajalooallikad ja allikakriitika. Arheoloogia ja ajalooteadus. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. Eesti muinasaeg. Eesti keskaeg.</p> <p>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.</p> <p>Majandus ja rahvastik (16 tundi II kursus)</p> <p>Rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. Üleilmastumine. Immigratsioon. Tööhõive. Riigi ja maailma majandus Jätkusuutlik areng. Üksikisik turumajanduskeskkonnas. Kaardi kasutamine. Asukoha määramine kaardil.</p> <p>Riigikaitse teemapäevad (20 tundi I kursus)</p> <p>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</p>
<p>iseseisev töö</p> <p>I kursus 12 tundi</p> <p>II kursus 26 tundi</p> <p>III kursus 7 tundi</p>	<p>I kursus</p> <p>Mina ja tervis Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine 4t</p> <p>Minu perekond Küsimustiku täitmine ja analüüs 2t</p> <p>Riigikaitse Eneseanalüüsi koostamine 6t</p> <p>II kursus</p> <p>Mina ja tervis Paaristööna teiste rahvaste kommete ja traditsioonide kirjeldamine 7t</p> <p>Minu õigused ja kohustused Arutlus ja mõistekaart valitud teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused) 3t</p> <p>Teekond läbi aja Eesti ajaloo tähtsamate sündmuste kaardistamine 12t</p> <p>Majandus ja rahvastik Paaristööna ülevaade rahvusvahelisest organisatsioonist või suurfirmast 4t</p> <p>III kursus</p> <p>Mina ja tervis Toitumispäeviku täitmine ja selle analüüs 2t</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena Esitluse koostamine 5t</p>
praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktilised harjutused, arutelu, juhtumianalüüs, liikumismängud, rollimäng, rühmatöö, paaristöö, intervjuu, loeng, teksti analüüs, õppefilmide vaatamine ja analüüsimine
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>I kursus</p>

	<p>Mina ja tervis 1. Koostatud elustiile kajastav treeningpäevik 7 päeva kohta. Päevikule lisatud järelused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks.</p> <p>Minu perekond 2. Täidetud etteantud küsimustik erinevate nähtuste kohta ühiskonnas kindlatel aastatel. 3-4 tabelis esitatud mõõdiku puhul on eraldi välja toodud, miks asjad on muutunud</p> <p>Riigikaitse 3. Koostatud on eneseanalüüs, mille vahel on töölehed ja eneseanalüüs, mida ma õppisin.</p> <p>II kursus Mina ja tervis 1. Paaristööna valmib ülevaade teiste rahvaste kommete ja traditsioonide ühe rahvuse põhjal (toit, muusika, rahvapillid, tavad, rahvuspühad jne).</p> <p>Minu õigused ja kohustused 2. Arutlus valitud teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused) 3. Koostatud on mõistekaart teemal (erakonnad, valimissüsteemid või inimõigused)</p> <p>Teekond läbi aja 4. Ülevaade Eesti ajaloo</p> <p>Majandus ja rahvastik 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 järelused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks.</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena 2. esitlus välisriigist või rahvusvahelisest organisatsioonist, selle esitlus. Esitluses on läbivalt kajastunud võrdlus Eestiga.</p>
sh hindekriteeriumid	Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös, iseseisvate - ja rühmatööde tähtaegne esitamine. Õppeprotsessis toimub läbivalt kujundav hindamine (sh tunnikontroll, kontrolltööd, töölehed jne).

	<p>Hindamisülesanne 1 Elustiile kajastava treening- ja toitumispäeviku täitmine läbi kolme kursuse I-III kursus. Iga kursuse lõpuks vajalik treeningpäeviku täitmine ettenatud tasemele koos analüüsiga.</p> <p>Hindamisülesanne 2 Küsimustiku täitmine erinevate ühiskonnanähtuste kohta. I kursus</p> <p>Hindamisülesanne 3 Eneseanalüüsi koostamine. I kursus</p> <p>Hindamisülesanne 4 Ülevaade teiste rahvaste kommetest ja traditsioonidest II kursus</p> <p>Hindamisülesanne 5 Arutlus ja mõistekaardi koostamine. II kursus</p> <p>Hindamisülesanne 6 Ülevaade Eesti ajaloost II kursus</p> <p>Hindamisülesanne 7 Ülevaade rahvusvahelisest organisatsioonidest või suurfirmadest III kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iseseisev töö mis on koostatud originaalselt ja korrektselt
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, sh täidetud iseseisvad tööd
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, rühmatöö, eneseanalüüs, õpimapp, kirjalik töö.
Õppematerjalid	<p><u>Mina ja tervis</u></p> <p>Perekonnaõpetus. Gümnaasiumi inimeseõpetuse õpik. Inger Kraav, Katrin Kullasepp, Margit Kagadze. “Turvalise armastuse nimel”metoodiline õppematerjal noortega töötavatele spetsialistidele. www.narko.ee www.hiv.ee www.amor.ee Arro “Uimasti ajastu” Tervise Arengu Instituudi poolt koostatud toitumisalased brožüürid http://www.toitumine.ee; http://www.terviseinfo.ee,http://www.alkoinfo.ee Lühifilm „Mõtteaine“ – lisainfo filmist Lühifilm „Suits“ – lisainfo filmist Film Nime poolest võitja (2001) Peep Vehm Rääkimata lugu – üksteist aastat hiljem 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.</p>

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/

<http://www.fin.ee/riigieelarve-ja-majandusulevaated/?searchCurrent=>

Globaliseeruv maailm:

<http://1maailm.ee/gm/>

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

Riigikaitseõpetus

[Riigikaitseõpik](#) (2019)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	KUNSTIAINED	1,5 EKAP	J. Raevald
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi elukvaliteedi tõstmiseks ning isiksuse mitmekülgseks arendamiseks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid 2) Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooa. 3) Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse 4) Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja 5) isiksuse arendamiseks 6) Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.	Õpilane: 1. Võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid. 2. Määrab kunsti ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel. 3. Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid. 4. Uurib ja kirjeldab kunsti ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta . 5. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti”, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda. 6. Kirjeldab kogetud kunsti ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi. 7. Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale.		
Teemad, alateemad	Kunstiliigid ja muusikažanrid Kehakunst, graffiti, tegevuskunst, elektrooniline kunst, disain. Muusikamaastik minevikus, tänapäeval, tulevikus. Audio- ja visuaalse kunsti seosed. Kultuur elukvaliteedi tõstjana. Rahvakunst ja –muusika identiteedi kujundajana. Vanaajast tänapäeva Muusika ja kunsti roll inimkonna arengus. Ajastud ja kultuurilugu. Gootika Eestis. Mitmehäälsuse kujunemine, noodikiri. Renessans. 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. Eesti kunst ja muusika		
iseseisev töö	Koostab õpimapi - illustreeritud leksikoni - kogu läbitud teemade lõikes ,mis on õpilase eneseanalüüsi osaks.		

praktika	Puudub
Õppemeetodid	visuaal- ja audioesitlusega loeng; praktiline tegevus (muusika kuulamine); vaatlus; jalutuskäik-seminar tutvustamaks 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
Hindamine	Mitteeristav Eelduseks mooduli hinde kujunemisel on õpilase osalemine õppetöös <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanne 1 Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanne 2 Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiiligi ja muusika stiili näitel, kasutades audio-visuaalset esitlust võimaldavaid IKT vahendeid
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb tunnist osavõtu, õpimapi esitamise ja esitluse ettekandmise tulemuse järgi.
sh hindamismeetodid	Õpimapp, esitlus
Õppematerjalid	1. Muusikaõpetuse õppematerjalid: 2. K.Spence "Raamat muusikast" „Alma Litera „, Vilnus 1995 3. I.Kull ,O.Tuisk“Muusikaajalugu““Valgus“1982 4. J.Jürisson „Vanast muusikast“Eesti Riiklik Kirjastus 1961 5. T.Siitan“ Õhtumaade muusikaajalugu“. Talmar ja Põhi Evita 1998 6. A..Kaarlep „Eesti Muusikalugu. Kunstmuusika“ ,“Talmar ja Kaalep 2007 7. Kunstiõpetuse õppematerjalid: 8. Leesi, L. Kunstilugu koolidele. Avita 2001 9. Õpetaja koostatud PowerPoint esitlused üldise kunstiajaloo kuulsamatest teostest, kaasaegsest kunstist. Näiteid YouTubest erinevate vahendite ja tehnikate kasutamisest.

PÕHIÕPINGUTE MOODULID

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	TOITLUSTAMISE VALDKONNA JA ÕPINGUTE ALUSED	2 EKAP	Laida Reitmann
Nõuded moodul alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses 2) toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast 3) kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist 4) kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi	Õpilane: 1. Selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid 2. Selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest 3. Nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid 4. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid 5. Leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused 6. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele 7. Kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära 8. Kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist		
Teemad, alateemad	1. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähi piirkonnas <ul style="list-style-type: none"> • Õpikeskkonnaga tutvumine. • Õppetöö korraldusega tutvumine • Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. • Toitlustus -,majutusettevõtetega tutvumine lähipiirkonnas 2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele		

	<ul style="list-style-type: none"> • Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine • Eriala puudutava informatsiooni leidmine INNOVE, Kutsekoja ja EHRL kodulehtedelt. • Kutsestandardiga tutvumine. <p>3. Mõistab turismi tähtsust eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutus- ja toitlustusettevõtetega tutvumine <p>4. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed
Sh iseseisev töö	Leiab vastavalt juhendile õppetöoks vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab koka kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Tööleht, iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab kolme õpiülesannet: 1. koka kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest 2. iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 3. õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside, õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
Sh hindamismeetodid	Kirjalik töö, iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
Õppematerjalid	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.innove.ee 4. www.kutsekoda.ee 5. www.ehrl.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	5 EKAP	E. Rõuk

			E. Kadastik E. Altermann
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	Õpilane: 1. Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga 2. Sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid 3. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega		
2) mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	4. Selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid 5. Kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda 6. Selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi 7. Kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest 8. Valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli 9. Seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused		
3) kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	10. Analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 11. Kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid 12. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust 13. Valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile 14. Koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks		
4) mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri	15. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate		

<p>kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 100 tundi iseseisev töö: 30 tundi kokku: 130 tundi</p>	<p>eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes</p> <p>16. Kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid</p> <p>17. Selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist</p> <p>18. Selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas</p>
<p>Õpiväljundid</p>	<p>Teemad, alateemad</p>
<p>ÕV 1 (20 + 6 tundi)</p>	<p>1. Enesetundmine ja selle tähtsus õpitee planeerimisel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Võimed, väärtused, oskused, isikuomadused ja käitumisviisid • Huvi ja hobitegevuse roll õpitee planeerimisel • Suhtlemis- ja koostööoskuste mõju elu-, õpi- ja töörollis <p>2. Õppimise olemus ja võimalused</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formaalne, mitteformaalne ja informaalne õppimine. Elukestev õpe • Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad õpikeskkonnad • Õpitava valdkonna seosed teiste valdkondadega (võtmepädevused) • Õppimine Eestis ja välismaal
<p>ÕV 2 (40 + 12 tundi)</p>	<p>3. Majandus, selle olemus ja toimimise mehhanismid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid • Eesti majandus ja vaba ettevõtlus • Turg ning selle osapooled • Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine • Töö ja tööturg. Tööjõud majanduses • Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid • Konkurents ja koostöö • Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses • Hinnastabiilsus, finantssüsteem ja rahapoliitika <p>4. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. tööseadusandlus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööandja roll, tema õigused ja kohustused

	<ul style="list-style-type: none"> • Töövõtja roll, tema õigused ja kohustused • Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia • Töökeskkonna ohutuse ja töötervishoiualane seadusandlus • Tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnavalased teabematerjalid • Riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral • Lepingulised suhted töö tegemisel. • Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused, töökorraldus, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid. • Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised
ÕV 3 (20 + 6 tundi)	<p>5. Ettevõtlikkus ja ettevõtlikkus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtlikkus ja selle koht ning olulisus turumajanduses • Ärikeskkonna osapooled ja regulatsioonid • Vastutustundlik ettevõtlikkus • Sotsiaalne ettevõtlikkus, selle olemus ja sisu • Turg ja turundus • Finantsid ettevõttes • Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused • Rahvusvaheline majandus ja majandus muutuv maailmas, muutused/arengud ettevõtluses
ÕV 4 (20 + 6 tundi)	<p>6. Tulevikuoskused</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muutuva õpi- ja töökeskkonnaga kohanemine • Erinevates kultuurikeskkondades töötamine • Oskus kiiresti reageerida ootamatule situatsioonile ja leida lahendusi. <p>7. Planeerimise ja enesejuhtimise viisid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassikaline ja kaasaegne lähenemine karjäärile (vertikaalne-, horisontaalne- ja kannapöördekarjäär, kaleidoskoop- ja spiraalkarjäär, piirideta karjäär, tööelu 4,0). <p>8. Tööle kandideerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> • CV koostamise põhitõed • Kandideerimisdokumendid: avaldus, kaaskiri, motivatsioonikiri • Tööintervjuu
praktika	puudub

iseseisev töö 30 tundi	
ÕV 1 (6 tundi)	ÕPITEE PLANEERIMINE: õpiplaani koostamine (teema / eesmärgid / strateegiad / vahendid, ressursid/ hindamine / refleksioon)
ÕV 2 (12 tundi)	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; leiab informatsiooni seadustest (tööandja õigused ja kohustused / töövõtja õigused ja kohustused / tööleping / töökorraldus / puhkus); vormistab etteantud juhendi abil oma erialast tuleneva näidistöolepingu.
ÕV 3 (6 tundi)	MINIUURIMUS: koostab uurimuse kuidas ettevõtte (3-5 ettevõtte näitel) viivad ellu vastutustundliku ettevõtluse printsiipe ja analüüsib selle tulemuslikkust ettevõttes.
ÕV 4 (6 tundi)	MONITOORING: monitoorib õpi-, töö- ja karjääriinfot; koostab monitooringu õpitavast erialast arvestades õpi- ja karjäärivõimalusi ning lühi- ja pikaajalisi eesmärke.
Õppemeetodid	Miniloeng, ajurünnak, miniuuring, vestlus, arutelu, reflekteerimine, esitlus, video analüüs, infootsing, individuaalne töö, paaritöö, rühmatöö, õpiobjekti koostamine, eneseanalüüs
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Hindekriteeriumid esitatakse konkreetse hindamisülesande juures mooduli rakendumisel
sh 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	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; töökorraldusekirja olemus ja selle alusel töötamine; näidistöolepingu koostamine; ühe äriidee kohta visiooni, missiooni ja eesmärkide sõnastamine ning nende esitlemine; oma unistuse ettevõtte kirjeldamine (eesmärgid /

	võimalused / piirangud / enda roll)
ÕV 3	ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS 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 loovustehnikad ideede genereerimiseks), äriideede esitlus ja analüüs (teostamise võimalikkusest / mida on juba probleemi lahenduseks tehtud), ärimudeli koostamine ja esitlus oma valdkonnas meeskonnatööna, vastutustundliku ettevõtluse uurimine 3-5 ettevõtte kohta, kuidas neid printsiipe reaalselt 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.
ÕV 4	TÖÖINTERVJU SIMULATSIOON Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonis erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel
sh hindamismeetodid	
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

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haritus ja professionaalsus https://arvamus.postimees.ee/1992139/hari-tus-ja-professionaalsus (12.01. 2003) 2. SA Kutsekoda kodulehel https:// oska.kutsekoda. ee/wp-content/ uploads/2016/04/ Tulevikutrendid-1.pdf 3. OSKA raport “Töö ja oskused 2025 https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0 4. SA Kutsekoda video “Tulevikuoskused”: https://www.youtube.com/watch?v=XLTies-WrvU&t=148s ja https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8Wsl 5. Video „Õppimise kolm vaala“ https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE 6. Archimedes kodulehega tutvumine. http://archimedes.ee/ 7. Õpiränne Taanis https://www.youtube.com/watch?v=L3vcCaKaZcs 8. Kvalifikatsiooniraamistik https://www.kutsekoda.ee/kvalifikatsiooniraamistik/ 9. Eesti kvalifikatsiooniraamistikku tutvustav videoklipp SA Kutsekoja kodulehel https://www.kutsekoda.ee/eesti-kvalifikatsiooniraamistik-ekr-alam/ 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/? 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_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM 19. Rahajutud: https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM 20. Rikkaks saamise õpiku autori koduleht:https://roosaare.com/

	<p>21. Üks hea ja ajas vastu pidanud väärtushinnangute artikkel Peep Laja poolt: https://peep-laja.blogspot.com/2005/11/this-i-believe.html</p> <p>22. Maksuameti koduleht: https://www.emta.ee/et</p> <p>23. https://www.rmp.ee/ on majandusarvestuse ja ettevõtte majandamisega seotud infoleht</p> <p>24. Finantsaabits :https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits</p> <p>25. Finantsinspektsiooni poolt loodud leht: https://www.minuraha.ee/</p> <p>26. Tööelu lehekülg: https://www.tooelu.ee/</p> <p>27. Tööinspektsiooni koduleht:https://www.ti.ee/est/avaleht/</p> <p>28. Äriidee potentsiaali hindamine, turukõlblikkuse ja realiseeritavuse hindamine “Ajujaht seminari video”: https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&t=7s</p> <p>29. Ekspordi käsiraamat: https://www.eas.ee/ekspordi-kasiraamat/</p>
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht EKAP-s	Õpetajad
3	TOITLUSTAMINE	14 EKAP	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots, Kati Adul, Marike Reedla, Eveli Volmre, Rita Vaher, Karin Õunap, Ene Takk, Reelika Lippur, Olga Paatsi, Ene Pener
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud 1 -2 moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid 2) valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas	Õpilane: 1. Planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest 2. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani 3. Valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist 4. Eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid 5. Valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes		

<p>3) serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta</p> <p>4) teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>5) planeerib köögi puhastus- ja koristustööd vastavalt puhastusplaanile</p>	<p>6. Valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>7. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</p> <p>8. Lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles</p> <p>9. Kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile</p> <p>10. Puhastab köögi ja muud ruumid ning köögiseadmed ja-tarvikud, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab ainelahuse, lähtudes juhendist</p>
<p>Teemad, alateemad</p> <p>Lõimitud üldained: 6,5 EKAP</p> <p>1. Füüsika - 1 EKAP</p> <p>2. Keemia – 1 EKAP</p> <p>3. Bioloogia – 1 EKAP</p> <p>4. Keskkonnakaitse ja tööohutus – 1 EKAP</p> <p>5. Ergonoomika – 1 EKAP</p> <p>6. Võõrkeel - 1,5 EKAP</p>	<p>1. Toiduainete õpetuse alused 0,5 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis (keemia) • Toiduainete pakendid ja märgistus • Toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad • Toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid • Toiduainete toitaineline koostis <p>2. Toitumisõpetus 0,5 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidupüramiid, taldrikureegel • Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine • Tervisliku toitumise põhimõtted • Söögikorrad • Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus <p>3. Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Isiklik hügieen • Toiduhügieen • Toidumürgitused ja –nakkused • Enesekontrolli plaan (HACCP) <p>4. Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid- nende ohutu kasutamine ja hooldamine 0,5 EKAP</p> <p>5. Töökorraldus suurköögis 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökorralduse alused toitlustusettevõttes • Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess • Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine <p>6. Töö- ja tuleohutus suurköögis ja esmaabi 0,5 EKAP</p>

- Esmaabi ja ohuõpe korralduse põhimõtted ettevõttes
- Esmaabi kergemate vigastuste korral
- Ergonoomika suurköögis

7. Puhastustööd ja keskkonnakaitse 1 EKAP

- Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted
- Mustus
- Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine
- Puhastusplaan
- Keskkonnakaitse
- Köögijäätmete sorteerimine sh taara
- Jäätmete liigid
- Säästlikkuse tähtsus, võimalused
- Ökoloogiline jalajälg, globaalprobleemid
- Ressursside säästmine ja raiskamine Eestis ja Euroopa Liidus
- Minu isiklikud tarbimisharjumused ja nende analüüs

8. Toiduvalmistamise põhialused 2 EKAP

- Toiduainete eeltöötlemine (külm- ja kuumtöötlemine)
- Roagruppide osatähtsus menüüs, toitude valmistamine suurköögis, põhivalmistusviisid ja serveerimine

9. Teenindustoimingud suurköögis 0,5 EKAP

- Toitlustusteeninduse tähtsus ja vajalikkus –
- Teenindaja roll ja ülesanded
- Teeninduse liigid.
- Lauatüübid.
- Lauakatmis- ja serveerimisvahendid
- Teenindamise põhitehnikad Istumisega laua katmine
- Teeninduse alused
- Toitlustusettevõtte teenindusstandard
- Töökorraldus
- Selvelaua katmine
- Teenindaja hoiakud

	<ul style="list-style-type: none"> • Suhtlemistsoonid, rollid, isiksuse tüübid • Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides 10. Erialane füüsika 11. Erialane keemia 12. Erialane bioloogia 13. Keskkonnakaitse ja tööohutus 14. Ergonoomika 15. Erialane võõrkeel
sh iseseisev töö	Individaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises
sh praktika	Praktilised tööd
Õppemeetodid	Loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, ideekaart, õpimapp, analüüs ja esitlus
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
sh hindekriteerium	Hinne 3 <ul style="list-style-type: none"> • Planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest ning käitleb toitu järgides enesekontrolliplaani. • Valmistab toite ja jooke juhendamisel, lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes. • Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta, lähtudes kliendikesksest teenindamise põhimõtetest ning väljendab end arusaadavalt eesti keeles. Hinne 4 <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. Hinne 5 <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, praktiline töö, test, kontrolltöö
Õppematerjalid	1. Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. 2. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010. 4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ., Praktiline Kulinaaria. Argo kirjastus 2013 5. Õpimapi koostamise juhend. 6. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011. 7. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008 8. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 9. Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus 10. K., „Koristamine see on lihtne“ õppefilm 11. Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo. 12. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu Teenindamise kunst 13. S. rekkor, R. Eerik Kataame laua 14. Peolauad (katmine, serveerimine, etikett)
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	MENÜÜ PLANEERIMINE	6 EKAP	Marika Kasvand Eve Sissas, Maire Jürjen Olga Paatsi, Ene Perner
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul Toitlustamine alustatud		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; 2) arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse	Õpilane: 1. Koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest 2. Põhjendab toitade valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile 3. Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitade keemilise koostise andmebaasi		

<p>3) koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid</p> <p>4) arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p>	<p>4. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest</p> <p>5. Vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi</p> <p>6. Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitutele tehnoloogilised kaardid</p> <p>7. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötamise digivahendeid</p> <p>8. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust</p>
<p>Teemad ja alateemad</p> <p>Lõimitus ained: 4 EKAP</p> <p>1. Matemaatika – 1 EKAP</p> <p>2. Arvutiõpetus – 1 EKAP</p> <p>3. Eesti keel – 1 EKAP</p> <p>4. Võõrkeel – 1 EKAP</p>	<p>1. Menüü koostamine 0,5 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted • Põhisöögikordade menüüd <p>2. Toitumise alused 0,5 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tervisliku toitumise põhimõtted ja põhimõisted, toitainete vajalikkus organismis; • Toitumissoovitused; toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele; erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitlus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus); toiteväärtus; seedesüsteem <p>3. Kalkulatsiooni alused 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine; bruto ja netokogused, väljatulek; kaonormide arvutamine; toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine; • Tehnoloogilised kaardid; kaubatellimuse koostamine; tabelarvutusprogrammi kasutamine <p>3. Erialane matemaatika</p> <p>4. Arvutiõpetus</p> <p>5. Erialane eesti keel</p> <p>6. Erialane võõrkeel</p>
<p>sh iseseisev töö</p>	<p>Koostab kolmekäigulise menüü juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest.</p>
<p>sh praktika</p>	<p>Puudub</p>
<p>Õppe- ja õpetamismeetodid</p>	<p>Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesande lahendamine</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>

sh hindekriteerium	<p>Planeerib ja koostab juhendi alusel menüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Kujundab ja valmistab menüükaarte korrektses eesti keeles kasutades erialast terminoloogiat. Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat.</p> <p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü lähtub juhendaja poolt etteantud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest • Arvestatud menüü koostamise põhimõtteid • Põhjendab kliendirühma ja menüü valikut • Menüüs on kirjas valmistamismeetodid/ klassikalised terminid • Korrektsed toitude, jookide ja toiduainete nimetused • Menüü on tõlgitud ühte võõrkeelde ja kasutatud lihtsaid roa nimetusi. • Kasutatud ühikuid vastavad toorainele • Välja on toodud külmtöötlemiskao protsendid • Arvutatud tooraine bruto ja neto kogused • Välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal • Arvestatud kuumtöötlemiskaoga • Kasutatud käibemaksuta ühiku hindu • Arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, ootusest ja soovidest • Arvestatud menüü koostamise põhimõtteid • On selgitavalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut • Menüüs on kirjas valmistamismeetodid/ klassikalised terminid • Korrektsed toitude ja toiduainete nimetused • Menüü on kirjas korrektses võõrkeeles • On kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele • Välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtöötlemiskao protsendid • Arvutatud tooraine bruto ja neto kogused • Välja toodud ühe portsjoni eraldi toiduainete serveerimiskaal grammides arvestatud kuumtöötlemiskaoga • kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu • arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga
--------------------	--

	<p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest • Arvestatud menüü koostamise põhimõtteid • On analüüsivalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut • Menüüs on kirjas valmistamismeetodid /võõrkeelsed klassikalised terminid • Korrektsed toitute, jookide ja toiduainete nimetused • Menüü on korrektses kirja- ja võõrkeeles • On kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele • Välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtöötlemiskaot protsendid • Arvutatud tooraine bruto ja neto kogused • Välja toodud ühe portsjoni eraldi toiduainete serveerimiskaal grammides arvestatud kuumtöötlemiskaoga • Kasutatud käibemaksuta ühiku hindu, märgitud on hindade allikas • Arvutatud ühe portsjoni tegelik omahind ja hind koos käibemaksuga
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Test, iseseisev töö
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik" 2. Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 3. Õpetaja konspekt

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	PRAKTILINE TÖÖ SUURKÖÖGIS	11 EKAP	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots Marike Reedla, Kati Adul, Keh. Kasv õpetaja
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul Toitlustamine, Menüü planeerimine		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid 2) valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel 3) teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid 4) teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest 5) töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid 	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid 2. Alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest 3. Eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid 4. Käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani 5. Järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid 6. Valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes 7. Teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani 8. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele 9. Käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi 10. Teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles 11. Vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades 12. Analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele
<p>Teemad ja alateemad</p> <p>Lõimitud üldained: 3 EKAP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kehaline liikumine – 2 EKAP 2. Eesti keel – 1 EKAP 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Põhisöögikordade toitude valmistamine ja serveerimine 3 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus köögis • Toiduhügieen • Seadmed ja töövahendid • Tehnoloogilised kaardid 2. Toitude valmistamine 4 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • Toitude- ja jookide valmistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, järgides puhastus- ja korrastustööde nõudeid • Portioneerimine ja serveerimine 3. Teenindamine 1 EKAP

	<ul style="list-style-type: none"> • Teenindab kliente lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele <p>4. Individuaalne ja meeskonnatöö 5. Kehaline liikumine 6. Erialane eesti keel</p>
sh iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises
sh praktika	Praktilised tööd ettevõttes
Õppe- ja õpetamismeetodid	Praktilised tööd, meeskonnatöö, eneseanalüüs, demonstratsioon
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, demonstratsioon, õpimapp
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo 2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu Teenindamise kunst 3. S. Rekkor, R. Eerik Kataame laua 4. Peolauad (katmine, serveerimine, etikett) 5. www.innove.ee 6. www.ehrl.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	MENÜÜ KOOSTAMINE JA KALKULATSIOON	8 EKAP	Marika Kasvand, Kati Adul Eve Sissas, Maire Jürjen Ene Pener, Olga Paatsi
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul Menüü planeerimine		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest 2) koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara 3) vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi 	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab tellitavate toitude (<i>à la carte</i>) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid 2. Koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele 3. Tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat 4. Vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi 5. Annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest 6. Koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna 7. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara
<p>Teemad ja alateemad</p> <p>Lõimitud üldained: 4 EKAP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eesti keel – 1 EKAP 2. Matemaatika –1 EKAP 3. Võõrkeel (vene, inglise) – 1 EKAP 4. Arvutiõpetus – 1 EKAP 	<ol style="list-style-type: none"> 1. A la carte menüü koostamine 0,5 EKAP 2. Pakkumise koostamine kliendile 0,5 EKAP 3. Toitlustusettevõtete eripäradega tutvumine 0,5 EKAP 4. Laste menüü koostamise põhimõtted 0,25 EKAP 5. Eriliste vajadustega klientidele menüü kohandamine 0,25 EKAP 6. Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust 2 EKAP 7. Erialane eesti keel 8. Erialane matemaatika 9. Erialane võõrkeel 10. Arvutiõpetus
sh iseseisev töö	Menüü- ja menüükaartide koostamine, tehnoloogiliste ja kalkulatsiooni kaartide koostamine
sh praktika	puudub
Õppe- ja õpetamismeetodid	Loeng, digivahendite kasutamine, praktilised harjutused

Hindamine	Eristav hindamine
sh hindekriteeriumid	<p>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 võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat.</p> <p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü. • Koostab juhendi alusel a la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. • Kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaart. • Planeerib tooraine arvestades töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel • Koostab korrektses eesti keeles a la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat • Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat • Tõlgib a la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat • Viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele • Kujundab elektrooniliselt menüükaardi • Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades • Koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest • Leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele • Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi • Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust • Koostab toitude ja jookide tehnoloogiaid lähtudes a la carte menüü eripäradest <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine <p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev,

	eesmärgipärane ja loov kasutamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd. vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Praktiliste harjutuste demonstratsioon, õpimapp
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 2. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 3. 2013 e-õppe materjalid, 4. Praktilise töö juhend, 5. õpimapi koostamise juhend 6. Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik" 7. Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 8. Õpetaja konspekt

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	TOIDUVALMISTAMINE	8 EKAP	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots Marika Reedla, Kati, Eveli Volmre, Reelika Lippur
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		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas 2) valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (<i>à la carte</i>) ja jooke sh toitumisjärgasustega 	Õpilane: <ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid 2. Eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja - seadmeid 3. Valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid 		

<p>klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi</p> <p>3) serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (<i>à la carte</i>) ja jooke</p> <p>4) kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid 5. Valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid 6. Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid 7. Valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid 8. Valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid 9. Valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 10. Valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid 11. Soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid 12. Valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi 13. Serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele 14. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid 15. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid
<p>Teemad ja alateemad</p> <p>Lõimitud üldained: 2,5 EKAP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kunstiõpetus – 0,5 EKAP 2. Füüsika - 1 EKAP 3. Matemaatika – 1 EKAP 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Töökorraldus restoraniköögis 1,5 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • Varustamise korraldamine ja laomajandus restoraniköögis. • Inventuur • Köögitööde planeerimine restoraniköögis • Tööetappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine. • Tööplaan restoraniköögis • Meeskonnatöö töökorralduses 2. Toiduvalmistamine restoraniköögis 3 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine

	<ul style="list-style-type: none"> • A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest <p>3. Restoraniköögi töövahendid, seadmed ja materjalid, nende ohutu kasutamine ja hooldamine 1 EKAP</p> <p>4. Kunstiõpetus</p> <p>5. Erialane füüsika</p> <p>6. Erialane matemaatika</p>
sh iseseisev töö	Õppematerjalidega tutvumine
sh praktika	Praktilised tööd
Õppe- ja õpetamismeetodid	Loeng,, demonstratsioon, õppekäigud
Hindamine	Eristav hindamine
Sh hindekriteeriumid	<p>Valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid</p> <p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ning töökohta restoraniköögis, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripäradest. • Valmistab juhendamisel tellimuse alusel toite (<i>a la carte</i>) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi. • Kasutab sobivaid töövahendeid ja -seadmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile • Valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid. • Serveerib juhendamisel kliendile tellimuse alusel ning juhendi järgi toite (<i>à la carte</i>) ja jooke, vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. • Kasutab ja puhastab juhendamisel restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgib tööohutusnõudeid. • Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid. <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine <p>Hinne 5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritatud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd. vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	demonstratsioon, õpimapp, test, kontrolltöö
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 2. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 3. 2013 e-õppe materjalid, 4. Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIS	13 EKAP	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots Marike Reedla, Kati Adul, Keh.kasv õpetaja
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul toiduvalmistamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest 2) valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades 	Õpilane: <ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele 2. Valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest 3. Hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest 4. Valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile 5. Vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile 6. Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile 		

<p>sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades tootlustusettevõtte töökorraldust</p> <p>3) käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades tootlustusettevõtte töökorraldust</p> <p>4) teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist</p> <p>5) teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja tootlustusettevõtte töökorralduse eripärale 8. Annab hinnangu valmistatud toitade ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 9. Võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele 10. Kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu 11. Hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele 12. Käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile 13. Inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele 14. Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid 15. Valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist 16. Puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist 17. Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist 18. Nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles 19. Lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires 20. Katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest 21. Kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid
<p>Teemad ja alateemad</p> <p>Lõimitud üldained: 5 EKAP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kunst – 1 EKAP 2. Kehaline liikumine – 1 EKAP 3. Võõrkeel – 1 EKAP 4. Eesti keel – 1 EKAP 5. Matemaatika – 1 EKAP 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toiduvalmistamine restoraniköögis 4 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • 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. • Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 2. Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides 2 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis.

	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) • Kuumtöötlusseadmed (induktsioonseade, tarvikud; kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud; fritüürid; grillseadmed) • Baariseadmed • Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) • Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine <p>3. Ettevalmistustööd teenindamiseks 2 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruumide ja laudade kaunistamine. • Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted). • Salvrättide voltimine. • Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid. • Eelkatete liigid. • Ettevalmistustööd saalis. • Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). • Eelkatte toimingud. • Selvelauad. • Iseteenindusliin. • Roogade ja jookide serveerimise tehnika. • Portioneeritud toitude serveerimine. • Vaagnalt serveerimine. • Kandikult serveerimine. • Jookide serveerimine. • Kasutatud nõude ja laua koristamine. <p>9. Kunst</p> <p>10. Kehaline liikumine</p> <p>11. Erialane võõrkeel</p> <p>12. Erialane eesti keel</p> <p>13. Erialane matemaatika</p>
sh iseseisev töö	Kooliürituste läbiviimine

sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine, praktiline töö
Õppe- ja õpetamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd, probleemülesannete lahendamine, õppekäigud
Hindamine	Eristav hindamine
sh hindekriteeriumid	<p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Planeerib oma tööaega, valmistab ette töökoha ning korraldab oma tööd ratsionaalselt lähtudes tööülesannetest, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest, hoides korras oma töökoha, lähtudes hügieeninõuetest. Valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile, ajastades toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile, kasutades seadmeid ja vahendeid vastavalt tehnoloogiale. Käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust. Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist, valmistab puhastusvahendi lahuse, puhastab köögiseadmeid ja vahendeid ning peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist. Nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles, lahendab kliendi teenindamisega seotud probleeme. Katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest. Kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid. <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. <p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritatud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö,
Õppematerjalid	1. Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames

	2. Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ 3. Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames 4. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. 5. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ 6. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. 7. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. 8. Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ 9. Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames 10. Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ - VANKER programmi raames 11. Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) 2009.a. 12. Vealukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/vealukorrad/ - VANKeR programmi raames
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	PRAKTIKA	36 EKAP	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots, Kati Adul, Marike Reedla, Eveli Volmre, Maire Jürjen
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud põhiõpingutega		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist 2) töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja	Õpilane: 1. Koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi 2. Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit 3. Sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid 4. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks		

<p>tööohutusnõudeid</p> <p>3) planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid</p> <p>4) valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid</p> <p>5) teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p> <p>6) analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>	<p>5. Järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid</p> <p>6. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</p> <p>7. Arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel</p> <p>8. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid</p> <p>9. 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</p> <p>10. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale</p> <p>11. Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust</p> <p>12. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile</p> <p>13. Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile</p> <p>14. Analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatussele ja toimetulekule praktikaettevõttes</p> <p>15. Esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid</p>
<p>Teemad ja alateemad</p> <p>Lõimitud üldained: 5 EKAP</p> <p>1. Eesti keel – 2 EKAP</p> <p>2. Arvutiõpetus – 2 EKAP</p> <p>3. Võõrkeel – 1 EKAP</p>	<p>1. Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine. Tööohutusalane juhendamine</p> <p>2. Suurköögitöö praktika 30 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidukoguste arvutamine tehnoloogiliste kaartide abil, suurköögi toitude ja jookide valmistamise ja serveerimine, säästlik töötamine, töö planeerimine ja ajastamine, tööplaan, töövahendite ning seadmete valik, puhastus- ja korrastustööd köögis • Enesekontrolliplaan • Meeskonnatöö • Teeninduse korraldus ja tehnikad vastavalt ettevõtte eripärale, kliendikeskne teenindus <p>3. Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine 1 EKAP</p> <p>4. Erialane eesti keel</p> <p>5. Arvutiõpetus</p> <p>6. Erialane võõrkeel</p>

sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppe- ja õpetamismeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, esitlus, arutelu.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
Õppematerjalid	1. Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeoede-koostamise-juhend.php 2. Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee

VALIKÕPINGUTE MOODULID

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	RIIGIKAITSEÕPETUS	2 EKAP (sh 35 tundi välilaagrit)	V. Hanko
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	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		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) tunneb Eesti riigikaitse laia käsitluse põhimõtteid, eesmärki ning üldist korraldust ja on valmis tegutsema enda võimalustest ja	Õpilane: 1. Kirjeldab Eesti riigikaitse laia käsitluse põhimõtteid, eesmärki ning üldist korraldust, toetudes riigikaitse alusdokumentidele; 2. Leiab ja kasutab vajaduse korral riigikaitseesse puutuvat olulist infot, sh Eesti riigikaitse üldist korraldust		

<p>kohustustest lähtuvalt, ka kutsealuse ja reservväelasena</p> <p>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</p> <p>3) väärtustab kaitsevälase elukutset, kaitseväge ja vabatahtlikku tegevust Kaitseliidus ning selle eriorganisatsioonides</p> <p>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</p> <p>5) käitub ohutult; oskab käituda ohu- ja kriisiolukordades ning abistada abivajajaid oma võimaluste piires</p>	<p>reguleerivaid õigusakte;</p> <p>3. Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika põhijooni rahvusvaheliste suhete ning Euroopa julgeoleku kontekstis, iseloomustab Eesti rolli NATO-s;</p> <p>4. Nimetab Eesti peamisi julgeolekuriske ning kirjeldab erinevaid hädaolukordi; selgitab, kuidas korraldatakse elanikkonnakaitset;</p> <p>5. Leiab infot oma kohustuste kohta kutsealuse ja reservis oleva isikuna portaali eesti.ee vahendusel;</p> <p>6. Kirjeldab enda võimalusi ja kohustusi riigi kaitsmisel;</p> <p>7. Nimetab siseturvalisuse tagamisega tegelevaid organisatsioone ja nende ülesandeid;</p> <p>8. Kirjeldab kodanikuühenduste eesmärke ja ülesandeid ning nendega liitumise võimalusi.</p> <p>9. Selgitab näidete kaudu, kuidas sõjapidamine on ajaloo jooksul muutunud;</p> <p>10. 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 arengule ja inimeste saatusel;</p> <p>11. Nimetab Eesti riigikaitse taasloomise olulisemaid sündmusi;</p> <p>12. Nimetab nüüdisaja julgeoleku riske ja ohte;</p> <p>13. 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;</p> <p>14. Nimetab peamisi julgeolekuga tegelevaid organisatsioone ja iseloomustab nende rolli rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide lahendamisel;</p> <p>15. Selgitab Eesti osalust rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja konfliktidega kaasnenud rahvusvahelistel missioonidel ja operatsioonidel.</p> <p>16. Kirjeldab kaitseväge ja Kaitseliidu struktuuri;</p> <p>17. Toob näiteid kaitseväge ja Kaitseliidu ülesannete kohta;</p> <p>18. Nimetab kaitseväge väe- ja relvaliike;</p> <p>19. Kirjeldab riigikaitstes vabatahtlikuna osalemise võimalusi;</p> <p>20. Eristab kaitseväge vormiriietuse, auastmetunnused ja eraldusmärgid;</p> <p>21. Kirjeldab kaitseväge ja Kaitseliidu traditsioone ning sümboolikat;</p> <p>22. Kirjeldab kaitseväekohustuslase õigusi ja kohustusi</p> <p>23. Kirjeldab kaitsevälase elukutset ning teab ohvitseriks ja allohvitseriks õppimise võimalusi;</p> <p>24. Selgitab rivikorra kujunemise ajalugu, kasutamise vajadust ja tähtsust;</p> <p>25. Demonstreerib esmaseid rivivõtteid paigal ja liikumisel kolonnis ning järgib käsklusi;</p>
--	--

	<p>26. Tegutseb ühtse meeskonnana organiseeritult jao ja rühma koosseisus;</p> <p>27. Käitub lasketiirus turvaliselt laskmiskäskluste järgi; võtab õpetaja käsul laskeasendeid ning kasutab õiget päästmistehnikat.</p> <p>28. Kirjeldab, milliseid topograafilisi kaarte ja mis eesmärgil Eesti kaitseväes kasutatakse;</p> <p>29. Orienteerub kaardi ja kompassi abil vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul ning liigub mööda etteantud marsruuti;</p> <p>30. Määrab kaardil direksiooninurga, maastikul kompassi abil asimuudi ja kaitseväge kaardil UTMi koordinaate;</p> <p>31. Kasutab peamisi moondamise ning varjatud liikumise võimalusi erineval maastikul ja erinevas valguses, nimetab õist orienteerumist piiravaid tegureid</p> <p>32. Rajab välilaagri ja täidab välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid</p> <p>33. Tegutseb meeskonna koosseisus kaaslas abistavalt ja toetavalt.</p> <p>34. Vältib ohtusid ning kaitseb ennast ja abivajajaid võimalike ohtude eest;</p> <p>35. Kirjeldab, kuidas valmistuda kodus nädalaseks iseseisvaks hakkamasaamiseks elutähtsate teenuste katkestuste (elekter, side, küte, veevarustus jmt) korral</p> <p>36. Oskab hädaolukorras käituda ja ennast ning teisi abistada vigastuste, traumade, haigestumiste, erakorraliste haiguste ja mürgistuste korral; oskab kutsuda abi</p> <p>37. Oskab otsida teavet ohtudest nii kodukandis kui ka välisriiki reisides</p> <p>38. Kasutab elupäästva ja jätkuva esmaabi võtteid ning erinevaid kannatanu transportimise võtteid;</p>
<p>Teemad, alateemad</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 21 praktiline töö: 29 iseseisev töö: 2 kokku: 52</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika. Riigikaitse lai käsitlus ja elutähtsad teenused. Elanikkonna kaitse põhimõtted. Eesti julgeolekuriskid. Eesti osalemine NATOs; NATO kollektiivse kaitse põhimõtted. 2. Eesti kaitsejõud ja väeliigid. Reservväelase ja kutsealuse kohustuse; teenistus reservis; kutsealusena arvele võtmine ja tervises seisundi hindamine. 3. Ametkondade, ühenduste ja igapäevase roll turvalisuse tagamisel. Riskikommunikatsioon 4. Sõjanduse osa ühiskonna ajaloos. Eesti sõjaajalugu üldise sõjaajaloo kontekstis. Eesti riigikaitse taastamine. 5. Rahvusvahelised sõjalised kriisid ja relvakonfliktid 20. sajandi teises pooles valitud näidete toel. Nüüdisaegsed rahvusvahelised relvakonfliktid ja nende ohjamine. Psühholoogiline kaitse. 6. Eesti kaitsejõudude struktuur ja ülesanded. Kaitseväge ja Kaitseväe sümboolika ning traditsioonid Kaitsevälase elukutse Ajateenistus ja asendusteenistus; 7. Vaidluste lahendamine ja vastutus. 8. Rivikord ja praktiline riviõpe; Üksiksõduri riviõpe; Jagu koondrivis; Rühma koosseis

	<p>9. Isiklik ja rühmavarustus. Rännak üksuse koosseisus ja üksikvõitleja liikumine maastikul</p> <p>10. Relvad ja relvasüsteemid Eesti kaitseväes. Lasu sooritamist mõjutavad tegurid. Ohutusnõuded ja esmaabi</p> <p>11. Kompass, magnetiline asimuut ja direktsiooninurk. Kaardi orienteerimine, maastikul orienteerumine, käsi-GPSi kasutamine.</p> <p>12. Välilaagri rajamine ja eluolu välitingimustes. Toitlustamine ja hügieen välitingimustes</p> <p>13. Kodu, vabaaja ja liiklusohutus. Isiku ja vara kaitse.</p> <p>14. Võimalikud hädaolukorrad Eestis ning tegutsemine nende korral</p> <p>15. Elupäästev esmaabi. Esmaabi vigastuste, traumade, haigestumiste, erakorraliste haiguste ja mürgistuste korral</p> <p>16. Häta sattumine välisriigis. Riskikommunikatsioon</p>
iseseisev töö 2 tundi	<p>Ohututehnika lasketiirudes tundmaõppimine.</p> <p>Kaitseväe auastmete tundmaõppimine.</p> <p>Kirjalik tagasiside „Riigikaitseõpetuse“ mooduli läbiviimise kohta.</p>
praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelud, vestlus, paaris- ning rühmatööd, praktilised õppused, õppekäigud, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh hindamismeetodid	<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • praktiline sooritus (rivivõtete demonstreerimine, sooritab tiirulaskmise harjutusi juhendaja kontrolli all, annab harjutusülesannetes esmaabiabi, sh elupäästvat abi, kasutab esmaseid kaitsevahendeid); • iseseisev töö (tunneb ja järgib relvadega ümberkäimise ohutus eeskirju ja –nõudeid, tunneb kaitseväe auastmeid, esitab kirjaliku tagasiside „Riigikaitse“ mooduli läbiviimise kohta); • riigikaitselaagris osalemine (kasutab ning hooldab isiklikku ja rühma varustust, osaleb välilaagri paiknemis-, söögi- ja hügieenialade ettevalmistavatel tegevustel, orienteerub maastikul ja vajadusel varjudes maastikul, osaleb rännakul).
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne on mitteeristav.</p> <p>Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <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>

	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.
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. „Riigikaitse. Õpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele“, Avita 2019. 2. „Reservväelase teatmik“, Eesti kaitseväge 2015 laiendatakse õpikeskkonda: muuseum, 3. Lasketiir, õppetegevus välilaagris viiakse läbi päevaplaani alusel. Välilaagris on välitingimused: maastik, harjutusväli, lasketiir, väliõõbimise korral isiklik ja rühmavarustus; orienteerumisvahendid, esmaabi õppevahendid, matkavahendid näitlik õppematerjal; plakatid, joonised, relvad, laskemoon. 4. Ajakirjandusväljaanded Riigi Kaitse, Diplomaatia, Kaitse Kodu, Sõdur, Sõdurileht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	SUHTLEMINE JA ASJAAJAMINE	1 EKAP	E. Laurson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppiija omandab ettekujutuse suhtlemise ja asjaajamise olemusest ja viisidest; õpib valima sobivat kirjalikku ja suulist suhtlemisviisi ja suudab kontrollida oma käitumist.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) mõistab suhtlemisprotsesside seaduspärasusi ning oskab süsteemselt mõelda, konflikte lahendada ja oma tegevust reflekteerida	Õpilane: 1. Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt etteantud situatsioonile sobivalt, järgides üldtunnustatud käitumistavasid; 2. Mõistab suulise ja kirjaliku suhtlemise erisust; 3. Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; 4. Kasutab erinevaid suhtlemistehnikaid; 5. Lahendab ja analüüsib tavapäraseid suhtlussituatsioone; 6. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi; 7. Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; 8. Mõistab kultuuridevahelisi erinevusi ja arvestab nendega suhtlemissituatsioonides		
2) kasutab suhtlemisel korrektset	9. Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh		

asjaajamiskeelt	<p>allkirjastab digitaalselt;</p> <p>10. Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel avalduse, seletuskirja, volikirja, protokollid;</p> <p>11. Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega;</p> <p>12. Valib kohase suulise või kirjaliku keelekasutuse lähtuvalt olukorra ametlikkuse määrast</p>
Õpiväljundid	Teemad, alateemad
ÕV 1 (10 + 3 tundi)	<p>1. Suhtlemine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suhtlemisvajadused ja –ülesanded; • Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine; • Suuline ja kirjalik suhtlemine; • Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud; • Erinevad suhtlemissituatsioonid ja käitumine suhtlemissituatsioonides; • Konfliktid ning nende tekkepõhjused. Toimetulek konfliktidega. Enesejuhtimine; • Meeskonnatöö põhimõtted; • Klienditeenindus. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teenindussituatsioonid ja nende lahendamine • Kultuuridevahelised erinevused
ÕV 2 (10 + 3 tundi)	<p>2. Asjaajamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asjaajamise, dokumendi ja dokumendihalduse mõiste; • Asjaajamise õiguslik keskkond; • Dokumentide loomine, dokumentide säilitamine; • Meilietikett, virtuaalne suhtlemiskultuur • E-kiri ja e-kirjutis, e-kirjade hea tava, vajalikud elemendid, nende vormistamine; • Dokumentide vormistamine vastavalt juhendile.
praktika	puudub
iseseisev töö 6 tundi	
ÕV 1 (3 tundi)	SUHTLUSSITUATSIOON lahendab iseseisvalt juhendi alusel tavapäraseid suhtlussituatsioone
ÕV 2 (3 tundi)	E-KIRI, AMETIKIRI digitaalselt allkirjastatud avalduse, algatus- ja vastuskirja koostamine ja

	vormistamine vastavalt juhendile ning edastamine e-kirjaga
Õppemeetodid	
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Hindekriteeriumid esitatakse konkreetse hindamisülesande juures mooduli rakendumisel
sh hindamisülesanded	
ÕV 1	JUHTUMIANALÜÜS etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel
ÕV 2	AMETIKIRI juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll) MEILJETIKETT, E-KIRI : enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine
sh hindamismeetodid	
ÕV 1	Miniloeng, rühmatöö, vestlus, eneseanalüüs, rollimäng, juhtumianalüüs
ÕV 2	Miniloeng, praktiliste ülesannete lahendamine, iseseisev töö, rühmatöö, analüüs
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.

Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salumaa, Tarmo Aktiivõppe meetodid. I - II / Tarmo Salumaa, Mati Talvik, Alvar Saarniit Tallinn: Merlecons & Co, 2006 ([Tallinn : Pakett]) 2. Klienditeeninduse alused lihtsas keeles / koostaja Sirje Schumann ; Tallinna Tööstushariduskeskus Tallinn : Tallinna Tööstushariduskeskus, 2019 ([Tartu] : [Paar]) 3. Suhtlemisuskustest õpetamisel ja juhtimisel / Heiki Krips Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastus, c2005 ([Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastuse trükikoda]) [2.], täiend. tr. 4. Kidron, Anti Suhtlemine : inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia / Anti Kidron [Tallinn] : Mondo, 2004 ([Tallinn] : Ühiselu) 5. Jaskolka. A „Kuidas lugeda ja kasutada kehakeelt“ 2005 Kirjastus Ersen 6. Asjaajamiskorra ühtsed alused: https://www.riigiteataja.ee/akt/72783 7. Asjaajamine: https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/asjaajamine/ 8. Terminoloogia sõnastik: http://www.dokumendihaldus.ee/dokumendihaldus/terminoloogia-sonastik 9. Meilietikett: http://kollis.pri.ee/turvalisus/meilietikett.html
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	SUURKÖÖGITÖÖ KORRALDUS	4 EKAP	Kati Adul, Sigrit Mäeots, Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhiõpingud on läbitud		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab suurköögi tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse toidu- ja tööohutuse põhimõtteid rakendades.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme 2) eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	Õpilane 1. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme 2. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid 3. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi 4. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale 5. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise		

<p>3) korraldab juhendamisel alusel suurröogi laomajandust</p> <p>4) planeerib suurröogi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurröogi tootmissüsteemile</p> <p>5) planeerib ja korraldab suurröogi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurröogi eripärast, järgides tööhutust ja hügieeni nõudeid</p>	<p>6. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu</p> <p>7. Ladustab juhendamisel kaubad</p> <p>8. Viib läbi juhendamisel inventuuri</p> <p>9. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule</p> <p>10. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele</p> <p>11. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös</p> <p>12. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt</p> <p>13. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel</p> <p>14. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse</p> <p>15. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööl tagasisidet</p>
<p style="text-align: center;">Teemad ja alateemad</p>	<p>1. Sissejuhatus moodulisse, toitlustusettevõtete äriideed</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suurröogi mõiste • Suurröökide kliendirühmad, nende vajadused, soovid ja ootused • Suurröökide äriideed <p>2. Suurröogi töökorraldus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suurröogi tootmistöö ja töötaja tegevuse planeerimine <p>3. Toitlustusettevõtte ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus</p> <p>4. Suurröogi laomajandus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tooraine ja materjalide varumine ja kauba vastuvõtt, ladustamine, säilitamine ning inventeerimine • Suurröogi lao dokumentatsioon.
<p>sh iseseisev töö</p>	<p>Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises</p>
<p>sh praktika</p>	<p>Projektiõppena kavandatud ürituse läbi viimine.</p>
<p>Õppe- ja õpetamismeetodid</p>	<p>Projektiõpe, meeskonnatöö, eneseanalüüs, demonstratsioon</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>Kavandab ja viib läbi projektiõppena ürituse, järgides hügieeni nõudeid, kasutades sobilikke seadmeid ja töövahendeid, kasutades õigeid töövõtteid, pidades kinni tehnoloogiast, valmistades müügikõlbliku toodangu.</p> <p>Hinne 3</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme ning toob välja erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid • Kirjeldab erinevaid suurröõgi teeninduse korralduse võimalusi • Planeerib juhendamise alusel suurröõgi laomajandust • planeerib juhendi alusel suurröõgi roogade valmistamise, serveerimise ning roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid. • Planeerib ning korraldab suurröõgi tööd individuaalselt ja meeskonnas, väljastab kalkuleeritud portsjonkaaluga road lähtuvalt suurröõgi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. <p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Projektiõpe, demonstratsioon, õpimapp
Õppematerjalid	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu. Toiduvalmistamine suurröõgis. Argo, 2010.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	ERITOITLUSTUS	3 EKAP	Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3		
Mooduli eesmärk	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 tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>Õpilane:</p> <p>1) kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. 2. Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. 3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. 4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p>
<p>2) kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks</p>	<p>5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. 6. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; 7. Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel.</p>
<p>3) õppija valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>	<p>8. Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. 9. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust 10. Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid 11. Korraldab oma töökohta iseseisvalt</p>
<p>4) koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi</p>	<p>12. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; 13. Koostab ja kohandab menüüid vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. Ealised iseärasused toitumisel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes. <p>2. Toidutalumatused ja toiduallergiad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm. toidutalumatused <p>3. Taimetoitlus</p> <p>4. Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus.</p> <p>5. Laktoosi- ja kaseiinitalumatus.</p> <p>6. Toiduallergiad</p> <p>7. Ealised iseärasused</p>
<p>sh iseseisev töö</p>	<p>Koostab iseseisva tööna 2 käigulise lõunamenüü taimetoitlasele, kalkulatsiooni ja tehnoloogiliste kaartidega, korrektselt vormistatuna</p>
<p>sh praktika</p>	<p>Puudub</p>

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd. suunatud vestlus Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine Kirjalikud struktureeritud testid, Rühmatöö, probleemülesanded, praktiline töö õppekõrgis, meeskonnatöö
Hindamine	Eristav hindamine
sh hindekriteeriumid	<p>Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartitest, tootlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p> <p>Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades</p> <p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes • vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt • kasutab lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel • riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele • toit on serveerimisnõudele asetatud ebaühtlaselt • toidu nimetus vastab roa välimusele • kasutatud on puhtaid serveerimisnõusid • toit on nimetusele vastava äratuntava maitse ja konsistentsiga • tehnoloogiliselt küpsusastmele vastav • serveeritud temperatuurile vastavalt • serveeritud temperatuurile vastavalt <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. <p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd

Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004 2. Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009 3. Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001 4. Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009 5. Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003 6. Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010 7. Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008 8. Pöldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010 9. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 10. Rekkor, S. jt Toiduvalmistamine suursöögis. 2010 Argo 11. Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 12. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2011 13. Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieedid, 2001 14. Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006 15. Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006 16. Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004 17. http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html 18. http://www.diabeet.ee/ 19. http://www.tsoliaakia.ee/ 20. http://www.toitumine.ee/ 21. www.ehrl.ee 22. www.ampser.ee 23. www.nutridata.ee 24. www.riigiteataja.ee/akt/13360799 25. www.terviseinfo.ee/valdkonnad/toitumine/toitlustamine-lasteasutustes 26. www.tervisekaitse.ee
----------------	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	JOOGIÕPETUS	3 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud peab olema toiduhügieeni test		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke.	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
Õpilane: 1) mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	Õpilane: 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 sobivad klaasid. 5. Kirjeldab joogikaardi koostamise põhimõtteid. 6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.	
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.	
3) tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele	1. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke. 2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. 3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt 4. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. 5. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele	
4) valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	6. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. 7. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.	
5) valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja	8. Valmistab ja serveerib jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid.	

hügieeninõudeid	
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mitteamkohoosled joogid <ul style="list-style-type: none"> • külmad joogid. • kuumad joogid: 2. Alkohoosled joogid <ul style="list-style-type: none"> • Lahjad alkohoosled joogid alkoholisisaldus alla 18 % (kääritatud, destilleerimata): Veinid- punased, valged, vahuveinid, kangestatud veinid (veinimaad, veinitraditsioonid, tuntumad viinamarjasordid, valmistamistehnoloogia, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine, toidu ja veini sobivus); siidrid; õlled- põhjapärmi, pinnapärmi. • Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid. • Kanged alkohoosled joogid alkoholisisaldus üle 18 % (destilleeritud): Viinad, rummid, viskid, bitterid, brändid, liköörid • Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid. 3. Segujoogid <ul style="list-style-type: none"> • Lühikesed joogid • Pikad joogid (alkoholiga ja alkoholivabad) • Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid. 4. Tööks vajaminevad kaubad vahendid, realiseerimisajad ja ladustamine. <ul style="list-style-type: none"> • Toorainete tundmine. • Töövahendid. • Serveerimisvahendid ja-nõud 5. Joogikaardi valmistamise põhimõtted <ul style="list-style-type: none"> • Toitude ja jookide sobivus. 6. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine <ul style="list-style-type: none"> • Klientidega suhtlemine. 7. Tööohutus- ja hügieeninõuded.
sh iseseisev töö	Klientide teenindamine pidulikel üritustel
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, esitlus, kirjalikud tööd, iseseisev töö
Hindamine	Eristav hindamine

sh hindekriteeriumid	<p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. • Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. • Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. • 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>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. <p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.</p>
sh hindamismeetodid	Praktiline ülesanne. Ülesande soorituse jälgimine, hinnang praktilisele tööle
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Heldi Kikas, Epp Koger Toidukaubad. ILO; 2. Roosipõld, Kotkas. Restoraniteenindus 2010;www.veinimaailm.ee; 3. Õppefilmhttp://www.e-ope.ee/download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/ppefilm.html 4. Õppefilmidhttp://www.youtube.com/watch?v=LEs_fJo7Jzo 5. www.piccolokoolitus.ee 6. Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 7. Teenindamisekunst, Argo 2013 8. Kokteil. Segujookide kuningas, Argo 2010 9. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 10. Mõlstaad, M. Minu esimene veiniraamat. Varrak, 2003 11. Keskküla, K. Uusveinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008

	12. Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006 13. Otspere, U. Joogiraamat – Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003 14. Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008
--	---

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	EESTI KÖÖK	2 EKAP	Eveli Volmre, Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Kati Adul
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti köögi ja toidukultuuri eripärast ja oskused valmistada arhailist ja kaasaegset eesti toitu		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise;	Õpilane: 1. Kirjeldab põhilisi kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise. 2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist. 3. Oskab soovitada Eesti rahvustoite. 4. Teab Eesti päritolu roogi.		
2) valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	5. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. 6. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. 7. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. 8. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele. 9. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. 10. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel		
Teemad, alateemad	1. Eesti toidukultuur, muinasajast tänapäeva. <ul style="list-style-type: none"> Muinas-, kesk-, tsaari- ja nõukogudeajast pärit toit, uskumused ja tavad 2. Eesti erinevate piirkondade toidukultuurid ja –ideoloogiad, toidukultuuri piirkondlikud aspektid ning eripära. 3. Lastele ja noortele suunatud toiduharidus eesti traditsioonilises toidupropageerimises <ul style="list-style-type: none"> Laste toidu ja toidukultuuri alasse teadlikkuse põhimõtted 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Teadlikkuse tõstmine pärimuskultuuri ja toiduvahelistest seostest <p>4. Hooajalised ja piirkondlikud toiduained eestlaste toidulaual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused • Traditsioonidest ja uskumustest mõjutanud eripärad <p>5. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti toidukultuuriga</p> <p>6. Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eesti köök Põhjamaa köögi osana • Toit Eesti riigi kuvandina • Eesti toidu väärtustamine ja järjepidevuse kindlustamine <p>7. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine</p>
sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine: (sisaldab: Eesti köök, retseptid, piirkondlike toiduainete ja toitude mõistekaart, kodukoha toidupärandi (toidu lugu, retsepti otsimine ja kohandamine jne) leidmine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng; Õpimapp, Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; Suunatud vaatamine (õppevideod), kuulamine; Rühmatöö; Kirjalikud testid; Praktiline töö.
Hindamine	Eristav hindamine
sh hindekriteeriumid	<p>Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärad. Praktilised tööd köögis</p> <p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes • vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt • on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel • riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele • toidu välimus vastab roa nimele • toidu välimus ja maitse vajavad parandamist • on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid • toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga • toit on serveeritud õigel temperatuuril <p>Hinne 4</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. Hinne 5 <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, praktiline töö, test
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bardone, E., Plath, U., Kannike, A., Põltsam, I., 101 eesti toitu ja toiduainet. Varrak 2016 2. Kagan, M., Parm, T., Väärt eesti toidud. Suur Eesti Raamatuklubi. 2006 3. Klemettilä, H. Keskaja köök. Varrak. 2008 4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 5. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011. 6. Rekkor, S., Praktiline kulinaaria, Argo 2013 7. Savikko, M., Seapraad ja kartulisalat. Pilguheit Eesti kööki. Guide Marketing 2011 8. Vihma, H. Eesti vana aja söök ja köök. Menu kirjastus. 2017 9. Vihma, H., Värnik, K., Tänapäevane eesti köök. Varrak. 2018 10. Wimberg, Eesti köök. Ajakirjade kirjastus, 2010 11. Eesti toit. www.eestitoit.ee 12. www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eesti_kk.html 13. http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	RAHVUS-JA REGIONAALKÖÖGID	4 EKAP	Sigrit Mäeots, Eveli Volmrsa, Marika Kasvand, Kati Adul
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökidest eripäradest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>Õpilane:</p> <p>1) mõistab Eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi</p>	<p>Õpilane</p> <p>1. Loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel</p> <p>2. Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamise – ja serveerimisviisidega</p>
<p>2) tunneb enamlevinud rahvusköökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele</p>	<p>3. Loetleb erinevate rahvusköökide rahvustoite,</p> <p>4. Kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel</p>
<p>3) valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil</p>	<p>5. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile</p> <p>6. Valmistab erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid</p> <p>7. Serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. Eesti rahvusköök</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eesti rahvusköögi kujunemine • Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad • Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road • Kaasaegne Eesti toit <p>2. Maailma rahvaste köögid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate kontinentide köögid • Religiooni mõju toitumistavadele <p>3. Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine</p> <p>4. Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine</p>
<p>sh iseseisev töö</p>	<p>Stendiettekande koostamine rühmatöök.</p>
<p>sh praktika</p>	<p>Puudub</p>
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Praktiline töö, loeng, iseseisev töö, rühmatöö</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Hindamisülesanne:</p> <p>Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitus ja analüüs</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>Puuduvad</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud kõik õpiülesanded ning iseseisvad tööd.</p>

sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline töö
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Valgus, 1981; 2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998; 3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004; 4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012; 5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011; 6. http://www.eestitoit.ee 7. Eesti Vabaõhumuuseum: http://www.evm.ee

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	PAGARI- JA KONDIITRITEHNOLOOGIA	3 EKAP	Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Eveli Volmre, Kati Adul
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	Õpilane: 1. Selgitab pagaritöö terminoloogiasid 2. Selgitab kondiitritöö tehnoloogiasid 3. Iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainasid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.		
2) valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taiginatest	4. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid 5. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele 6. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 7. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule 8. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul		

	<p>9. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</p> <p>10. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</p>
3) töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<p>11. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</p> <p>12. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>13. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripäradest.</p>
Teemad, alateemad	<p>1. Pagari ja kondiitritoodete põhitoorained.</p> <p>2. Taigna temperatuur, konsistents, väljatulek, segamine, kobestamine.</p> <p>3. Taigna vead.</p> <p>4. Küpsetamise vead.</p> <p>5. Pagari- ja kondiitritoodete lisandid: täidised, puisted, võõbad, kreemid.</p>
sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö Power Point esitlus. Video taigna töötlemisest ja kihitamisest. Arutelud slaididel esitatud toodete kvaliteedist ja vigadest
Hindamine	Eristav hindamine
sh hindekriteeriumid	<p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teab pagari- ja kondiitritöö terminoloogiaid, iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainaid ja tooteid nendest kirjeldades nende valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi • Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. • Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, säilitab toiduaineid ja pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. • Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. • Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. <p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele Test taignate tehnoloogia tundmisele Eeltöötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taignaid Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes
sh hindamismeetodid	Meeskonna töö, praktiline töö, enesehindamine Iseseisev töö Test
Õppematerjalid	1. Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ . 2. http://www.hkhk.edu.ee/eope/taignatooted/piobjekti_tutvustus.html 3. Kondiitri tehnoloogia. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf .

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	ARVUTIÕPETUS	3 EKAP	Kati Adul
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate arvuti kasutamisest. Oskab kasutada operatsioonisüsteeme, tunneb erinevaid interneti browsereid ja kasutab neid. Õpilane omandab teadmised ja oskused Microsoft Office		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) tutvub arvuti operatsioonisüsteemiga vastavalt juhendile 2) kasutab iseseisvalt internetti 3) on teadlik Microsoft Wordi	Õpilane: 1. Tunneb lihtsamat arvutialast sõnavara. 2. Otsib, loob ja kustutab faile ning kaustu. 3. Muudab ja minetab ümber faile ja kaustu. 4. Järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel. 5. Orienteerub internetis erinevatel lehtedel. 6. Kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ja ohte.		

<p>programmivõimalustega.</p> <p>4) kasutab MS Exceli programmi vastavalt juhendile</p> <p>5) kasutab programmi MS PowerPoint vastavalt juhendile</p>	<p>7. Sisestab teksti tekstidokumendis.</p> <p>8. Korrigeerib ja vormindab teksti etteantud juhendi alusel.</p> <p>9. Lisab ja muudab tabeleid. Lisab pilte.</p> <p>10. Muudab piltide suuruseid ja positsioone.</p> <p>11. Lisab päise ja jaluse.</p> <p>12. Oskab nimetada MS Exceli töölehe tööriistu.</p> <p>13. Sisestab teksti ja tabeleid. kustutab, lisab, muudab lahtreid.</p> <p>14. Kasutab lihtsamaid valemeid ja funktsioone.</p> <p>15. Loob diagramme.</p> <p>16. Lisab slaide.</p> <p>17. Muudab ja vormindab slaide.</p> <p>18. Lisab slaididele pilte ja videod.</p> <p>19. Lisab slaididele animatsioone.</p>
<p>Teemad ja alateemad</p>	<p>1. Arvutialased põhimõisted.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Failid ja kaustad. Failiformaadid. Failide salvestamine. Failide kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine. <p>2. Ohutusnõuded arvuti kasutamisel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arvutitöö mõju tervisele, ergonoomika. Ohutusnõuded arvutiga töötamisel. Sotsiaalmeedia riskid ja ohud. <p>3. Teksti sisestamine. Teksti korrigeerimine ja vormindamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabelite ja piltide lisamine teksti. Lehekülje veeriste määramine. Pealkirjade vormistamine ja sisukorra loomine. Leheküljenumbrite lisamine. Päise ja jaluse lisamine. <p>4. Tabelitöötlusprogrammid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid valemitega. Valemid ja funktsioonid. Diagrammide koostamine ja objektide lisamine. <p>5. Esitluse loomise põhireeglid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esitluse ettevalmistamine, loomine ja kujundamine. Slaidide lisamine, korrigeerimine ja kustutamine. Lisab animatsioonid ja esitleb esitlust.
<p>sh iseseisev töö</p>	<p>Tutvub kooli kodulehega ja leiab sealt vajaliku informatsiooni. Lahendab ülesande, kasutades tunnis õpitud programme.</p>
<p>sh praktika</p>	<p>Info töötlemine, kujundamine ja esitamine.</p>

Õppe- ja õpetamismeetodid	Praktilised tööd, diskussioon, aktiivne loeng, kombineeritud loeng.
Hindamine	Mitteeristav hindamine.
sh hindekriteeriumid	Puuduvad.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud õpiülesanded ja iseseisvad tööd.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, demonstratsioon, õpimapp
Õppematerjalid	1. Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeoede-koostamise-juhend.php 2. https://helia.ee/koolitus/ 3. https://www.arvutikaitse.ee/arvutikaitse-algtoed/

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	CATERING-TEENINDUS	3 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) planeerib <i>catering</i> -teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	Õpilane: 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		

2) Õppija teostab ettevalmistustööd <i>catering</i> -teenindust	<ul style="list-style-type: none"> 4. Komplekteerib ja pakendab juhendi järgi söögi- ja serveerimisnõud transpordiks 5. Valmistab <i>catering</i> 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 <i>catering</i>-teeninduseks
3) teenindab juhendamisel <i>catering</i> – teeninduses;	<ul style="list-style-type: none"> 8. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest 9. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
4) teeb juhendamisel <i>catering</i> -teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> 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
Teemad, alateemad	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pakkumiskirja koostamine (menüü koostamine, tööplaneerimine) 2. <i>Catering</i> ürituse planeerimine 3. <i>Catering</i>-teeninduseks vajalikud seadmed, töövahendid, abivahendid 4. Toiduohutusnõuded teenuse osutamisel 5. Eel- ja järeltööd <i>catering</i>-teeninduses 6. <i>Catering</i> ürituse läbiviimine
sh iseseisev töö	Praktiline töö
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutus, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, eneseanalüüs
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Arvestatud Saavutatud on kõik õpiväljundid läveni tasemel
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö: <i>catering</i> - ürituse planeerimine Praktiline töö: <i>catering</i> - üritusel osalemine
sh hindamise meetodid	Töötab meeskonnas, järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid, valib õiged toiduained ja töövõtted, koostab menüü, planeerib tööde käigu, teenindab ja osaleb koristus- puhastustöödel
Õppematerjalid	1. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.

	2. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. 3. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. 4. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . 5. Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . 6. Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . 7. Laua katmine, toitude ja jookide serveerimine http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9 8. Laua katmine%2C_ toitude ja jookide serveerimine
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	RESTORANITEENINDUS	2 EKAP	Marika Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	On läbitud moodul restoranitööd		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane teab restoranide organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) teab mis on restoran, kes on restoranide kliendid	Õpilane: 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		
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		
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		
4) teab teenindussaalide mööblit ja selle paigutust	10. Teab laudade ja toolide sortimendist vastavalt restorani vajadusele 11. Kirjeldab mööbli paigutusele ruumis esitatud nõudeid		

5) tunneb teenindajate tööruumide seadmed ja sisustus	12. Selgitab kelnerite tööruumi funktsiooni ja ülesannet, väljastusleti vajalikkust, lauanõude pesuruumi, serviisiruumi, pesuladu. 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
7) sselgitab restoranide sortimenti ja joogikaarte	15. Koostab toidu ja joogikaardi vastavalt restorani tüübile
Teemad ja alateemad	1. Restoraniteenindus <ul style="list-style-type: none"> Restoranide liigid, restoranide sortiment ja teeninduse tasemed, restoranide organisatsiooniline ülesehitus, saalitöö korraldus, teenindussaalide mööbel ja selle paigutus, teenindajate tööruumide seadmed ja sisustus. 2. Teenindamine <ul style="list-style-type: none"> Teenindamise ettevalmistus, klientide teenindamine tavateeninduses, eriteenindus müügisaalides, bankettide ja peolaudade teenindus
sh iseseisev töö	Õpimapp. Praktilised tööd kooli suurröögis ja pidulike ürituste ettevalmistamisel ja läbiviimisel
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, õppevideo ja töö analüüs, probleemipõhine õpe, rühmatöö, õppekäik, test
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded.
sh hindamismeetodid	Test, õpilase iseseisev töö, õpimapi esitlus, praktiline töö
Õppematerjalid	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.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	PEOTEEININDUS	2 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 5) planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	Õpilane: 1. Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. 2. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. 3. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja		
6) teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest	4. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. 5. Katab laudad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.		
7) teostab juhendamisel peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	6. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. 7. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. 8. Serveerib juhendamisel jooke ja roogi kasutades õigeid tehnikaid 9. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd meeskonnatööna 10. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.		
Teemad, alateemad	7. Erinevat tüüpi laudad toidlustusteeninduses 8. Einete serveerimiseks kasutatavad laudad ja nende paigutamine ruumi 9. Selvelaad <ul style="list-style-type: none"> Kasutamine, menüü, lauda katmine, arveldamine, korraldajad, külalised, teenindaja 10. Banketid, peolauad, vastuvõtud ning nende korraldamine 11. Teenindus <ul style="list-style-type: none"> Teeninduse liigid, Ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, • Klientide teenindamisprotsess 12. Praktiline teeninduse läbiviimine
sh iseseisev töö	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Aktiivne loeng, praktiline töö, diskussioon klassis, ideekaart, meeskonna töö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).
Hindamine	Mitteeristav Hindamine toimub kujundava hindamisena. Eelduseks õpimapp, mis sisaldab töölehti, rollimängude tulemusel enesehinnangut Õpiülesanded: peolaudade teenindamine ja õpimapp
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis, teostanud peolaudade teenindamise praktilised ülesanded ja iseseisvad tööd
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 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

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	KAUNISTAMINE JA SERVEERIMINE	2 EKAP	Marika Reedla, Marika Kasvand ??? molekulaargast. Keegi muu. 4.õpiväljund
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitade serveerimisel ning kaunistamisel		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
Õpilane: 1) teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude	Õpilane: 1. Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid 2. Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel
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
3) teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi	6. Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile 7. Valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrükule
4) teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid	8. Valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks
Teemad, alateemad	1. Värvid, nende mõju, värviring, värviteooriad. 2. Kompositsioon <ul style="list-style-type: none"> • kompositsiooni võtted, tavapärasemad lahendused portsjonite ja vaagnate vormistamisel 3. Portsjonroogade ja vaagnate vormistamine ja kaunistamine. <ul style="list-style-type: none"> • Fruktodisain. • Taignakaunistused. • Šokolaadikaunistused. • Karamellkaunistused. • Kastmete paigutamise võimalused 4. Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused
sh iseseisev töö	Õpimapp
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline loov töö, loeng, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded
sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline loov töö
Õppematerjalid	1. C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimisesaladusi

	2. Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine ,kaunistamine, Dekoreerimine 3. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidaskaunistadatoite (vene keeles) 4. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidaskaunistadamagustoite (vene keeles) 5. Ajakirjad "CakeDecorating", "Cake and sugargraft" 6. Erialasedartiklidajakirjades ja internetis
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	GRILLIMINE JA BARBEQUE	2 EKAP	Sigrit Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Abikoka töö		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1) tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid	Õpilane: 1. Loetleb ja kirjeldab grillseadmeid 2. Kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja-korralduse põhimõtteid 3. Kirjeldab üldiselt erinevate grillseadmetega grillimise eripärasid toiduvalmistamisel		
2) planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks	4. Planeerib grillimise välitingimustes 5. Teeb ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks		
3) valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid	6. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele 7. Valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid 8. Serveerib toidud grillroogadele omasel viisil		
Teemad, alateemad	1. Grillimise põhimõtted ja eripärad <ul style="list-style-type: none"> • Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks • Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes • Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes 		
sh iseseisev töö	Õpimapp, osaleb praktilises rühmatöös väli tingimustes		

sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, interaktiivne loeng, arutus, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hinde kriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ põhiselt, st et on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded Praktiline töö: Toitude valmistamine ja serveerimine söegrillil välitingimustes.
sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline töö
Õppematerjalid	1. E. Tobrelutsjt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjadekirjastus 2005 2. H. Ilves. Grillimeaastaringi. Ajakirjadekirjastus 2008 3. S. Pitelkovjt. Grill ja barbecue. Toit elavaltulel. Ajakirjadekirjastus 2012

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	FRUKTODISAIN	2 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on hügieenikoolituse läbimine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid töö teostamiseks	1. Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks. 2. Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat. 3. Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid.		
2) oskab valmistada köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ning kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel ja eksponeerimisel	4. Kavandab töökäigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele 5. Valmistab ette töökoha 6. Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni 7. Esitleb valmistatud kompositsiooni 8. Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid		

Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus <ul style="list-style-type: none"> • Nikerdamiseks vajaminevad töövahendid 2. Fruktodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonoomika 3. Fruktodisainis kasutatavad toorained ja erinevad materjalid <ul style="list-style-type: none"> • Eksootilised köögi-, juur- ja puuviljad, nende kasutamine toiduvalmistamisel 4. Kaunistused puuviljadest, köögiviljadest, juurviljadest <ul style="list-style-type: none"> • Köögi- ja puuviljadest seadete valmistamine • Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine 5. Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine
sh iseseisev töö	Õpimapp
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Õppevideod, Rühmatöö.
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Kavandab töökäigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele. Valmistab ette töökoha. Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni. Esitleb valmis-kompositsiooni. Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist, õpimappi sooritatud (parimatest) töödest, sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö. Õpimapp. Praktiliste oskuste demonstratsioon
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biller, R. Garneerimine 1997 2. Õppevideod 3. Ajakirjad 4. Õpetaja jaotusmaterjal

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	ETTEVALMISTUS KOKA KUTSEKSAMIKS	4 EKAP	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots Kati Adul, Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		

Mooduli eesmärk	Ettevalmistus kutseksamiks koondab kokku õppija õppeajal kogutud teadmised ja oskused ja aitab luua terviklikku ning süsteemse pildi. Moodul aitab õppijal valmistuda kutseksami sooritamiseks nii teoreetiliselt kui praktiliselt
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 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 2) koostab erinevat tüüpi menüüid, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitus 3) võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele, koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ja arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist ja vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist. 4) valmistab ja serveerib erinevaid roogasid tehnoloogilise kaardi alusel, katab ja teenindab erineva lauatuübiga toitlustust, järgides toiduhügieeninõudeid ja kasutab ohutuid töövõtteid. 	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast 2. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt ning puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. 3. Koostab ja põhjendab menüüid lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. 4. Koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/ töökavale Planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile Töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet Arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid. 5. Valmistab juhendamisel toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel. Järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeninõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest.
Teemad ja alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Töö planeerimine ja korraldamine <ul style="list-style-type: none"> • Töö planeerimine ja asjaajamine, • Töökorralduse põhimõtted köögis, • Toitlustusettevõtte varustamine ja laomajandus, • Meeskonnatöö,

	<ul style="list-style-type: none"> • Sästlikkus köögitöös, • Kehaline aktiivsus, • Koka töö eripärad <p>2. Köögiseadmed ja töövahendid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine, • Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine. <p>3. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööohutus, töökorraldus köögis, • Toiduhügieeni nõuded, • Seadmed ja töövahendid, • Tehnoloogilised kaardid, • Toitude valmistamine, jookide valmistamine, • Toitude serveerimine, • Jookide serveerimine, • Meeskonnatöö, • Puhastusplaan, • Ergonoomia pikaajalise töövõime tagamiseks
sh iseseisev töö	Eksamiks ettevalmistumine, õppematerjalidega töö
sh praktika	puudub
Õppe- ja õpetamismeetodid	Praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde teostamise põhjal.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö
Õppematerjalid	1. https://ehrl.ee/koka-kutseksam-koolilopetaja-taotlejale/