

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Toitlustusteenindus
	Catering Service Operation
Õppekava kood EHS-es	134976

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekava koostamise alus:

Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014

"Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. <https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013>

Õppekava õpiväljundid:

- pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;
- 2) väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;
 - 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;
 - 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes;
 - 5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
 - 6) kasutab töötamisel arvutit;
 - 7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
 - 8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
 - 9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
 - 10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
 - 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
 - 12) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:

Õppekava rakendatakse statsionaarse ja/või mittestatsionaarse õppe puhul.

Nõuded õpingute alustamiseks:

Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud toitlustusteenindaja eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kelner, tase 4” vastavad kompetentsid.

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Abikelner, tase 3

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (123 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Toitlustuse alused	8 EKAP	kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki
Toitlustusteeninduse alused	18 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B) korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Toiduvalmistamise alused	12 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid
Catering ja peoteenindus	5 EKAP	kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid koostab juhendi alusel praktikaaruande
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub

		praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Lõpphindamine	2 EKAP	koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni
Restoraniteenindus I	10 EKAP	kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid
Restoraniteenindus II	16 EKAP	kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Eesti keel ja kirjandus	6 EKAP	Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
A Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Matemaatika	5 EKAP	Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.

Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel

mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Sotsiaalsained

7 EKAP

omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväarikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu

Kunstiained

1,5 EKAP

õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajaloga. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Valikõpingute moodulid (27 EKAP)

Nimetus

Maht

Baaritöö

13 EKAP

Esmaabi

1 EKAP

Erialane soome keel (A2)

3 EKAP

Eriala toetav arvutiõpetus

2 EKAP

Ruumikujundus ja lilleseade

2 EKAP

Kutsealane liikumine

2 EKAP

Eritoitlustus

2 EKAP

Erialane eesti keel

2 EKAP

Õpioskused

1 EKAP

Baaritöö

6 EKAP

Teenindaja hügieen

1 EKAP

Avalik esinemine

1 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

baaritööle

Õppekava kontaktisik:

Kaimar Palm

Juhtivõpetaja

Telefon +372 605 3111, kaimar.palm@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=154

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=154&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Toitlustusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	123	42	44	37
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustuse alused	8	8		
Toitlustusteeninduse alused	18	18		
Toiduvalmistamise alused	12		12	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3		3	
Catering ja peoteenindus	5		5	
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Toitlustusteeninduse praktika	12	12		
Abikelneri praktika	12		12	
Restoraniteeninduse praktika	12			12
Lõpphindamine	2			2
Restoraniteenindus I	10		10	
Restoraniteenindus II	16			16
Üldõpingute moodulid	30	12	10	8
Eesti keel ja kirjandus	6	2	2	2
A Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	1	2	2
Loodusained	6	4		2
Sotsiaalsained	7	1,5	3,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Valikõpingute moodulid	27	6	6	15
Baaritöö	13			
Esmaabi	1	1		

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Erialane soome keel (A2)	3			
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Ruumikujundus ja lilleseade	2		2	
Kutsealane liikumine	2		2	
Eritoitlustus	2		2	
Erialane eesti keel	2			2
Õpioskused	1	1		
Baaritöö	6			6
Teenindaja hügieen	1	1		
Avalik esinemine	1	1		

Toitlustusteenindus

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid													
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse alused	Toiduvalmistamise alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Catering ja peoteenindus	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	Toitlustusteeninduse praktika	Abiklneri praktika	Restoraniteeninduse praktika	Lõpphindamine	Restoraniteenindus I	Restoraniteenindus II
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindussituatsiooni alustamine				X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tellimuste vastuvõtmine ja edastamine				X		X		X	X	X	X	X	X	X
Jookide valmistamine						X		X						
Toitude ja jookide serveerimine			X	X	X		X		X	X	X	X	X	X
Teenindussituatsiooni lõpetamine				X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Catering- ja peoteenindus							X							
Koristus – ja puhastustööd			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutusteenindus		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Maina Villenberg, Kristi Leinus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
30 t	16 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis • kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana 	<p>Majutusettevõtete roll turismimajanduses</p> <p>Turismiettevõtted linnas ja regioonis.</p> <p>Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikele elanikkonnale.</p> <p>Turismi ettevõtate maine.</p>	<p>Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Analüüs

Lävend

Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

Iseseisvad tööd

Rühmatöö. Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused • sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused • nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi • loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid • kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist • kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu • leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele 	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine</p>	<p>Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>	Mitteeristav
Hindamisülesanne: PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.		Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Õppija koostab rühmatööna PowerPoint esitluse ja kaitseb seda : vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.				
Iseseisvad tööd				
PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.				
Praktilised tööd				
Majutusettevõtete külastused.				

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

<p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat • leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist • loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas • nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid • hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks 	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Majutusteenindaja õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus</p>	<p>Etteantud küsimustele vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvutusest. Rühmatöö õpetajate töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õppija koostab majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid • leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist • kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid • nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele 	<p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine</p> <p>Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste abil . .</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	dokumentidele • kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks		
Hindamisülesanne: Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö	
Lävend			
Õppija leiab koolist paaristööna talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Õppija kirjeldab rühmatööna etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet			
Iseseisvad tööd			
Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet			
Praktilised tööd			
Ringäik koolis ja tutvumine kooli erinevate üksustega.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena 1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile. 2. Õpikäigud majutusettevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine 3. Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kooli koduleht www.teeninduskool.ee Õppekorralduseeskiri, Õppetootuste kord www.teeninduskool.ee EHRL koduleht www.ehrl.ee Kutsekoda www.kutsekoda.ee Innove koduleht www.innove.ee T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus Erinevate hotellide kodulehed.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Külliki Türi, Niina Smirnina, Kaie Toomet, Liina Nurme, Jana Vaarik
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta - koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega. Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted. Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstraversus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega. Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.</p> <p>Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooiseisund. Enese motiveerimine.</p>	<p>Sotsiomeetriselised meetodid Küsimuste esitamine ja vastamine Arutelu Väitlus Testid, küsimustikud Analüüs Video, film Mõiste- ja idekaardid Rühmatöö Coachingu meetodid Rollimäng Intervjuu Ajurünnak</p>	Mitteeristav

		<p>Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplaan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Tööotsimine. Tööotsija vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõte, tagasiside.</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Hindamisülesanne:

I Teema: isiksuseomadused.

- Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust
- Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust
- Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.
- Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale

(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).

II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused

- Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülevaade tutvustamine, jagamine
- I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega. II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.
- Esitus, arutelu
- Rühmatöö analüüs
- Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

- Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeled. 2. tegevused milleks pead end sundima)
- Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.
- Anna kaaslasele vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad. Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.
- Arutelu, kokkuvõte.
- Anna etteantud juhist järgides kaaslasele koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

- Leia etteantud CVdest üles vead.
- Arutelu, kokkuvõte.
- Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.

V Teema: tööotsimine, kandideerimine, tööintervjuu

- Protsessi selgitamine.
- Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine
- Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.
- Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused

Tagasiside

Enesehindamine

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Arutlus
Õpimapp/portfoolio
Suuline esitus
Enesehindamine
Probleemsituatsiooni lahendamine
Intervjuu

Lävend
Õppija koostab CV ja osaleb tööintervjuu simulatsioonis. Õppija koostab eneseanalüüsi ning isikliku lühi- ja pikaajaline karjääriplaani, mis on õpimapi üks osa.
Iseseisvad tööd
Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.
Praktilised tööd
Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamine, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamise vajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest - selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust - koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve - loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“ 	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu, meeskonnatöö, paaristöö, situatsioonülesande lahendamine, ülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Jälgib majandusuudiseid ja koostab majandusuudiste analüüsi. Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve. Õppija koostab näidistuludeklaratsiooni. Sooritab test.			Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve				

Õppija koostab näidistuluteklaratsiooni.
 .Õppija koostab majandusuudiste analüüsi ja sooritab testi

Iseseisvad tööd

Vaatab majandusuudiseid ja koostab majandusuudiste analüüsi Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve Õppija koostab näidistuluteklaratsiooni.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab meeskonnatööna õpitava valdkonna Eesti ettevõtluskeskkonda - võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana - kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid - tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda - kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele - kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond • Ettevõtluse areng Eestis <p>Ettevõtja, palgatöoline.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte tööjõud • Ülesehitus <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	<p>Interaktiivne loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus-ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:
 Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid
 Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus

Hindamismeetod:
 Iseseisev töö
 Kontrolltöö
 Suuline esitus

Lävend

Rühmatöö
 Koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani ja esitleb seda. Sooritab kontrolltöö positiivsele tulemusele

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtuvalt riiklikust strateegiast - loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust - tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks - tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega - kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas - leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel - leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta - võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi - loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente - arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist - kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis - koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt - kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja 	<p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel</p> <p>Töötingimused ja töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused ja kutsehaigused.</p> <p>Elektriohutus . Elektritraumad</p> <p>Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid.</p> <p>Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras.</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutusalase väljaõpe ja juhendamine.Tuleohutus. Tulekahju tekkepõhjused</p> <p>Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>Tulekustutusvahendid ja –ained. Tuleohutusalane juhendamine</p> <p>Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel.</p> <p>Töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused.</p> <p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine</p>	<p>Kõitev loeng. Iseseisev töö.</p> <p>Aktiviseerimisülesanded.</p> <p>Probleemisituatsiooni lahendamine, arutelu.Ajurünnak, interaktiivne loeng</p>	<p>Mitteeristav</p>

	seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega		
Hindamisülesanne: Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs	
Lävend			
Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt			
Iseseisvad tööd			
Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava - selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid - kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid - kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel - loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid - lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi 	Suhtlemisoskused. <ul style="list-style-type: none"> - kuulamine, eneseavamine, - väljendus - verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides - telefoni- ja internetisuhtluse hea tava - suhtlemine meeskonnas - kliendikeskse teeninduse põhimõtted ja käitumine tavapärastes teenindussituatsioonides. 	Loeng, arutelu, meeskonnatöö, situatsioonülesande lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus” Referaat "Kehakeel" Slaidiesitluse koostamine ja ettekanne suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikatele			Hindamismeetod: Referaat Essee Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Õppija paneb kokku teematilise õpimapi vastavalt juhendile				
Iseseisvad tööd				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde ja iseseisvate tööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Nurme: http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter;2014 Äripäev Kirjastus Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Rahandusministeerium www.fin.ee Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Maksu- ja tolliamet www.emat.ee Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</p> <p>Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 Naesseñ, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Rahandusministeerium www.fin.ee Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Maksu- ja tolliamet www.emat.ee Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063 Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060 Töölepingu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030 Võlaõigusseadus https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009 Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustuse alused	8	Aive Antson, Kaisa Kangur
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
96 t	52 t	60 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 14 kokku: 44	loetleb ja iseloomustab toitlustusettevõteteid äriideest lähtuvalt kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist valmistatavast toidust lähtuvalt koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, lähtudes enesekontrolliplaanist selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutuses loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks planeerib enda töö vastavalt Eesti	- Toitlustusettevõtete liigitus ja äriideed. - Tööplaan ja töökoha korraldamine. - Toiduhügieeni üldpõhimõtted. - Mikroorganismide kavu mõjutavad põhitegurid. - Toiduainete säilitamise nõuded. - Töötaja isiklik hügieen. - Tööohutus, ohuõpetus.	loeng, arutelu, iseseisev töö, esitlus, ideekaart, ajurünnak, rühmatöö.	Eristav

õigusaktidest tulenevatele nõuetele		
Hindamisülesanne: Hinne kujuneb toidu- ja töötaja isikliku hügieeni ning tööohutuse testist ja kolmest tööst: 1. Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele 2. Iseseisva tööna toiduhügieenialastele küsimustele vastamine kasutades toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid. 3. Valmistatavast toidust lähtuv tööplaani		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilasel on hügieeni ja tööohutuse testis vähemalt 49% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kolm tööd: 1.rühmatööna kahe erineva toitlustusasutuse võrdleva analüüsi, 2.iseseisva töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega, 3.juhendi alusel koostatud tööplaani lähtuvalt valmistatavast toidust Iseseisvas töös ja tööplaanis on vigu/puudusi.	Õpilasel on hügieeni ja tööohutuse testis vähemalt 70% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kolm tööd: 1.rühmatööna kahe erineva toitlustusasutuse võrdleva analüüsi, 2.iseseisva töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega, 3.juhendi alusel koostatud tööplaani lähtuvalt valmistatavast toidust Iseseisvas töös ja tööplaanis on vigu/puudusi, mille õpilane juhendamisel parandab	Õpilasel on hügieeni ja tööohutuse testis vähemalt 90% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kolm tööd: 1.rühmatööna kahe erineva toitlustusasutuse võrdleva analüüsi, 2.iseseisva töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega, milles on vähemalt 90% õigeid vastuseid 3.juhendi alusel koostatud korrektse tööplaani lähtuvalt valmistatavast toidust
Iseseisvad tööd		
- Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele - Iseseisva tööna toiduhügieenialastele küsimustele vastamine kasutades toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist kirjeldab erinevate toitumisvajadustega klientiderühmi ja nimetab neile sobivaid toiduaineid ja toite loetleb toitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toidueineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks arvutab etteantud toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot protsentides	Tervislik toitumine Erinevad toitumisvajadused Toitumisprobleemid Toitained ja nende peamised allikad Toidu energeetiline väärtus	Loeng, arutelu, mõtlemisülesanne, ideekaart, tööleht, rühmatöö, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Hinne kujuneb tervisliku toitumise testist, ja kahest iseseisvast tööst: 1.Juhendi alusel lahendatud mõtlemisülesanne "Toiduainete sobivus ja asendamisvõimalused erivajadusega kliendi menüüs". 2.Tööleht „ Ühe päeva lõunasöögi toiduenergia ja põhitoitainete arvutamine ja analüüs"		Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus Analüüs Tööleht		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilasel on tervisliku toitumise testis vähemalt 49% õigeid vastuseid.	Õpilasel on tervisliku toitumise testis vähemalt 70% õigeid vastuseid.	Õpilasel on tervisliku toitumise testis vähemalt 90% õigeid vastuseid.		

Õpilane esitab kaks nõutud iseseisvat tööd. Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi.	Õpilane esitab kaks nõutud iseseisvat tööd. Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi, mille õpilane juhendamisel parandab.	Õpilane esitab kaks nõutud korrektset iseseisvat tööd.
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

Iseseisvad tööd

- Juhendi alusel mõtlemisülesande lahendamine "Toiduainete sobivus ja asendamisvõimalused erivajadusega kliendi menüüs". - Tööleht juhendi alusel „ Ühe päeva lõunasöögi toiduenergia ja põhitaitainete arvutamine ja analüüs“.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid kirjeldab erinevate toiduainete gruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi aluse seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga	1.Toiduseadus. Nõuded toiduaine pakendile. 2.Toiduainete grupid (päritolu, omadused, toitaineline koostis, kvaliteet, seotud toitumisprobleemid, säilitusnõuded, realiseerimisajad, kasutamine tänapäeval ja ajaloolised traditsioonid) 2.1 Teraviljad ja teraviljatooted 2.2 Köögiviljad 2.3 Puuviljad ja marjad 2.4 Piim ja piimatooted, muna 2.5 Liha ja lihatooted 2.6 Kala ja kalatooted 2.7 Toidurasvad, maitseained, magusained.	Loeng, ideekaart, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö.	Eristav

Hindamisülesanne:

Hinne kujuneb

1. toiduainete gruppide omadusi, kvaliteeti, säilitamist ja kasutamist käsitlevatest täidetud töölehtedest
- 2.testist toiduainete gruppide omaduste, kvaliteedi, säilitamise ja kasutamise kohta
- 3.kahest iseseisvast tööst:
-küsimustikule vastamine toiduseaduse ja pakenditele esitatavate nõuete kohta
-paaristööna juhendi alusel ettekande koostamine ja esitlemine ühe toiduaine omadustest ja kasutamisest

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Test
Ettekanne/esitlus
Tööleht

Hinne 3

Õpilasel on testis vähemalt 49% -69% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kõik nõutud töölehed ja kaks iseseisvat tööd.
Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi.

Hinne 4

Õpilasel on testis vähemalt 70%-89% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kõik nõutud töölehed ja kaks iseseisvat tööd.
Iseseisvates töödes on mõningaid vigu/puudusi, mille ta iseseisvalt parandab.

Hinne 5

Õpilasel on testis 90%-100% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kõik nõutud töölehed ja kaks korrektset iseseisvat tööd õigeaegselt.

Iseseisvad tööd

- Toiduseadusest tulenevate toiduainete käitlemise nõuete ja toiduainete pakendile kehtestatud nõuete kohta küsimustele vastamine, kasutades toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid. 2h - Juhendi alusel paaristööna ühe etteantud toiduaine omaduste ja kasutamise kohta ettekande/esitluse koostamine 6h

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab vastavalt juhendile erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid, tuues asjakohaseid näiteid nimetab menüüde liike vastavalt juhendile nimetab vastavalt juhendile toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud analüüsib einekorda, lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevatest võõrkeelsetest allikatest, kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid	Menüüde tüübid. Menüü koostamise põhimõtted. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Roogade järjestus menüüs. Toiduportsjoni koostamine. Terminoloogia. Erialane eesti keel. Erialane võõrkeel.	Loeng, rühmatöö, paaristöö, töölehed, iseseisev töö, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija esitab juhendi alusel koostatud nõuetekohase õpimapi.			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Õpilane esitab õpimapi kõigi nõutud töölehtede ja kahe kirjeldatud iseseisva tööga.				
Iseseisvad tööd				
Koostada juhendi alusel menüü Teko õpilasrestoranile üheks nädalaks. Koostada juhendi alusel tähtpäevamenüü. Analüüsida menüüd lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid Jaotus tundides: praktiline töö: 60 iseseisev töö: 8 kokku: 68	kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid, lähtudes käideldavast toiduainest valib tehnoloogilisest kaardist lähtudes toiduainete käsitlemise töövõtted ja -vahendid kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppekõrgis korraldab oma töökoha, järgides hügieeninõudeid	Toiduainete käitlemise põhi viisid ja meetodid. Köögiseadmed- ja väikevahendid. Toiduainete kül- ja eeltöötlemisvõtted. Toiduainete kuumtöötlemisvõtted. Toiduainete ja roogade lühiajaline säilitamine. Maitsestamise põhialused. Tehnoloogiline-, kalkultatsiooni- ja serveerimiskaart. Kül- ja kuumtöötlemiskaod. Kaubatellimus. Erialane matemaatika. Töökoha planeerimine. Tööde järjekord ja ajastamine.	Loeng, arutlus, iseseisev töö, praktiline töö, rühmatöö, analüüs, õpimapi koostamine.	Mitteeristav

	arvutab etteantud toidu toorainevajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötuskadusid ja juhendit täidab tehnoloogilise kaardi, kasutades kül- ja kuumtöötlemise kadude tabeleid		
Hindamisülesanne: Hinne kujuneb teostatud praktilistest töödest, õpimapist, mis sisaldab praktiliste tööde tehnoloogiakaarte, tunnis täidetud töölehti ja kolme ettenähtud iseseisvat tööd.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Tööleht	
Lävend			
Õpilane on sooritanud kõik praktilised tööd, esitab nõuetekohase õpimapi.			
Iseseisvad tööd			
Köögivilja tükelduskujud - töölehe koostamine juhendi alusel. Tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel. Kaubatellimuse koostamine juhendi alusel.			
Praktilised tööd			
Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kül- ja kuumtöötlemine). Toiduainete käitlemine vastavalt tehnoloogilisele kaardile. -Kokanoa käsitlemine, köögivilja tükeldamine. Püreeritud köögiviljasupp. - Köögiviljasupp: minestrone, kapsasupp, talupojasupp. - Segasalatid. - Köögiviljatoidud: kapsa-hakklihahautis, ratatouille, ühepajatoit - Toorvahud. - Kissellid ja puuvilja-marjasupid. - Keedetud vahud.			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, lähtudes toidupäramiidist võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid kasutades eesti- ja võõrkeelseid allikaid kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitide maitsestamist, toite, kasutades raadiost, televisioonist ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni leiab toitlustusalasest sidumata tekstist	Eesti rahvusköök - toiduained - toiduvalmistusviisid - tähtpäevatoidud - kaasaegne Eesti toidukultuur Rahvusköögid - Põhjamaad - Baltimaad - Vene - Euroopa tuntumad köögid - Aasia köögid - Ameerika köögid Usundid ja toitumiskultuur	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, arutlus, analüüs, töölehed, õpimapi koostamine.	Eristav

	vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega		
Hindamisülesanne: Hinne kujuneb: - rahvusköökide testist - juhendi alusel koostatud õpimapist - kahest iseseisvast tööst		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio Tööleht	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpilasel on testis 49-69% õigeid vastuseid. Õpilane esitab juhendi alusel koostatud õpimapi, mis sisaldab ka iseseisvat tööd. Iseseisvas töös on puudusi.	Õpilasel on testis 70-89% õigeid vastuseid. Õpilane esitab juhendi alusel koostatud nõuetekohase õpimapi, mis sisaldab tunnitöid ja iseseisvat tööd. Iseseisvas töös on puudusi, mille õppija parandab.	Õpilasel on testis 90-100% õigeid vastuseid. Õpilane esitab õigeaegselt juhendi alusel koostatud nõuetekohase õpimapi, mis sisaldab tunnitöid ja iseseisvat tööd.	
Iseseisvad tööd			
Koostada juhendi alusel tuntud rahvustoitade seletav sõnastik.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise ülesanne: Praktiliselt on valmistatud müügikõlblik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid, -meetodeid ja võtteid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis Tallinn, Argo. 2010

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustusteeninduse alused	18	Roman Fokin, Annely Raudsepp, Kaimar Palm, Marge Oldermann, Kaisa Kangur
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
236 t	118 t	114 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	-kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid -kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas -kirjeldab tööplaani koostamist, kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja seadmeid -kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline ja täisteenindus), tuues välja sarnasused ja erinevused -kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe, tuues välja sarnasused ja erinevused -leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles -kirjeldab juhendi alusel majutus- ja toitlustustöötaja töös vajaminevaid füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi	TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED 3 EKAP: Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus 0,5 EKAP Teeninduse liigid toitlustuses 0,5 EKAP Toitlustusteenindaja 0,5 EKAP 1. Toitlustusteenindaja 2. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus 3. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud 4. Toitlustusteenindaja kuvand Erinevat tüüpi laud toitlustusteeninduses 0,5 EKAP 1. Selvelaad toitlustusteeninduses 2. Istumisega söögilaud toitlustusteeninduses Osaline ja täisteenindus serveerimisel 1EKAP 1. Osaline teenindus 2. Täisteenindus 3. Söögilaudade ettevalmistamine teenindamiseks 4. Teenindus mitmekäigulistel bankettidel	Loeng, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö, arutelu.	Eristav

Hindamisülesanne:

Õpilane koostab portfoolio, mis sisaldab kõiki iseseisvaid töid.
Esitab töö ettenähtud ajaks õpetajale.

Hindamismeetod:

Õpimapp/portfoolio

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Kõik iseseisvad tööd on vormistatud ja esitatud õpimapina ettenähtud ajaks. Materjali kõik punktid on täidetud.	Kõik iseseisvad tööd on vormistatud ja esitatud õpimapina ettenähtud ajaks. Materjali kõik punktid on täidetud. Töö on hästi vormistatud, vastused on põhjalikud.	Kõik iseseisvad tööd on vormistatud ja esitatud õpimapina ettenähtud ajaks. Materjali kõik punktid on täidetud. Töö on hästi vormistatud, vastused on põhjalikud. Õpilane analüüsib kõiki ülesandeid, on lisatud näitematerjali, tabelleid, jooniseid.

Iseseisvad tööd

1. Restorani külastamine. Individuaalne töö a. Külasta üht spetsialiseeritud restorani. b. Tee proovikülastuse ajal võimalusel (telefoniga) fotosid ettevõttest (väljast, kui lubatakse, ka seest) või filmi väike videoklipp. c. Tutvu ettevõtte kodulehega. d. Leia proovikülastuse ajal vastused järgmistele küsimustele: Millised on ettevõtte peamised kliendirühmad? Millised on klientide vajadused, soovid ja ootused? Mida ettevõttes pakutakse (toidud joogid) Kuidas on teenindus korraldatud? Milline on hinnatase? Milline on interjäär? e. Koostage proovikülastuse järel ühiselt tabel f. Tutvustage töö tulemusi teistele töörühmadele g. Võrrelge ettevõtteid omavahel. Millised on sarnasused? Millised on erinevused? 2. Klienditüübid. Individuaalne töö. Loetlege, millised klienditüübid on iseloomulikud: a. esindusrestoranile b. lõunasöögi restoranile c. hotellirestanile Kirjeldage, mille poolest erineb toitlustusteenus ja toitlustusteeninduse neis ettevõtetes, lähtudes klientide erinevustest. 3. Teenindaja jälgimine kliendi rollis. Individuaalne töö. a. Jälgige teenindajaid, kellega puutute kokku igapäevaelus (näiteks poes, toitlustusettevõttes). b. Püüdke tähele panna teenindaja kuvandit (riietus, jalatsid, juuksed, käed, ehted, kehakeel, näoilmed, žestid, käitumine jne). c. Arutlege, mis on õigesti, mis peaks olema teisiti. d. Millist nõu te oma tähelepanekute põhjal teenindajale annaksite? 4. Selvelaudade mõõtmed ja kuju. Individuaalne töö. 1. Arvutage, milliste mõõtmetega ovaalset lauda vajad 100 -le külalisele furšettlauda katmiseks? 2. Milliste mõõtmetega ja mis kujuga astmeplaati võiksite sellel laual kasutada? 3. Millise läbimõõduga ümmargust lauda vajate sama külaliste arvu korral? 4. Joonistage kombineeritud laudade skeeme, kui kasutada on: a. 5 ruudukujulist lauda 80 x 80 cm b. 3 ristkülikukujulist lauda 80 x 120 cm c. 1 ümmargune laud Ø150 cm ja d. 2 ristkülikukujulist lauda 80 x 120 cm 5. Mitmele külalisele furšettlauda katmiseks neist laudadest piisaks? 6. Arutlege, milliseid laudu (lauaplaate ja muud laudade koostamiseks vajalikku) vajaksite, kui korraldaksite pidevalt 100 - 150 külalisega erinevate selvelaudadega vastuvõtte. Koostage tarvikute nimekiri koos vajalike mõõtmetega.

Praktilised tööd

1. Restorani äriidee koostamine. Rühmatöö a. Sõnastage ühiselt fantaasiarestorani äriidee. b. Koostage töörühmas ideekaart erinevatest fantaasiaideedest. Valige neist üks. c. Koostage valitud ideed edasi arendades tabel vastavalt näitele. d. Koostage oma ideerestoranist illustreeritud poster (plakat) e. Tutvustage töö tulemusi teistele töörühmadele 2. Teeninduse liigid. Rühmatöö. Ülesanne sooritatakse lõimitult õppekäiguga ettevõtetesse. Määratlege, milliseid teeninduse liike külastatud ettevõttes kasutatakse. Kirjeldage teeninduse liike. 3. Positiivse kogemuse esiletoomine toitlustusteenindaja kohta. Rühmatöö a. Tooge rühmas välja positiivseid näiteid oma kogemustest toitlustusteenindaja kohta. b. Püüdke algul enda kogemusest mõni positiivne näide välja mõelda, seejärel jutustage sellest rühmakaaslastele. c. Arutlege, kas teie kogemus vastab kõigi rühma liikmete kujutlusele toitlustusteenindajalt oodatud teadmiste, oskuste, hoiakute, kuvandi kohta. 4. Koostage ideekaart selvelaudadest. Tooge ideekaardil välja erinevate selvelaudade kasutamise võimalused. 5. Söögi ruumi planeerimine Arvutage, kui suurt ruumi vajate, et katta buffet -laud 100 inimesele? Ülesande lahendamiseks arvutage: a. kui suurt selvelauda vajad b. kui mitut 80 x 120 cm söögilauda vajad c. kui suur liikumisruum jääb laudade vahele d. joonistage ruumi planeeringu skeem

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 38 iseseisev töö: 14 kokku: 52	-valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad -vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu -katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist -valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serveerimisvahendid klientide teenindamiseks -täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid	TÖÖKORRALDUSE ALUSED 2 EKAP Lauapesu, lauakaunistused 1. Laudlinad 2. Laudade katmine linadega 3. Salvärätid 4. Lauakaunistused Lauanõud ja söögiriistad 1) Lauanõud 2) Söögiriistad ja tõstmisvahendid 3) Muud serveerimisvahendid Laua katmise põhimõtted	Loeng, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö, arutelu.	Eristav
Hindamisülesanne: Koosta vajalike laudade, nõude, lauapesu ja kaunistuste nimekiri kogustega (lauapesu ka mõõtmetega) furšettlauda katmiseks 30-le inimesele, mille menüüs on:			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	

a. suupisted kalast b. suupisted lihast c. suupisted seentest ja köögiviljadest d. profitroolid täidisega e. soe suupiste krevettidest f. minikoogikesed g. puuviljad h. kohv/tee i. koor j. suhkur k. vesi, mahlad l. vahuvein		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi on võimalik laud katta.	Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi on võimalik laud katta ja teenindada. Kogused on reaalsed.	Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi, mis on väga põhjalik saab edukalt laua katta ja teenindada. Kogused on reaalsed, on arvestatud varuga.
Iseseisvad tööd		
1. Planeerige ovaalse selvelaua (mõõdud on 300 x 150 cm) katmine laudlinadega, mille mõõdud on 310 x 135 cm. Joonistage skeem. Mitut lina on vaja? 2. Mitut laudlina vajate sama laua katmiseks, kui kasutate seelikut?		
Praktilised tööd		
1. Harjutage erinevaid salvrätide voltimisviise. Määratlege erinevatele voltimisviisidele kuluv aeg. Võrrelge salvrätide voltimiseks kuluvat aega. Milline voltimisviis on kõige vähem aega nõudev? Milline voltimisviis on kõige aeganõudvam? 2. Võrrelge salvrätikute voltimisviise. Lähtuge näiteks: a) sündmuse pidulikkusest b) salvrätiku suurusest c) voltimiseks kuluvast ajast d) varem valmisvoltimise võimalusest e) salvräti materjalist 3. Koostage vajalike söögi- ja serveerimisnõude nimistu buffet - lauale, mille menüüs on: a. külmad kalasuupisted, kastmed nende juurde b. külmad lihasuupisted c. või d. salatid e. soojad road kalast ja linnulihasest, kastmed nende juurde f. soojad kartuli- ja köögiviljalisandid g. järeloomad h. puuviljavaagen i. juustuvaagen j. kohv/tee k. koor l. suhkur m. vesi n. punane vein		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 120 praktiline töö: 102 iseseisev töö: 64 kokku: 286	-võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist -teenindab selvelaua kliente, kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti menüü piires -väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt, valides sobivate teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele -serveerib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja -võtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril -lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades	Klienditeeninduse alused 2,0 Praktiline teenindusõpe 3,0 Selvelaud 1. Furšettlaud 2. Rootsi laud ehk buffeelaud 3. Kohvipausid 4. Hommikusöök selvelauast 5. Lõunasöök selvelauast 6. Puuviljalaud 7. Juustulaud 8. Eeljoogilaud 9. Tervitusjoogilaud 10. Joogilaud Teeninduse põhitehnikad:	Loeng, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö, rollimäng, arutelu.	Eristav

ennast võõrkeeltes(A ja B) arusaadavalt ja korrektset
-koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile
-küsib kliendilt tagasisidet teenindusstandardist lähtudes
-saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades
-edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile, lähtudes teenindusstandardist

1. Kandiku kandmine
2. Taldrikute kandmine
3. Vaagnate kandmine ja vaagnatelt serveerimine
4. Klaaside kandmine
5. Kelneri käeräti kasutamine ja kandmine
6. Serveerimisvahendite kasutamine
7. Laua katmine linaga
8. Serveerimise stiilid
9. Koristamine, koristusvõtted

Roogade ja jookide serveerimine
Erialane eesti keel 1,0
suhtluskeel kliendiga

Erialane võõrkeel 2,0

1. Teeniduskett 4 t.
2. Laua reserveerimine 4 t.
3. Kliendi tervitamine ja vastuvõtt 2t.
4. Kliendi istuma suunamine 2t.
5. Tellimuse võtmine 4 t.
6. Serveerimine 8t.
7. Toitude seletamine - 6 t.
7. Tagasiside 2t.

8. Maksetoimingud ja ära saatmine 4t.

Teeninduspraktika õpperestoranis 3 EKAP

Teeb ettevalmistus tööd restorani avamiseks- lülitab masinad sisse, löikab leiva ja otsib välja töötamiseks vajaliku inventari (söögiriistad ja serveerimiseks vajalikud vahendid ja nõud)

Linutab laua ja katab laud vastavalt table d'hote ja a la carte kattele õigete võtetega.

Loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga aktiivselt otse ja kasutades kommunikatsioonivahendeid.

Selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab iseseisvalt kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires.

Tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile.

Kujundab, katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu.

Kasutab asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid.

Serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.

Serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteilid jne).

Kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale.

Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks.

Arveldab klientidega kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved)

Sulgeb restorani ja teostab järelkoristuse.

Hindamisülesanne:

Praktiline töö:

Kata etteantud menüü järgi laud 2-le

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Pane valmis teenindamiseks vajaminevad vahendid Võta kliendid vastu. Serveeri road ja joogid asjakohaste töövõtetega. Korista laud sobilikel momentidel. Arvelda. Saada kliendid välja.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Laud on kaetud menüüle vastavalt. Kliendid on teenindatud st neile on serveeritud kõik vajalik.	Laud on kaetud menüüle vastavalt. Kliendid on teenindatud hästi st nad on rahul. Enne kui tagasi tuleks, peaks teenindaja enesekindlust juurde saama.	Laud on kaetud menüüle vastavalt, ilma vigadeta. Kliendid on teenindatud suurepäraselt st nad on väga rahul ja tuleksid tagasi selle teenindaja juurde.
Iseseisvad tööd		
1.Vastuvõtu planeerimine puuviljalauaga. 1.1. Koostage erialase kirjanduse abil puuviljalaua menüü kunstinäituse avamise vastuvõtule. 1.2. Arvutage puuviljade, muude suupistete ja jookide vajadus orienteeruvalt 100 - 150 külalisele. 1.3. Planeerige oma menüü järgi vajalikud nõud. 1.4. Planeerige: a. laudade ja lauapesu vajadus b. lauakaunistuste ja muu vajadus c. ruumi vajadus 1.5. Planeerige laua katmiseks kuluv aeg, tööjõud. 1.6. Koostage tööde ajakava. 1.7. Planeerige teenindajate arv ja töökorraldus. 2. Harjutada teeninduse põhitehnikaid.		
Praktilised tööd		
1. Aseta kandik vasakule käele. Kandikule aseta reegleid järgides kaks jalaga pokaali kaks madalat klaasi. Jälgi kehahoidu, et kandikukäe õlg ei oleks teisest madalam. Kõnni ringi ubes 5 minutit, võimalusel kasuta treppi. 2. Aseta lauale kaks pearoa taldrikut ja katseta kõiki taldrikute hoidmise ja kandmise võimalusi. Leia endale õpetaja juhendamisel sobivaim, millega edasi harjutada. 3. Aseta lauale kolm järelroa taldrikut ning proovi kolmest taldriku kandmise võtet kasutada. 4. Pane lauale 3-4 pearoa taldrikut ja nendele noad ja kahvlid, kella 5 suunas - nagu oleks kliendid söömise lõpetanud. Harjuta taldrikute koristamisvõtet. Võimalusel liigu koristusvõttel taldrikutega 5 minutit. 5. Pane lauale 2 taldrikut. Üks jäta tühjaks, teisele aseta mõned leivaviilud ja kuklid. Tõsta neid ühelt taldrikult teisele, kasutades serveerimisvahendeid, serveerimisvõtet ning näpitsvõtet. Korda tegevust, kuni võtted on selged. 6. Harjuta puru koristamist kaabitsat kasutades, seejärel salvrätikut ja taldrikuid kasutades. 7. Harjuta linutamist ja lina ära võtmist. 8. Harjuta leivataldrikute ja võinugade koristamist samaaegselt. 9. Harjuta kohvitasside koristamist laualt. 10. Rollimäng. Õpilased on jaotatud 5 liikmelistesse rühmadesse: 4 klienti ja 1 kelner. Teha läbi teenindussituatsioon ja tagasiside andmisel pooled kliendid jagavad positiivset tagasisidet, pooled negatiivset. Kuidas lahendab olukorra kelner. Analüüs.		
Praktika		
Teeninduspraktika õpilasrestoranis 3,0 1. Ettevalmistustööd 2. Laua katmine 3. Kliendi tervitamine ja vastuvõtt 4. Kliendi istuma suunamine 5. Tellimuse võtmine 6. Serveerimine 7. Tagasiside 8. Maksetoimingud ja ära saatmine		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 52	-valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained -koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid -arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse	PUHASTUS- JA KORISTUSTÖÖD 2 EKAP Puhastustööde tähendus ja tähtsus Puhastustööde planeerimine ja korraldamine Koristamise alused Hügieen Koristusainete märgistus ja liigitus koristusainete doseerimine koristustarvikud erginoomika koristustöös koristusmeetodid katematerjalide puhastamine ja hooldus üldruumide koristamine	Loeng, praktiline töö, ülesannete lahendamine, arutelu.	Eristav

Hindamismeetod: Test		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Vastatud on vähemalt 69% testi küsimustest	Vastatud on 84%-70% testi küsimustest	Vastatud on 100%-85% testi küsimustest
Iseseisvad tööd		
1.Uurige järgmisi ökomärgiseid: 1) Põhjamaade luik 2) Euroopa Liidu lilleke 3) Saksamaa ökomärgis "sinine ingel" 4) Eesti ökomärgised loodussõbralik toode ja puhas keskkond		
Praktilised tööd		
1. Tutvuge erinevate koristusainete pakenditega. Leidke iga aine pakendil olevad a) ohumärgised b)kasutusmärgised c) ökomärgised 2. Mõelge, kuidas on võimalik ristsaastumist vältida ainult üht värvi koristuslappe kasutades (lappe on palju). arutlege mõlema süsteemi (värvikoodi- või muu süsteemi) puudused ja eelised. 3. Harjutage tolmulapi kokkuvoltimist ja lapi erinevate tööpindade kasutamist. 4. Komplekteerige mopikomplekt ja reguleerige töövahendi vars endale parajaks. Harjutage liikumist kuiva ja niiske mopiga. Tutvuge mopi hooldussildil oleva infoga ja peske mopp nõuetekohaselt. Puhastage mopialus, varrekinnituskoht ja vars niiske lapiga. 5. Doseerige põrandapesemiseks kasutuslahus		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodulhindamise eelduseks on hindamisülesannete ja iseseisvate tööde täitmine mooduli jooksul.</p> <p>Moodulülesanne: praktiline rühmatöö vormistada laua eelkatteskeem koosta vajaminevate vahendite tabel koos kogustega</p> <p>Praktiline tegevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> Voldi 5 erinevat õhtusöögi salvrätikut Valmista ette, kata ja teeninda laud 2-le kliendile etteantud menüü (2 käiku) alusel. <p>hinne 3-Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Menüüd on vormistatud, esineb rohkelt vigu. Eneseanalüüs on napsõnaline, eesti-ja võõrkeeles esineb rohkelt vigu, kuid on arusaadav. Voldib 5 salvrätti, kuid iga salvräti voltimisel esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures rohkelt vigu.</p> <p>hinne 4- Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Vormistatud menüüdes võivad esineda mõned vead. Eneseanalüüs on hea, eesti-ja võõrkeeles esinevad vead, hästi arusaadav. Voldib 5 salvrätti, kuid iga salvräti voltimisel esinevad pisivead. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures vähesel määral vigu.</p> <p>hinne 5- Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt. Vormistatud menüüdes ei leidu vigu. Eneseanalüüs on põhjalik, eesti-ja võõrkeeles esinevad mõned vead. Voldib 5 salvrätti, mõne veaga. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, mõningate vigadega.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu: "Teenindamise kunst" T.Tamm, E.Kuura, S. Lapp: "Majapidamistöo majutusettevõttes"

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toiduvalmistamise alused	12	Kaido Tiits, Annely Raudsepp, Gerda Sepp, Kaisa Kangur
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid - majutuse ja toitlustuse alused - toitlustuse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
126 t	70 t	116 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 praktiline töö: 116 iseseisev töö: 30 kokku: 182</p>	<p>kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist</p> <p>kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke</p> <p>valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke</p> <p>planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel (ettevõtte enesekontrolliplaani alusel)</p> <p>käitleb toiduaineid ja toitu, järgides hügieeninõudeid</p> <p>kasutab juhendi alusel toiduaineid ja ressursse säästlikult</p> <p>täidab kaubatellimise lehe toitude ja jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades korrekseid toiduainete nimetusi</p>	<p>Toiduvalmistamise põhimõtted roarühmade kaupa, toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Maitsestamine.</p> <p>-Puljongid ja supid -Kastmed -Salatid ja võileivad -Köögiviljaroad -Munaroad -Liharoad -Kalaroad -Pasta-, riisi- ja tangainetest road -Magusroad -Külmad ja kuumad mittealkohoolsed joogid</p> <p>Töökorraldus köögis. Seadmed ja töövahendid. Toiduhügieen. Säästlikkus. Keskkond ja jäätmemajandus. Erialane eesti keel.</p>	<p>loeng, praktiline töö, iseseisev töö, analüüs</p>	<p>Mitteeristav</p>

	kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis		
Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Eksam			
Lävend			
Õppija planeerib oma tööaja ja -vahendid ning vajalikud toiduained, korraldab töökoha, valmistab vastavalt tehnoloogilisele kaardile toite, mis vastavad kliendi ootustele järgides hügieeninõudeid ja säästlikkuse põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamisel. Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi.			
Iseseisvad tööd			
Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.			
Praktilised tööd			
Praktiline toiduvalmistamine õppeköögis.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile puhastab vastavalt juhendile seadmeid ja töövahendeid, järgides tööohutusnõudeid saab aru inglisekeelsetest kasutamisuhistest kasutab puhastusaineid ja -vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile	Köögiseadmed ja väikevahendid. Puhastus- ja koristustööd köögis. Keskkond ja jäätmemajandus. Erialane inglise keel. Erialane keemia.	Loeng, praktiline töö, iseseisev töö, tööleht, arutus,	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Arutus Tööleht				
Lävend				
Õppija kasutab ja hooldab praktilises töös köögiseadmeid ja väikevahendeid nõuetekohaselt, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -aineid, järgides tööohutusnõudeid. Esitab juhendi alusel valminud õpimapi.				
Iseseisvad tööd				
Koostada juhendi alusel esitlus ühe valitud seadme põhjalikumaks tutvustamiseks. Inglise-eesti sõnastiku koostamine ingliskeelse tööjuhendi endale tundmatutest sõnadest. Koostada juhendi alusel õpimapp lahendatud ülesannetest ja töölehtedest.				

Praktilised tööd

Erinevate köögiseadmete ja väikevahendite otstarbekohane kasutamine praktilises tunnis. Köögiseadmete ja väikevahendite nõuetekohane puhastamine peale kasutamist. Puhastusvahendite ja -ainete eesmärgipärane kasutamine praktilise töö käigus. Toidujäätmete ja prügi sorteerimine praktiliste tundide käigus.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	koostab juhendist lähtuva menüü, järgides menüü koostamise põhimõtteid põhjustab menüü vastavust tervisliku toitumise põhimõtetele ja menüü koostamise alustele kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid	Menüü koostamine. Toitumisõpetus. -eritoitumine Kutsealane eesti keel Kutsealane inglise keel	Loeng, rühmatöö, arutlus, sõnaraamat, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne koosneb kahest osast: a) koostada juhendi alusel menüü, kasutab selleks korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat b) tõlkida erialast terminoloogiat kasutades menüü tekst oma emakeelest inglise keelde			Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs Eksam	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija koostab juhendi alusel menüü ja tõlgib selle oma emakeelest võõrkeelde, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab juhendi alusel menüü ja tõlgib selle oma emakeelest võõrkeelde, kasutades abimaterjale.	Õppija koostab juhendi alusel menüü ja tõlgib selle oma emakeelest võõrkeelde, kasutades abimaterjale.		
Iseseisvad tööd				
analüüsida juhendi alusel erinevaid Tallinna toitlustusettevõtete menüüsid - koostada juhendi alusel eriala võõrsõnade konspekt.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Lähtudes juhendist koostab põhisöögikorra menüü, toitute ja jookide tehnoloogiakaardid etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades, arvutab tooraine vajaduse ning kaloraazi ja planeerib meeskonna töö köögis lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest. Meeskonnatööna valmistab müügikõlbuliku lõunamenüü vastavalt juhendile, ettenähtud ajaga, kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid, sobivaid seadmeid, töövahendeid ning järgides tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, toiduainete säilitamise reegleid, kasutades sobivaid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurröögis Tallinn, Argo. 2010

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise-ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustuse alused Toitlustusteeninduse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
16 t	22 t	20 t	20 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 18	-kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti -nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted -nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel mittealkohoolseid jooke -kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid -selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid	Mittealkohoolsete jookide sortiment Mineraalvee tootmine ja peamised piirkonnad. Pudelivesi- plussid ja miinused Kohvi, tee ja kakaoubade tootmine ja peamised kaubamärgid erinevad valmistamise viisid. Mittealkohoolsete jookide serveerimine ja sobivad klaasid Joogikaardi koostamise põhimõtted	Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: õppija kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
Lävend	
Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Iseseisva töö esitamine	
Iseseisvad tööd	
Joogikaardi koostamine. PP esitlus vastavalt teemale ja juhendile	
Praktilised tööd	
Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 kokku: 8	-koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja -täidab kauba tellimislehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi -kontrollib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu ja olemasolu -kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure	Kaubatellimuse vormistamine Kaupade realiseerimisajad, ladustamine Kaupade serveerimistemperatuurid Baari tööks vajalikud vahendid ja nende kasutamine. Kokteilide valmistamise tehnika.	Praktiline töö, loeng	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel		Hindamismeetod: Praktiline töö Tööleht		
Lävend				
Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel				
Praktilised tööd				
Praktiline ülesanne töölehe alusel Õppekäik				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib joogikaardis	-tutvustab juhendi alusel klientidele	Jookide tutvustamine	Suuline esitlus	Mitteeristav

olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 10	joogikaardis olevaid jooke -soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest -selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles	Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted, rühmatöö		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	--	--

Hindamisülesanne:

Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Praktiline töö
Suuline esitus

Lävend

Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke.
Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.
Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.

Iseseisvad tööd

Tööleht: etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	-võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest -vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele -nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke	Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine Jookide valmistamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendi alusel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija selgitab kliendiga suheldes tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Valmistab vastavalt tellimusele erinevad lihtsamad joogid. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijoojad)				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	- valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks - valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi ja tee valmistamiseks, lähtudes klienditellimusest ja juhendist - saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest	Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.	Praktilised ülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel "Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks". Osalemine võistlusel "Teko Lahtised Meistrivõistlused Alkoholivabade kokteilide valmistamises"			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel, valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Õppija saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest lihtsamatest joogivalmistamisjuhistest. Osaleb võistlusel "Teko Lahtised Meistrivõistlused Alkoholivabade kokteilide valmistamises"				
Iseseisvad tööd				
Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine. Alkoholvaba kokteili retsepti välja töötamine.				
Praktilised tööd				
Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine. Osavõtt võistlusest: Teko Lahtised Meistrivõistlused Alkoholivabade kokteilide valmistamises				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktika: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	-valmistab kohvi-ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid -valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelist sobivust -serveerib juhendi alusel valmistatud jooke -täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid -puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha	Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine. Tagasiside moodulile. Õppija hinnang oma tööle. Mooduli hindamine.	Praktiline ülesanne.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendamisel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				

Hindamise eelduseks iseseisva töö esitamine. Õppija valmistab erinevaid kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö "Tee- ja kohvijooigid" juhendi alusel.

Praktilised tööd

Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel

Praktika

Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks, peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid. Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Argo. Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. TEA Kikas, H.; Koger, E. (2004) Toidukaubad. Ilo

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Catering ja peoteenindus	5	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid -Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused -Toitlustusteeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	4 t	120 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 24 kokku: 28	kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooki, lähtudes klienditellimusest planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel koostab juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd	Peoteeninduse korraldamine 1 EKAP Vastuvõttude planeerimine ja korraldamine 1. Vastuvõttude liigid 2. Vastuvõtu planeerimine 3. Vastuvõtu eelarve koostamine 4. Vastuvõtu korraldamise toimingud 5. Vastuvõtu korraldajale vajalikud oskused Selvelauad	loeng, praktiline töö, meeskonnatöö, analüüs	Mitteeristav

Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus
Lävend
Õpilane vormistab juhendamisel praktikale minemiseks nõuetekohase dokumentatsiooni. Täidetud nõuetekohane praktikapäevik.
Praktilised tööd
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.
Praktika
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 26 iseseisev töö: 1 kokku: 27	paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid	Teenindusruumide ettevalmistamine 1 EKAP Ruumide korrastamine Varustamine Roogade valmistamine Peoteeninduse korraldamisega tegelevad ettevõtted Peoteeninduse inventari rendiga tegelevad ettevõtted	praktiline töö, meeskonnatöö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile, loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid, linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel, valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid, kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kõiki punkte arvestades.				
Iseseisvad tööd				
Praktikapäeviku täitmine				
Praktilised tööd				
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel. Ergonoomiliste töövõtete harjutamine: kastide, laudade ja toolide tõstmis- ja kandmisvõtted.				
Praktika				
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 65 iseseisev töö: 2 kokku: 69	võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades kasutab vastavalt tööjuhisele toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles teenindab kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust korraldab vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist koostab juhendi alusel praktikaaruande analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	Klientide teenindamine 1,5 EKAP Roogade serveerimine Teenindamine Vastuvõtu juhtimine Inglise keel 1 EKAP Praktika aruanne ja esitus.	praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Teeninda kliente peoteenindusüritusel: 1.võta kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades 2.kasuta vastavalt üritusele toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid 3.tutvustab vastavalt vajadusele kliendile menüüd ja anna soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks 4.demonstreeri teenindamiseks vajalikke töövõtteid 5.teeninda kliente inglise keeles 6.teeninda kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust 7.korralda vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist 8.Õppija koostab nõuetekohase praktikaaruande, esitleb seda praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus	
Lävend				
Kliente on teenindatud kõiki punkte arvestades. Praktikaaruanne on esitatud ja kaitstud.				
Iseseisvad tööd				
Praktikapäeviku täitmine				
Praktilised tööd				
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel. Praktiline töö catering ettevõttes (sh. ettevalmistus toimuvaks ürituseks, teenindus ja järelkoristus)				

Praktika
Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 5 iseseisev töö: 1 kokku: 6	valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastab ja korrastab ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid	Korrastustööd 0,5 EKAP Järeltoimingud	Praktiline töö, iseseisev töö, grupitöö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö pärast peoteenindusüritust:

1. vali vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud
2. pese nõusid ja vajalikke tarvikuid
3. puhasta ja korrasta ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid
4. komplekteeri ja ladusta üritusel kasutatavad vahendid

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Koristus ja puhastustööd on tehtud kõiki etteantud punkte arvestades.

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine

Praktilised tööd

Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

Praktika

Töötab ettevõttes teenindaja juhendamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	praktika kaitsmine, ettevõtte poolne hinnang ja õpiväljundite läbimine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo Rekkor, S. (2000) Selvelaud. Avita

Tallinna Teeninduskool

4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stasionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid - toitlustusteeninduse alused - joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
42 t	34 t	54 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti - kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse - kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist - kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamiseviisi, kasutamiseviisi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust - kirjeldab juhendi alusel serveerimisviisi ja valib joogile sobivaid klaasid - kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid	Alkohoolsete jookide klassifikatsioon. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiad, säilitamine, degusteerimine, dekantimine, serveerimine. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. Veinimaad, veinitradiitsioonid. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamiseviisid. Joogikaardi koostamine.	Kõitev loeng, e-õpe, arutelu, videoloeng, degustatsioon	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkohoolsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisviisid".		Hindamismeetod: Iseseisev töö		

Lävend**Iseseisvad tööd**

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuval - koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja - koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja - kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu - kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure 	<p>Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</p> <p>Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine.</p> <p>Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serverimistemperatuurid.</p>	Praktiline töö	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
Lävend				
<p>Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.</p>				
Praktilised tööd				
Praktiline ülesanne juhendi alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile vastavalt	tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis	Joogikaart.	Praktiline töö	Mitteeristav

toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	olevaid jooke soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset	Toitude ja jookide sobivus. Klientidega suhtlemine.		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid	Hindamismeetod: Praktiline töö
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

Lävend

Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.

Iseseisvad tööd

Õppija koostab meeskonnatööna joogikaardi.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	- selgitab vestlusel kliendi valikut - võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest - vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine	praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest

Lävend

Õppija selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides:	- valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele - valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks - valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks - valmistab segujooke, kasutades	Töökoha ettevalmistamine. Töövahendid. Toorainete tundmine. Segujookide valmistamine. Segujookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded. Tagasiside moodulile.	praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 10 kokku: 46	asjakohaseid töövõtteid - serveerib juhendi alusel valmistatud jooke - täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid	Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.		
------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendi alusel	Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine
----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

Lävend

Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks, lähtudes tellimusest valib komponendid segujookide valmistamiseks.
Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke.
Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid

Iseseisvad tööd

Töö kirjandusega segujookide retseptuuride koostamiseks

Praktilised tööd

Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujunemise eelduseks on iseseisva töö esitamine. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks sooritab õppija praktilise töö: valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele; valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks; valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks; valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid; serveerib juhendi alusel valmistatud jooke; täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010 http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf Veinietikett http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/index.html Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Toitlustusteeninduse praktika	12	Marge Oldermann
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
6 t	30 t	276 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 8	koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab juhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktika dokumendid Asjaajamine, arvutiõpetus Karjääri planeerimine Erialane eesti keel	Diskussioon klassis, iseseisev töö, raport	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpilane koostab korrektse dokumentatsiooni praktikale asumiseks.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Õpilane vormistab juhendamisel praktikale minemiseks nõuetekohase dokumentatsiooni. Täidetud nõuetekohane praktikapäevik.

Iseseisvad tööd

- Juhendi alusel oskuste nimistu koostamine - Praktikapäeviku täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustöid</p> <p>katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>praktika: 276</p> <p>iseseisev töö: 18</p> <p>kokku: 294</p>	<p>abistab kokka ja töötab juhendamisel</p> <p>teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</p> <p>kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid, töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi</p> <p>töötab juhendi alusel, järgides tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid</p> <p>töötab juhendamisel vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult</p> <p>puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha</p> <p>eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid</p> <p>külmtöötleb juhendi alusel köögivilju</p> <p>valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite</p> <p>peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele</p> <p>korrastab juhendi alusel oma töökoha</p> <p>teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p> <p>täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid</p> <p>katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle</p> <p>tutvustab klientidele toite, kasutades õiget terminoloogiat</p> <p>korrastab juhendamisel selvelaudu</p> <p>serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis</p> <p>teenindab kliente meeskonnaliikmena</p> <p>teeb teenindussaalis puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p>	<p>praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, analüüs</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p>			
<p>Lävend</p>			
<p>Õppija on sooritanud praktika täies mahus ja täitnud nõuetekohaselt praktikapäeviku.</p>			
<p>Iseseisvad tööd</p>			
<p>Praktikapäeviku täitmine.</p>			
<p>Praktilised tööd</p>			
<p>Töötab ettevõttes koka ja/või teenindaja juhendamisel.</p>			
<p>Praktika</p>			
<p>Töötab ettevõttes koka ja/või teenindaja juhendamisel.</p>			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	koostab juhendi alusel praktikaaruande analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	Praktika aruanne ja esitlus.	iseseisev töö, ettekanne, arutlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab nõuetekohase praktikaaruande, esitleb seda praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus	
Lävend				
Õppija on esitanud juhendi alusel koostatud praktika aruande, esitlenud seda praktika kaitsmisel ja analüüsinud seatud eesmärkide saavutamist.				
Iseseisvad tööd				
Praktikaaruande koostamine ja seatud eesmärkide analüüs.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane koostab korrektse dokumentatsiooni praktikale asumiseks. Sooritab täies mahus praktika ettevõttes koka ja/või teenindaja juhendamisel. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitab selle praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht. Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu; Teenindamise kunst, Argo 2013

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Abikelneri praktika	12	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid - majutuse ja toitlustusvaldkonna alused - toitlustuse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika		
4 t	308 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega	koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktika dokumendid Asjaajamine, arvutiõpetus Karjääri planeerimine Erialane eesti keel	Mitteeristav

Lävend

Õpilane vormistab juhendamisel praktikale minemiseks nõuetekohase dokumentatsiooni. Täidetud nõuetekohane praktikapäevik.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid Jaotus tundides: praktika: 308 iseseisev töö: 2 kokku: 310</p>	<p>planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile töötab meeskonnas kelneri juhendamisel küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, järgides teenindusstandardit juhatab kliendid lauda, järgides teenidusstandardit ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile, järgides teeninduspõhimõtteid kohandab eelkatet vastavalt tellimusele serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid suhtleb klientidega sõbralikult, lähtudes hea tava reeglitest ja teenindusstandardist küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p>	<p>korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid meeskonnatöö tööaja planeerimine</p>	<p>Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes</p>	<p>Eristav</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	----------------

<p>Hindamisülesanne: planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile töötab meeskonnas kelneri juhendamisel küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, järgides teenindusstandardit juhatab kliendid lauda, järgides teenidusstandardit ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile, järgides teeninduspõhimõtteid kohandab eelkatet vastavalt tellimusele serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid suhtleb klientidega sõbralikult, lähtudes hea tava reeglitest ja teenindusstandardist küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>
<p>Hindamisülesanded täidetud osaliselt</p>	<p>Hidamisülesanded täidetud hästi- väikeste puudustega</p>	<p>Hindamisülesanded täidetud suurepäraselt</p>

Iseseisvad tööd
praktikapäeviku täitmine
Praktilised tööd
Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes
Praktika
Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: iseseisev töö: 2 kokku: 2	koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	Esitlus, arutelu, analüüs	Eristav

Hindamisülesanne: Täidab ÕIS-is praktikapäeviku ja aruande. Praktikaaruande koostamine ja seatud eesmärkide analüüs Koostab praktika vältel tehtud piltidest/videodest kokkuvõtva esitluse.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Hindamisülesanded täidetud.	Hindamisülesanded täidetud hästi ja õigeaegselt.	Hindamisülesanded täidetud suurepäraselt ja õigeaegselt. Ülesanded lähenetud loovalt

Iseseisvad tööd
Praktikaaruande koostamine ja seatud eesmärkide analüüs Teeb praktikal olles pilte ja video klippe. Koostab praktika vältel tehtud piltidest/videodest kokkuvõtva esitluse.
Praktilised tööd
praktika kaitsmine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane koostab korrektse dokumentatsiooni praktikale asumiseks. Sooritab täies mahus praktika ettevõttes teenindaja juhendamisel. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitumist. Praktika hinne moodustub 20% - praktikaaruanne 70 % - ettevõttepoolse juhendaja hinnang 10 % – kaitsmine
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Õppematerjalid

Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis
Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja
Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht.
Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu; Teenindamise kunst, Argo 2013

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Restorani teeninduse praktika	12	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid - majutuse ja toitlustusvaldkonna alused - toitlustuse alused - toitlustusteeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpilane tutvub praktikaetevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
8 t	24 t	280 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaetevõttega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse kirjeldab praktikaetevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: praktika: 280 iseseisev töö: 6	järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist	Eristav

kokku: 286	nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandard valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis küsitab juhendi alusel kliendilt tagasisidet töötab meeskonnas ja juhendab abikellnerit	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 8 kokku: 12	koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile analüüsib saavutatud praktikaeesmärke esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht. Rekkor,S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2012) Teenindamise kunst. Argo Kotkas, M.; Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Argo

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Lõpphindamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kõik õppekava kohustuslikud moodulid ja saavutatud õpiväljundid lävenditasemel.		
Mooduli eesmärk	õpilane demonstreerib teadmisi ja oskusi, hoiakuid ja isikuomadusi, valmisolekut kutsealal töötamiseks		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	36 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 26 kokku: 32	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke - sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest - kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi - koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid - loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid - planeerib juhendi alusel tööaja - kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid - kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku - esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele 	Kirjaliku kodutöö koostamine ja esitlemine	iseseisev töö, suuline esitus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitus				
Lävend				

Iseseisvad tööd
Koostada vastavalt juhendile kirjalik kodutöö etteantud teemal. Koostada esitlus kodutöö kaitsmiseks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> - jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja - loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid - valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid - teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid 	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend		
Praktilised tööd		
Planeerib juhendi alusel tööaja, valmistab ette lauakatmise vahendid ja teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
lahendab teenindussituatsiooni Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> - alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides - nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades - pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks - kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele - serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest - serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest - valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning komponente - koristab ja korrastab laua kasutades sobivaid töövõtteid - küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - teab ja pakub kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	Mitteeristav

- lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt, lähtudes eesmärgist jätkata kliendisuhet
- arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist
- hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Praktilised tööd

Praktiline klienditeenindus

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<ol style="list-style-type: none"> 1. temaatilise laua planeerimine (kodutöö) 2. teadmiste eksam (teooriatest, kodutöö kirjaliku aruande esitlus ja kaitsmine ning intervjuu) 3. oskuste eksam (praktiline laua katmine ja teenindussituatsioon)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.ehrl.ee/kelneri-kutseeksami-materjalid

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Restoraniteenindus I	10	Kaimar Palm, Gerda Sepp
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikeskuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
88 t	64 t	84 t	24 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused - kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid - kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsess - teostab juhendi alusel inventuur - koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile - planeerib juhendi alusel oma tööd toitade serveerimisel ja koostab tööplaani - loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid - valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid - teeb eelkatte juhendi alusel, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust 	Restorani igapäevatöö korraldamine ja ettevalmistamine 1 EKAP Lao- ja kassasüsteemiga tutvumine 1. Kauba vastuvõtt 2. Müügitoodete loomine 3. Inventuur Kaupade ja vahendite vastuvõtmisprotsess Ladustamine Ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks 1 EKAP Tööplaani koostamine 1)tegevused 2)aja planeerimine Söögilaudade ja vajaminevate vahendite ettevalmistamine teenindamiseks 1)Eelkate e kohakate 2)Minimaalne eelkate 3)lõplik eelkate 4)vahendite nimekirjade koostamine	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Sisesta laoprogrammi saateleht ja loo etteantud juhendi alusel uus müügitoode. Piduliku õhtusöögi 4-le õpetajale planeerimine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus		

1. Koosta erialast kirjandust kasutades menüü. 2. Planeeri (nimekirjad ja kogused) a) nõude vajadus b) söögiriistade vajadus c) serveerimisnõude ja tõstmisvahendite vajadus 3. Planeeri vastuvõturuum, joonista skeem laudade ja muu mööbli paigutamiseks 4. Planeeri a) laudade vajadus b) lauapesu vajadus c) abimaterjalide vajadus 5. Planeeri lauakaunistused. 6. Joonista lauakatte skeem. 7. Tee ajakava , kus kirjeldad ettevalmistustöid ja teenindustegevusi.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Laoprogrammi on sisestatud saateleht, esineb hulgaliselt vigu, mida peab parandama. On loodud uus müügitoode, esineb rohkelt vigu, mille järel hakkavad laos tekkima erinevused. Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Igas ülesande punktis esineb vigu.	Laoprogrammi on sisestatud saateleht, esineb mõningaid vigu, mida peab parandama. On loodud uus müügitoode, esineb mõningaid vigu, mille järel hakkavad laos tekkima erinevused. Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Esitatud punktides pooltel esineb vigu.	Laoprogrammi on sisestatud saateleht, ei esine vigu. On loodud uus müügitoode, laos erinevusi ei esine. Ülesanne on esitatud etteantud ajaks. Kogu töö peale esineb mõnes punktis vigu.
Iseseisvad tööd		
Leia internetist erinevaid lao- ja kassaprogramme. Kas ja kuidas nad erinevad? analüüsi		
Praktilised tööd		
1. Kauba vastuvõtt 2. Saatelehe sisestamine olemasolevasse laoprogrammi 3. Näidisinventuuri läbiviimine 4. Ettevalmistustööd õpperestoranis Erinevate eelkatete planeerimine ja harjutamine lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikeskuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 78 praktika: 24 iseseisev töö: 36 kokku: 156	<ul style="list-style-type: none"> - loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes teenindusstandardist - selgitab juhendi alusel kliendi vajadused, järgides klienditeeninduse põhimõtteid - tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks - kasutab korrektset erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis - võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki - serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid, järgides vastavat juhendile 	Klienditeenindus 2 EKAP Toitute ja jookide serveerimise tehnikad 3 EKAP (sh teeninduspraktika õpperestoranis 36t) Roogade ja jookide serveerimine 1. Teeninduskett 2. Laua reserveerimine 3. Kliendi tervitamine ja vastuvõtt 4. Kliendi istuma suunamine 5. Menüü presenteerimine 6. Soovitamine ja müük 7. Tellimuse võtmine 8. Serveerimine ja kliendi eest hoolitsemine 9. Tagasiside Erialane inglise keel 1 EKAP 10. Erialane sõnavara - toidud, söögid, joogid, toidu valmistamise viisid - 4 t. 11. Menüüde tõlkimine inglise keelest eesti keelde ja eesti keelest inglise keelde -	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs, videotreening, iseseisev töö.	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> - serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega - korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua, järgides ettevõtte standardeid - vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele - kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti - küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest - vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest 	<p>4 t.</p> <p>12. Menüüde seletamine, toitude esitlemine klientidele, arveldamine inglise keeles - 4 t.</p> <p>13. Teenindusolukordade läbi mängimine - täisteenindus inglise keelest alates kliendi sissetulemisest restorani ja kuni lõpliku arveldamise- ja ärasaatmiseni. - 6 t.</p>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>Hindamisülesanne: Viia läbi teenindussituatsioon (teenindusriietes), teenindades kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides.</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>
<p>Õpilane oskab põhitehnikaid, esineb küll rohkelt vigu, kuid klient saab teenindatud. Iseseisvad tööd on esitatud. Osavõtt tundidest ja praktikast</p>	<p>Õpilane oskab põhitehnikaid, esineb küll vigu, kuid klient saab hästi teenindatud. Iseseisvad tööd on esitatud. Osavõtt tundidest ja praktikast</p>	<p>Õpilane oskab põhitehnikaid, esineb väheseid vigu, klient on väga head teenindust saanud. Iseseisvad tööd on esitatud. Aktiivne osavõtt tundidest ja praktikast.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>1. Milliseid väljendeid saab kasutada soovides kliendile head isu? Analüüsi, kas väljendid tulid meelde lihtsalt või oli vaja pingutada. 2. Teenindamiseks vajalikud riided 3. Harjutada praktilisi võtteid 4. Teenindusprotsess toitlustuses</p>

<p>Praktilised tööd</p>

<p>1. Rollimäng. Õpilased on jaotatud 5 liikmelistesse rühmadesse: 4 klienti ja 1 kelner. Teha läbi teenindussituatsioon ja tagasiside andmisel pooled kliendid jagavad positiivset tagasisidet, pooled negatiivset. Kuidas lahendab olukorra kelner. Analüüs. 2. Videotreening. Eelnev õppeülesanne filmida. Analüüsida grupis - mis oli hästi, mida saaks paremini teha, milline oli kelneri hoiak jne. 3. Praktiline teenindamine õpperestoranis.</p>

<p>Praktika</p>

<p>Praktiline toitute ja jookide serveerimine ettevõttes</p>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele - arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet 	<p>Tagasiside ja töö kassas 1 EKAP Maksetoimingud ja ära saatmine Kaebused ja kiitused</p>	<p>Loeng, praktiline töö, arutelu.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: Õpetaja on kliendiks. Ja kliendil on mure. Ta ei saa aru, kuidas on tekkinud antud summa arvel, tema arvates kogused ei ole samuti õiged. Teenindaja arvates on kõik õige. Kuidas selgitad kliendile arvel tekkinud summat ja koguseid.		Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Probleemi lahendus on rahuldav. Klient pole arvatavasti väga rahul.	Probleemi lahendus on hea. Kuigi klient tahaks paremat lahendust.	Probleemi lahendus on väga hea. Klient on rahul.
Iseseisvad tööd		
Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet? Milliseid vahendeid on võimalik kasutada? Küsi tagasisidet teeninduse kohta 10-nel erineval moel.		
Praktilised tööd		
1. Harjuta etteantud tellimuse järgi arve vormistamist käsitsi ja läbi kassasüsteemi. Mis on kohustuslikud osad, mida jälgid arve vormistamisel. 2. Milliseid väljendeid kasutad kliendi lahkumisel ettevõttest. Mõttele 10 erinevat.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile - kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks - arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile - lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile - peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid - sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi	Korrastus- ja puhastustööd 0,5 EKAP Kordame koristamise aluseid Ettevõtte puhastusplaani 1)Puhastusplaani rakendamine 2)Puhastusplaani jälgimine	Loeng, praktiline töö, arutelu, grupitöö.	Eristav
Hindamisülesanne: Viib läbi praktiline töö: - vali sobivad puhastusvahendid, koristustarvikud ja puhastusseadmeid õppeklassi puhastamiseks - arvuta puhastusainete õiged kontsentratsioonid ja lahjendab pesulahus pöranda pesemiseks - pese teenindusklassi nõud ja vajalikud tarvikuid, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid - sorteer ja käitle prügi		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane teeb kõik praktilised tegevused vigadega, kuid töö saab tehtud. Tulemus on rahuldav.	Õpilane teeb kõik praktilised tegevused enamjaolt vigadeta. Töö saab tehtud, tulemus on hea.	Õpilane teeb kõik praktilised tegevused mõningate vigadega. Töö on tehtud, tulemus on väga hea.		
Iseseisvad tööd				

1. Kasutades puhastamise põhitegurite teooriat a) võrrelge tegurite osakaalu pesu pesemisel masinaga ja käsitsi b) kirjeldage oma toa põranda puhastamist, lähtudes teguritest ja nende osakaalust 2. Loputage üks klaas külma veega ja teine kuuma veega. Mida märkate? Miks?

Praktilised tööd

1. Vaadake üht etteantud ruumi. Iseloomustage seal leiduvat mustust (nt nõpujalg peeglit) ja määrake selle liik: a) ohtlik mustus b) kahjulik mustus c) häiriv mustus d) talutav mustus Otsustage, milline neist tuleks puhastada kohe ja millisega kannatab oodata järgmise korrani. 2. Tutvuge koristusainete tootekaartide ja turvalisussertifikaatidega. Millist infot saite peale koristusainete pakenditel oleva info? 3. Analüüsi puhastusvahendite doseerimist kooli õpperestoranis.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks kõigi õpiväljundite hindamisülesannete täitmine lävendi tasemel ja iseseisvate tööde esitamine
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo Rekkor, S. (2000) Selvelaud. Avita. Kotkas, M.; Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Argo H. L. Cracknell, G. Nobis „Toidud, joogid ja serveerimine“ (TEA 2009)

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stacionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Restoraniteenindus II	16	Kaimar Palm
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
280 t	128 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused - kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid - kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust - kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi - kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid - teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki 	Restorani igapäevatöö korraldamine ja ettevalmistamine 2 EKAP Üldmõisted Mis on teenindus ja teenus Mis on toode, kaup ja vahend Kordame lao- ja kassasüsteemi 1. Kauba vastuvõtt 2. Müügitoodete loomine 3. Inventuur Kaupade ja vahendite vastuvõtmisprotsess Ladustamine Einete serveerimiseks kasutatavad laud ja nende paigutamine ruumi 1.söögilauad ja nende paigutamine ruumi 2.serveerimislauad ja nende paigutamine ruumi 3.selvelauad ja nende paigutamine ruumi 4.Entree-laud ja selle paigutamine ruumi Ruumi ja laua disain.	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Restoraniteeninduses vajaminevad joogid ja kaubad.			Hindamismeetod: Test	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpilane tunneb 55%- 69% etteantud kaupadest ja vahenditest.	Õpilane tunneb 70%- 84% etteantud kaupadest ja vahenditest.	Õpilane tunneb 85%- 100% etteantud kaupadest ja vahenditest.
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

Iseseisvad tööd

1. Mine kaubanduskeskusesse ja leia 3 uudet või huvitavat teeninduses vajaminevat vahendit. Pildista ja esitle rühmakaaslastele. 2. Leia 3 köögivahendit, mida saab edukalt kasutada igapäevateeninduses.

Praktilised tööd

Teeme teenindusklassi inventuuri. Õpilased on jaotatud gruppideks, erinevate tööülesannetega. Varasema ja praeguse inventuuri erinevused. Mida saab järeldada?

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 12 kokku: 36	koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile - planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani - loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid - arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse, lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest	1,5 EKAP	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav

Hindamisülesanne:

Hindamisülesanne:

Piduliku furšetlaua planeerimine 40 kutseõpetajale jõuludeks.

- Koosta erialast kirjandust kasutades menüü.
- Planeeri (nimekirjad ja kogused)
 - nõude vajadus
 - söögiriistade vajadus
 - serveerimisnõude ja tõstmisvahendite vajadus
- Planeeri vastuvõturuum, joonista skeem laudade ja muu mööbli paigutamiseks
- Planeeri
 - laudade vajadus
 - lauapesu vajadus
 - abimaterjalide vajadus
- Planeeri lauakaunistused.
- Joonista lauakatte skeem.
- Tee ajakava, kus kirjeldad ettevalmistustöid ja teenindustegevusi.
- Kirjuta juhised külalisele- kuidas toimida antud vastuvõtul.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Hinne 3

Ülesanne on esitatud etteantud ajaks.
Igas esitatud punktis esineb vigu.

Hinne 4

Ülesanne on esitatud etteantud ajaks.
Esitatud punktides pooltel esineb vigu.

Hinne 5

Ülesanne on esitatud etteantud ajaks.
Kogu töö peale esineb mõnes punktis vigu.

Iseseisvad tööd

Haridusministrile korraldatakse teie koolis pidulik õhtusöök, inimesi kokku 40. Millise kujuga lauda kasutaksite? Millist teenindusviisi kasutaksite? Kuhu istuks minister? Tee erialast kirjandust kasutades lauaplaan.

Praktilised tööd

Erinevate eelkatete harjutamine ja ruumide planeerimine lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 162 iseseisev töö: 72 kokku: 234</p>	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid - teeb eelkatte juhendi alusel, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust - valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid - loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes teenindusstandardist - selgitab juhendi alusel kliendi vajadused, järgides klienditeeninduse põhimõtteid - nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks - tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks - kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis - võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki - serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid, järgides vastavat juhendile - serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega - korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua, järgides ettevõtte standardeid - vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele - kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti - teenindab kliente, järgides info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust 	<p>Klienditeenindus 1 EKAP Eritehnikad teeninduses 2 EKAP Vaagnateenindus Gueridon -teenindus Menüü koostamise alused restoranis 1 EKAP Roogade ja jookide serveerimine 1 EKAP 1.Teeninduskett 2.Laua reserveerimine 3.Kliendi tervitamine ja vastuvõtt 4.Kliendi istuma suunamine 5.Menüü presenteerimine 6.Soovitamine ja müük 7.Tellimuse võtmine 8.Serveerimine ja kliendi eest hoolitsemine 9.Tagasiside Erialane võõrkeel 1 EKAP Maailma teeninduskultuur 1 EKAP Lilleseade ja ruumikujundus 1 EKAP Barista töö 1 EKAP</p>	<p>Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.</p>	<p>Eristav</p>

	- küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest - vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Hindamisülesanne: Grupitöö: Juhtumi lahendamine õpetaja etteantud ülesande järgi, mis põhineb antud õpiväljundi hindamiskriteeriumitel.	Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Probleemi lahendus on rahuldav. Klient pole arvatavasti väga rahul.	Probleemi lahendus on hea. Kuigi klient tahaks paremat lahendust.	Probleemi lahendus on väga hea. Klient on rahul.

Iseseisvad tööd

1. Pane vaagnale leivaviilud ja proovige neid vaagnateenindust kasutades näpitsvõttega taldrikule tõsta. 2. Kirjelda ümmarguse sefiiritordi lahtilõikamist ja selle puhul olulisi nüansse.

Praktilised tööd

1. Harjuta kohvi serveerimise erinevaid võimalusi. 2. Harjuta: apelsini serveerimist, banaani ja pannkoogi flambeerimist,

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele - koostab arveid, kirjutab maksetšekke, arvutades müügihinnast käibemaksu - arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet - kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi	Tagasiside ja töö kassas 2 EKAP Maksetoimingud ja ära saatmine Kaebused ja kiitused	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustööd Jaotus tundides:	- valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile - kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks - arvutab puhastusainete õiged	Ettevõtte enesekontrolliplaan 1 EKAP 1) enesekontrolliplaani rakendamine 2) enesekontrolliplaani jälgimine	Loeng, praktiline töö, arutelu, analüüs.	Eristav

teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile - lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile - peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid - põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust - sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi		
-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Hindamisülesanne: Kirjuta referaat, milles kajastuvad: 1. HACCAP ajalugu ja vajalikkus 2. HACCP 7 printsiipi, HACCP 12 põhimõtet 3. Enesekontrolliplaani osad 4. Toiduhügieeni põhimõtted 5. Füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ohud 6. Tehnoloogiline skeem 7. Ohtude kindlakstegemine, ennetavate abinõud 8. Kriitiliste punktide määramine 9. Enesekontrolliplaani tõhusus 10. Dokumenteerimine	Hindamismeetod: Referaat
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Referaadi kõik punktid on täidetud, igas punktis esineb ebakorrektsust või vähe informatsiooni.	Referaadi kõik punktid on täidetud, pooltes punktides esineb ebakorrektsust, informatsioon on piisav.	Referaadi kõik punktid on täidetud, esineb vähe ebakorrektsust, informatsioon on küllaldane ja täpne.

Iseseisvad tööd
Tee kindlaks, millised on ohud õpperestorani saalis ja millised on ennetavad abinõud.
Praktilised tööd
Koosta tehnoloogiline skeem kuumade jookide valmistamise kohta.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Koosta iseseisev töö, aruanne, järgmiste punktide põhjal:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pidulik õhtusöök kooli lõpetamise tähistamiseks 2. Koosta 4 käiguline õhtusöögimenüü pearoa veiniga eesti-ja inglise keeles, vormista 3. Tee laua eelkatteskeem, nummerda üks kate ja selgita, millised vahendid on kaetud 4. Vormista vajaminevate vahendite tabel kogustega 5. Kirjelda laua katmist, palju kulub selleks aega 6. Kirjelda teenindusprotsessi, palju kulub selleks aega <p>Praktiline töö: Valmista ette, kata ja teeninda laud 4-le kliendile etteantud menüü (4 käiku + aperitiiv, pearoa vein, kohvikäik ja digestiiv) alusel.</p> <p>hinne 3-Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt, igas punktis esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures rohkelt vigu.</p>
--------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>hinne 4- Iseseisv töö on esitatud õigeaegselt, pooltes punktides esineb vigu. Teeb ettevalmistustööd, laua katmise ja teenindamise, kuid esineb iga teema juures vähesel määral vigu.</p> <p>hinne 5- Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt, esineb mõningaid vigu. Teeb ettevalmistustöid, laua katmist ja teenindamist üksikute vigadega.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo</p> <p>Rekkor, S. (2000) Selvelaud. Avita.</p> <p>Kotkas, M.; Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Argo</p> <p>H. L. Cracknell, G. Nobis „Toidud, joogid ja serveerimine“ (TEA 2009)</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Eesti keel ja kirjandus	6	Annely Raudsepp
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
108 t		48 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • Eristab kõne- ja kirjakeelt • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid 	Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus (plakatite, esitluste jms tegemine) Kõitev loeng Rühmatöö (esitluste ettevalmistamine ja esitlemine kahekesi või kolmekesi) Iseseisev töö (töölehed)	Eristav
Hindamisülesanne: Arutlev kirjand. Esitlus. Kõne			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Suulises ülesandes suudab ennast väljendada arusaadavalt. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt, võib esineda mõningaid argikeelsusi. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt ja korrektses kirjakeeles. Sõnavara on rikkalik.		

Iseseisvad tööd
Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutlus. Esitluse tegemine.
Praktilised tööd
Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine. Kõne esitamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutlus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid • Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili • Kirjutab alusteksti põhjal arutluse 	Kirjutamise eesmärk. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Praktiline töö (tarbetekstide koostamine) Iseseisev töö (tarbetekstide koostamine, arutleva teksti kirjutamine) Kõitev loeng	Eristav
Hindamisülesanne: Kontrolltöö Arutleva teksti koostamine Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine ja vormistamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.		
Iseseisvad tööd				
Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Tarbetekstide koostamine.				
Praktilised tööd				
Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine: avaldus, CV, seletuskiri, motivatsioonikiri, juhend. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid • Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja 	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Kirjutamise eesmärk, teksti ainek. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Rühmatöö Teksti analüüs Tekstiloom	Eristav

kokku: 26		vastab esitatud küsimustele			
Hindamisülesanne: Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3		Hinne 4		Hinne 5	
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.		Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.		Töö on ladiusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.	
Iseseisvad tööd					
Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.					
Praktilised tööd					
Praktiline harjutus (tehnoogiline kaart, menüü) Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks					

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> Nimetab infootsingu võimalusi Põhjab infoallika valikut Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid 	Meedia ja mõjutamine. Meediateksti tunnused. Reklaami keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusajakirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edestamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetilise ja asjakohane sõnastamine.	Rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, loeng, rollimäng	Eristav
Hindamisülesanne: Meediatekstid			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Hinne 3		Hinne 4		Hinne 5
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikes töödes on 7-10 õigekirjaviga.		Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanalid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga.		Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.
Iseseisvad tööd				

Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)
Praktilised tööd
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi • Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega • Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid • Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate 	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiligid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav
Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.		
Iseseisvad tööd				
Teoste lugemine				
Praktilised tööd				
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8	<ul style="list-style-type: none"> • Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid 	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiligid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav

kokku: 26	nii tekstist kui ka oma elust <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid • Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi • Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi 		
Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.	
Iseseisvad tööd			
Teoste lugemine			
Praktilised tööd			
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Ereit "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2016; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12. klass 1., 2. vihik; Epp Priimägi, Anne Kivimäe "Teksti vastuvõtt ja tekstiloome" OÜ Maurus kirjastus 2011; Katrin Kern, Ilona Vöik "Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum" Maurus Kirjastus OÜ 2014 Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Maire Raadik "Väikesed tarbetekstid" Eesti Keele Sihtasutus 2014; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Märt Hennoste "Väike kirjanduslugu" Koolibri 1997 Sirje Nootre Kirjanduse kõnekus" I ja II osa Avita 2012 Jüri Talvet "Maailmakirjanduse lugemik" Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: http://www.eki.ee/knab/knab.htm

<http://portaal.eki.ee/>
<http://www.keelevara.ee/login/>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	A Võõrkeel	4,5	Maina Villenberg, Roman Fokin, Kaia Laansoo
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
80 t		37 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt - esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes - kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades	Enesetutvustus ja harrastused. Pere 6t. Mina ja Euroopa maad. 4t. Mina ja keskkond. 4t. Tervisilikud eluviisid. 4t.	Lugemis- ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Esitus Kontrolltöö Testid			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste		

tervisliku eluviisi järgimiseks. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal).	Analüüsib oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. ia nende põhjusi. Leiab Internetist Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.	omaga. Vestleb soravalt Eestis sagedasti esinevate terviseprobleemide teemal ja nimetab ennetusvõimalusi. Leiab Internetist kiiresti Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Iseseisvad tööd
Grammatika töölehed. Ettevalmistus esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast -koostab oma kooli (lühit)utvustuse -põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Mina ja eakaaslaste/kutseõppurid. 6t. Mina reisijana. 4t. Suhtlemissituatsioonid klienditeeninduses.6t. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused.4t.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Intervjuu rühmakaaslasega. Kontrolltöö, testid			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Essee Tööleht Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele.	Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjendab erialavalikut, loogiliselt vastab lisaküsimustele soravas keeles,	Põhjalikult tutvustab ja analüüsib kooli ja valitud eriala. Kirjutab ja räägib kooli ja eriala tugevatest ja nõrkadest küljedest, analüüsib enda eeliseid ja puudujääke teenindajana. Pisisjalikult tutvustab iseennast isiksuse- ja teenindajana. Analüüsib enda tugevaid ja nõrku küljeid, võrdleb enda omadused teise isiku omadustega. Põhjendab.		
Iseseisvad tööd				
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika tööleht. Essee kirjutamine/õpimapp				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnarendamiseks endale sobivaid võõrkeelesõnarendamiseks ja strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeelesõnarendamiseks	- Analüüsib elukestva õppe põhimõtet. - Põhjendab) (k.a.võõrkeele) õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info	Elukestva õppe põhimõte. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks ja keelekasutamiseks 2t. Mina õppijana.2t. Kool ja kooli korraldus.2t. Rahvusvahelised keeletestid.1t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs.	Eristav

elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust.		Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.
Hindamisülesanne: Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		Hindamismeetod: Essee Enesehindamine Tööleht	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
Iseseisvad tööd			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga - tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib küllastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 6t. Inglisekeelne maailm. 4t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäande ja/või nalju, anekdoote.		

Iseseisvad tööd
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeeles tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Mina tööturul. 6t. Karjäär. 6t. Tööalased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. CV ja motivatsioonikirja suuline esitus		Hindamismeetod: Iseseisev töö Intervjuu		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tuleb toime tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. juhendi abil kirjeldab oma oskusi/isikuomadusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks.	Iseseisvalt kirjeldata tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladiusalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise küsimusi. Koostab põhjaliku kirjeldamise oma tööalaste oskuste ja isikiomaduste kohta. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.		
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab isikuomadusi ja oskusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks. Suuline esitus reaalsest töökohast või ideaalses töökohast.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Õppematerjalid	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Click On, Virginia Evans, Neil O'Sullivan, Express Publishing 2003 Enterprise 4, Virginia Evans, Jenny Dooley; Express Publishing 2002 Oxenden, Clive, Latham-Koenig, Christina. English File. Oxford University Press, 2009.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Matemaatika	5	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
90 t		40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi 	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine - Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega - Elulise sisuga tekstülesanded <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osa ja tervik, protsent 	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 		
Hindamismeetod: Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	
Iseseisvad tööd			
harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust 	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arvu aste. - Elulise sisuga tekstülesanded <p>MÕÕTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elulise sisuga tekstülesanded - Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine - Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elulise sisuga tekstülesanded 	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, peaarvutamine, infootsing internetist</p>	<p>Eristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 			
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu ja annab tõepärase vastuse. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd

harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valeimid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</p>	<p>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED - Alavaldiste lihtsustamine - Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine - Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan) - Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand - Elulise sisuga ülesanded FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD.</p>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suursi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<ul style="list-style-type: none"> - Võrdeline seos - Pöördvõrdeline seos - Graafikute lugemine 		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Hindamismeetod:
Kontrolltöö
Õpimapp/portfoolio
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanalil kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<p>TRIGONOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pythagorase teoreem - Teravnurga siinus, koosinus, tangens - Täisnurkse kolmnurga lahendamine - Elulise sisuga tekstülesanded <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud, pindalad - Elulise sisuga tekstülesanded <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse elemendid, pindala, ruumala. - Elulise sisuga ülesanded, 	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p>	<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetria-, ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p>

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none">- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid	<p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none">- Punkti asukoha määramine tasandil- lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus- Sirge võrrand- Sirge joonestamine võrrandi järgi- Lineaarfunktsioon <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none">- Liht- ja liitintress.- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)- Diagrammide lugemine <p>TÕENÄOSUSTEOORIA JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none">- Sündmuse tõenäosus- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, diagrammid, keskväärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta			
Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine. Sündmuskorralduse eelarve koostamine Kontrolltöö1 : käibemaks Kontrolltöö 2: joonte tasandid		Hindamismeetod: Rühmatöö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Koostab sirge võrrandi, joonestab sirge võrrandi järgi. Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid. Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid. Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente. Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 2005 2. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 2009 3. „Õppime üheskoos matemaatikat“ Carol Volderman , Koolibri 2016 4. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 2006 5. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 2015 6. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 2005 7. Väike proksendiraamat. Tallinn, Maurus 2014 8. Väike funktsiooniraamat. Tallinn, Maurus 2016

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Loodusained	6	Kaido Tiits, Svetlana Brjazuzova
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on läbinud põhikooli.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
109 t	47 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 74 iseseisev töö: 30 kokku: 104	selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljenemist ja arengut ning eristab rakutüüpe iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurus kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurus ja nendevahelisi seoseid iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi	1. Universum ja selle kujunemine (18+8) I kursus 1.1 Maakera kui süsteem (Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala; Maa sfäärid) 1.2 Universumi evolutsioon (evolutsiooniteooriate põhiseisukohad; mikro- ja makroevolutsioon) 1.3 Astronoomia 1.4 Kehad ja nende mõõtmed.(18+8) I kursus Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia) 2. Mikromaailm ja aine ehitus (18+8) I kursus 2.1 Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid (keemilised elemendid Maal; keemiline side; anaorgaanilised aineklassid; metallid, mittemetallid) 3. Organism kui tervik (18+8) I kursus 3.1 Orgaanilised ained eluslooduses (organismide keemiline koostis; biomolekulide tähtsus eluslooduses; toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega; organismi energiavajadus) 3.2 Organismi ehitus ja talitlus (rakkude ehitus ja talitlus; organismide aine- ja energiavahetus; paljunemine ja areng; pärilikkus; inimene kui tervikorganism)	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, ülesannete lahendamine kasutades perioodilisustabelit, reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine, ülesanded massi-, ruumala ning saagise ja kadu kohta, animatsioonid, demonstratsioonkatsed, laboratoorsed tööd, esitlus, loodusteaduslike mudelite kasutamine, mõistekaart	Eristav

kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga			
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Hindamisülesanne: Teemadele vastavad kontrolltööd	Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö
-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1.Nimetab Päikesesüsteemi koostisi, Maa sfääre 2.Kirjeldab mehaanika, elektromagnetismi, valguse ja soojusfüüsika nähtusi kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid 3.Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ja radioaktiivsust kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid ja perioodilisuse tabelit 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut	1.Võrdleb Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed. 2. Oskab lahendada mehaanika, soojusõpetuse, elektromagnetismi ja astronoomiaülesandeid. 3.Oskab leida aatomi eri komponentide arvu, määrata oksüdatsiooniastet ja koostada lihtsamaid valemeid. 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid	1.Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed ning olulisemad aineringsed Maal 2. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas, soojusõpetuses, elektromagnetismis ja astronoomias. 3. Oskab lahendada moolülesandeid ja koostada reaktsioonivõrrandeid. 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid ning toob 1 näite suguliitelisusest pärandumisest

Iseseisvad tööd

Enesekontrollitist - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test Enesekontrollitist - Evolutsioon. Enesekontrollitistid - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontroll: Aatomiehitus. Enesekontrollitist - Anorgaanilised ained ja nende ühendid. Enesekontrollitist - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitist - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Uurimistöö - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus.

Praktilised tööd

Ristsõnade lahendamine, töölehtede täitmine katsete ja vaatluste põhjal.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8	nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid	1. Keskkond ja keskkonnakaitse 9+4 (IIIkursus) 1.1 Majanduskeskkond (globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid) 1.2 Elukeskkond, selle süsteemid ja kaitse (ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted; ökosüsteemid ja selle muutused; looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö; liikide hävimist põhjustavad tegurid ning liikide kaitse võimalused ja vajadus)	loeng, rollimäng, ajurünnak, debatt, küsimuste koostamine ja neile vastamine, rühmatöö, võrdlustabelite koostamine	Mitteeristav

iseseisev töö: 5 kokku: 13			
Hindamisülesanne: loovtöö		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Uurimustöö	
Lävend			
Teab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.			
Iseseisvad tööd			
Enesekontrolliülesanded			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks kirjeldab oma elukoha (loodus)keskkonda, uurides ja analüüsides seal esinevaid probleeme	1. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 18+8 (IIIkursus) 1.1 Loodusteaduste rakendumisvõimalused tehnoloogias ja majanduses (geeni- ja biotehnoloogia; transgeensed organismid; nakkushaigused ja nende vältimine; nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus; bioenergeetika; organismi kahjustavad ained; alused, happed soolad igapäevaelus) 1.2 Tehnoloogiline ehk tehiskeskond (tehis- ja looduslikud ained)	loeng, vaatlus, laboratoorne töö, ülesannete lahendamine, võrdlustabelite koostamine, mõistekaart	Eristav
Hindamisülesanne: Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	Nimetab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja puuduste eristamisega		
Iseseisvad tööd				
Enesekontrollitest - Rakendusbioloogia - Orgaanilised ained.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13</p>	<p>nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust</p> <p>lahendab loodusteaduslikke ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid</p> <p>kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme</p> <p>arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset</p>	<p>1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võrkeelne ja elektrooniline (riskitegurid, kriitiline hindamine; loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste mõju prognoosimine keskkonnale)</p> <p>2. Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised</p> <p>3. Tabelid, graafikud, diagrammid- nende koostamine ja tõlgendamine</p>	<p>loeng, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test, võrdlustabelite koostamine, graafikute, diagrammide koostamine ja tõlgendamine, mõõtmistulemuste vea hindamine</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.</p>			<p>Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
<p>Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed</p>		<p>Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast (sh 1 võrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/diagrammiga</p>	<p>Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile</p>	
Iseseisvad tööd				
Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003</p> <p>2. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004</p> <p>3. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003</p> <p>4. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003</p> <p>5. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006</p> <p>6. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008</p> <p>7. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärnmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu</p> <p>7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012</p>

8. Üldine Keemia, H.Karik
9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003
- S.Brjauzova:
 1. „Keemia alused: töövihik gümnaasiumile“ Tallinn Maurus Kirjastus, 2015
 2. „Päikesesüsteem“ Tallinn, Sinisukk 2001
 3. „Краткий курс химии для гимназии“ Tallinn, Avita 2004
 4. „Общая и неорганическая химия для 10 класса“ Tallinn, Koolibri 2002
 5. „Физика: учебник для гимназии 10 класс Курс 1, Основы физического подхода... „ Tallinn Koolibri 2013
 6. П.Г. Саенко «Физика. Механика» Просвещение 2000
 7. А. М. Цузмер «Человек» Просвещение 1982
 8. „Всё обо всём. Мое тело“ АСТ 2000
 9. Барбара Дриллсма «Что внутри человека?» 1993 Simon &Schuster Young Books
 10. „Всё обо всём. Организм человека“ АСТ 2001
 11. „Тело человека“ 2007
 12. Брайан Дж. Форд «Человек» Belitha Press, Koolibri 1994
 13. «Человек» Росмэн 2016
 14. „Õppime üheskoos reaalaaineid“ Carol Volderman , Koolibri 2016
 15. „Inimese keha“ Kirsty Neale, Sinisukk 2015

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Sergei Pavlov, Niina Smirnova, Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seondult iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
126 t	56 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 13 kokku: 39	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid	Tervise õpetus 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded, erinevad treeningud 2 tund 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 2 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 4 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihasingeteleevendamiseks. 2 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 2 tund 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatus. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 4 tundi	1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Esmaabikapi tutvustamine. 5. Õpilaseltpilasele õpe ja treenimise juhendamine.	Eristav
Hindamisülesanne: 1. Õpilase elustiile kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus		

		Ülesanne/harjutus Tööleht
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgrupe treeniti. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, käsitletud on täpselt kõik päevad. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on võrdlev, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, lisatud on põhjendused, miks on valitud just need toidud ja treeningud. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on analüüsiv, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited ja selgitused, mida ja miks antud analüüsi alusel peaks õpilane oma elus muutma.
Iseseisvad tööd		
1. Õpilase elustiile kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 13 kokku: 39	- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel	Ajalugu 1. Ajaloo periodiseerimine. 2 tundi 2. Ajalooallikad ja allikakriitika, arheoloogia ja ajalooteadus. 2 tundi 3. Kultuuripärand, Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 2 tundi 4. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 5. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 6. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 7. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 8. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 9. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 10. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 11. Taasiseseisvumine. 2 tundi	1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine läbi diskussiooni. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid)-rühmatöö 3. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusest arutlus 4. Kodukoha ja kooli lähipiirkonna kultuurimälestiste otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 5. Filmide analüüs 6. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes.	Eristav

Hindamisülesanne:

1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti

Hindamismeetod:

Rühmatöö

<p>ajaloo pöördepunktid.</p> <p>2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.</p> <p>3. Esitlus, essee</p>	<p>Iseseisev töö</p> <p>Kontrolltöö</p> <p>Tunnikontroll</p> <p>Essee</p> <p>Ettekanne/esitlus</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga.</p> <p>2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.</p>	<p>1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega.</p> <p>2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.</p>	<p>1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega.</p> <p>2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.</p>
Iseseisvad tööd		
<p>1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus</p>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 36</p> <p>iseseisev töö: 16</p> <p>kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs - kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse - demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde - kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta 	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi 2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi 3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tundi 4. Kaitsejõud. 4 tundi 5. Ajateenistus. 4 tundi 6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi 6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi 7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi 8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi 9. Esmaabi. 2 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. 2. Kaitsepolitseilase või naiskodukaitsja loeng. 	Eristav

	kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti		
Hindamisülesanne: 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus põhjendused on selgitatud mõne näitega.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus, põhjendused on selgitatud konkreetsete näidetega.	
Iseseisvad tööd			
1. Mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”. 2. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 38 iseseisev töö: 14 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel - selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest 	<p>Ühiskonnaõpetus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused, arengumaad ja arenenud riigid. 2 tundi 3. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 4 tundi 4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: Riigikogu, Valitsus, president 4 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: maavalitsus, kohalik omavalitsus 2 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi 7. Üleilmastumine, inimõigused 2 tundi 8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi 9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused, perekonna roll ühiskonnas 2 tundi 10. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 2 tundi 11. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 2 tundi 12. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. Sotsiaalpoliitika 2 tundi 13. Globaliseerumise mõju majandusele, erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi 14. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi 15. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi 	rühmatöö, arutelu, esitlus, juhtumi analüüs	Eristav

<p>ühiskonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimetehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs - kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust - tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike 			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö, esitlus</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll Essee</p>
----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud mõne näitega, teise riigi valik pole põhjendatud, mõni etteantud tunnus pole käsitletud.</p>	<p>1. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud üldiste näidetega, teise riigi valik pole põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot.</p>	<p>Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud konkreetsete näidetega. Teise riigi valik on põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot, on lisatud võrdlevaid tegureid õpilaste huvist lähtuvalt.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p> <p>1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõtte hindamine toimub kui on saavutatud kõik väljundid. Hindamisele pääsemiseks peavad olema esitatud ja sooritatud kõik jooksvad tööd ja ülesanded. Hindamisel osaleb vähemalt kaks Sotsiaalainet mooduli õpetajat. Õpilane tutvustab moodulhindamisel oma õpimappe ja esitlust ning loob seoseid Sotsiaalainete vahel, põhjendades oma valikuid ja võimalusi osaleda ühiskonnas aktiivse liikmena.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>1.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 1. osa. AS Bit 2003 3. 2.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 2.osa. AS Bit 2005 3. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 4. Internet, teatmeteosed (EE kirjastus A ja O) 5. Andres Adamson "Eesti ajalugu"1999 6. Mart Laar, Lauri Vahre "Lähiajalugu II" Avita 2007</p>

7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005
8. Sotsiaalne [Võrguteavik] : valdkonnaraamat gümnaasiumile / koostaja: Milvi Martina Piir ; sisutoimetajad: Milvi Martina Piir (ajalugu), Maidu Varik (ühiskonnaõpetus), Katri Pern
9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp
10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer, Marge Oldermann
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
24 t	9 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid.	Kunstiajalugu Kujutatavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst. Muusikaajalugu instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid.	Arutlus - kunsti ja muusika mõisted, liigid ja nende vahelised seosed. Visuaalne vaatlus ja analüüs. Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

Lävend

ARVESTATUD -

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.
 Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel - tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid - uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta 	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur - Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng. - Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel. - Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud. - Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis. - Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis. - 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism). - Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis. 	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud. Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi.</p>			<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Arvestustöö Tööleht</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>ARVESTATUD Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loominguulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9	- koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.	Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine.	Iseseisev töö Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Virtuaalse ajatelje koostamine. Õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost).			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
Iseseisvad tööd				
1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektset teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. 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.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust - mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost. Põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale	Vahetu kultuurikogemus. Kontserdi või muusikaetenduse külastus. KUMU külastus Kunstinäituse külastus.	Õppekäik kultuuriasutustesse. Õppekäigu kokkuvõte: nähtu ja kuuldu analüüs kogetu põhjal. Praktiline muusika ja kunsti tunnetamine. Kogemuste vahetamine ja vestlus pildiseeria põhjal.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane analüüsib muusika ja kunstisündmuselt saadud emotsioone. Õpilasele on antud küsimustik, mis võimaldab analüüsida teoseid. Kirjeldab kogetud elamust ja selle emotsionaalset mõju. Analüüsib ja seostab nähtut ja kuuldu varasemate teadmiste pinnal.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Tööleht	
Lävend				

ARVESTATUD - korrekselt vormistatud iseseisva töö esitamine; osalemine õppekäikudel ja saadud kogemuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.
Iseseisvad tööd
Kunsti- ja muusikaelamuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja omaloomingu eelistusi.	Joone- ja värvi karakteristik. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Teemad: muusikaajalugu ja kunstiajalugu.			Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs	
Lävend				
Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb emotsioonid paberile.				
Praktilised tööd				
Joonistamine ja maalimine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamise lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://kunstiabi.weebly.com Loengukonspekt Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Öhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Öhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. www.emic.ee "Kunstikultuuri ajalugu" 10., 11., 12. Klassile. 2003-2005. Tallinn, Kunst. "Lääne kunsti ajalugu" A. Mason. 2009. Tallinn, Varrak. "Külmetav Eesti kunstnik. 50 tähtsamat teost läbi aegade." A. Juske. 2006. Tallinn, Eesti Päevaleht. Maailma ajaloovertapostid. P. Clarke. 2007. Tallinn, Ersen.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Baaritöö	13	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid -Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused -Toitlustusteeninduse alused -Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid -Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab baaritöö eripära, baarijookide sortimenti, hoiutingimusi; planeerib tööks vajaminevaid kaupu ja vahendeid; tutvustab ja soovitab baari menüüsolevaid tooteid; vormistab tellimuse; valmistab ja serveerib baarijooke		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
48 t	48 t	42 t	200 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab juhendialusel baarijookide sortimenti kirjeldab baaris kasutatavate jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades eesti- ja võõrkeelset erialast informatsiooni kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad klaasid kirjeldab juhendi alusel baari menüü koostamise põhimõtteid kirjeldab juhendi alusel klassikalisi segujooke ja kokteile valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade, vahendite ja seadmete seisukorda kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja	Baaritöö ajalugu Baarijookide ajalugu Baari sisustus Baari töövahendid ja seadmed Klaasid Baarijookide sortiment Baari menüü koostamise põhimõtted Klassikalised segujoogid ja kokteilid Trendid	Eristav

	serverimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile		
Hindamisülesanne: Õpiväljundit hinnatakse kokkuvõtva testi tulemusel.		Hindamismeetod: Test	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Vastatud on vähemalt 69% testi küsimustest	Vastatud on 84%-70% testi küsimustest	Vastatud on 100%-85% testi küsimustest	
Iseseisvad tööd			
Koosta alkoholivabade kokteilide menüü karsklaste seltsi 30-le külalisele. Lisaks mõni suupiste. Planeeri: 1)segujookide komponentide vajadus 2)töövahendite vajadus 3)suupisted ja vajadus 4)klaasid ja nõus 5)tööjõu vajadus ja töö teostamiseks kuluv aeg 6)valmistamisjuhised ja serverimine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele arveldab kliendiga vastavalt juhendile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 38	tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid soovib kliendile menüüsolevaid tooteid lähtudes kliendi soovidest ja hooaja trendidest väljendab ennast teenindussituatsioonis eesti ja võõrkeelse arusaadavalt ja korrektselt selgitab kliendiga vesteldes tema valikut, lähtudes teenindusstandardist võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele koostab ja esitab arve vastavalt juhendile teeb kassatoimingud vastavalt juhendile	Inglise keel Klienditeenindus Baaritoodete tutvustamine Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine Teeb kassatoiminguid vastavalt juhendile	Mitteeristav
Lävend			
Iseseisvad tööd			
Paku lahendused järgmisele ülesandele: Sellel hooajal on moes rabarberiviin. Tööandja soovib, et sa mõtleksid välja selle toote põhiselt mõned segujoogid mida müüa. Milliste väljenditega plaanid klientidele uusi segujooke tutvustada, müügi eesmärgil?			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serverib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas Jaotus tundides:	valmistab juhendi alusel segujooke, kokteile ja teisi baari tooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid valmistab juhendi alusel erinevaid kuumi jooke (kohv, tee, kakao) serverib juhendi alusel valmistatud tooteid täidab juhendi alusel tööohutus- ja	Jookide valmistamine Tööohutus ja hügieen Kaupade tellimine, komplekteerimine ja ladustamine Nõuetekohane arve esitamine Kassatoimingud Puhastustööd baaris	Praktiline töö, gruppitöö, individuaalne töö.	Eristav

teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 18 kokku: 60	hügieeninõudeid telliib, komplekteerib ja ladustab juhendi alusel kaubad järgmiseks vahetuseks		
------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Hindamisülesanne:
Valmista üks klassikaline pärastlõuna segujook, etteantud jooginimekirjast.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valitud on õiged komponendid, kuid kogustes, valmistamisviisis ja serveerimises on rohkelt vigu.	Valitud on õiged komponendid, kuid kogustes, valmistamisviisis ja serveerimises leidub vigu.	Valitud on õiged komponendid, kuid kogustes, valmistamisviisis ja serveerimises on mõned üksikud vead.

Iseseisvad tööd

Leia erialast kirjandust kasutades: 1)1 alkohoolne ennelõunajoogi retsept ja valmistusjuhised 2)1 pärastlõunajoogi retsept ja valmistusjuhised 3)2 kogupäevajoogi retsepti koos valmistusjuhisega (üks peab olema alkoholivaba) Esita kaupade nimekiri.

Praktilised tööd

Komplekteeri vajaminevad vahendid. Valmista joogid iseseisva töö põhjal. Jälgi hügieeni ja tööohutust.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente ning teeb baaritöö toiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: praktika: 200 iseseisev töö: 14 kokku: 214	valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest valmistab ja serveerib juhendi alusel kuumi jooke, segujooke, kokteile ja teisi baari tooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid koostab ja esitab arve vastavalt juhendile teeb kassatoimingud vastavalt juhendile peseb juhendi alusel nõud, töövahendid ja puhastab seadmed puhastab ja korrastab ruumid, kasutades ettenähtud puhastus- ja töövahendeid	Töötab ettevõttes kelneri/barista juhendamisel.	praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õppija on sooritanud praktika täies mahus, täitnud nõuetekohaselt praktikapäeviku ja esitanud aruande.

Iseseisvad tööd
Praktikapäeviku täitmine.
Praktika
Töötab ettevõttes kelneri/barista juhendamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindeline praktiline töö ja esitlus</p> <p>Õpilane valib ühe klassikalise segujoogi pileti ja mõtleb ühe fantaasiajoogi etteantud komponentidest 2-le kliendile.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeeri jookide kogused ja valmistamine 2) valmista ette tööpind, komponendid ja vahendid 3) valmista joogid, samal ajal selgitades oma tegevusi 4) serveeri <p>Vasta küsimustele.</p> <p>Hinne 3- Õpilane teeb rohkete vigadega nõutud tööosad. Joogid on joodavad, maitse hea. Vastab küsimustele napisõnaliselt.</p> <p>Hinne 4- Õpilane teeb vigu kõigis tööosades, kuid joogid on retseptile vastavate ja heade maitsetega. Vastab küsimustele üldiselt.</p> <p>Hinne 5- Õpilane teeb väheseid vigu. Joogid on hästi valmistatud, retseptile vastavad ja maitavad. Protsessi on meeldiv jälgida. Vastab küsimustele põhjalikult.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. Tea</p> <p>Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo</p> <p>Otspere, U. (2010) Kokteil. Segujookide kuningas. Argo</p> <p>M. Kotkas, A. Roosipõld. Restoraniteenidus</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutusteenindus		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Esmaabi	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi Päästeametist		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
18 t	8 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab kannatanu seisundit, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid, kasutades põhilisi esmaabivahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid majutusettevõttes • hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit • annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral • toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt 	<p>Esmaabi korraldus Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine, luumurrud, lihaste ja liigeste venitused, põletushaavad, külmumine, kuumakahjustused, mürgitused, võõrkehad. Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabivahendid töökohal</p>	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline esmaabi andmise situatsioonülesanne juhendi alusel

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
 Praktiline töö

Lävend

Õpilane annab juhendi alusel etteantud situatsioonülesandele kannatanule esmaabi. Esitab nõuetele vastava iseseisva töö

Iseseisvad tööd

Kirjeldab juhendi alusel esmaabi andmist kannatanule kergemate vigastuste korral ja nimetab ära kasutatavad esmaabivahendid.

Praktilised tööd

Esmaabivõtete kasutamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kutsub abi ja suhtleb asjakohaselt päästeametiga ja juhatab teed kannatanu juurde Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	nimetab hädaabinumbri suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kannatanu sisundit suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kohale jõudmise võimalusi leiab välja kõige lühema tee kannatanuni jõudmiseks	Hädaabinumber Suhtlus Päästeametiga	Kõitev loeng, iseseisev töö, situatsioonide lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga		Hindamismeetod: Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga. Esitab nõuetekohase iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Koostab juhendi alusel kiirabi kannatanuni jõudmise teekonna.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane vajalikud hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.16662.ee/esmaabivotted.html http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf http://www.redcross.ee/et/materjalid.html

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Erialane soome keel (A2)	3	Ilona Säälük
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb kliendiga soome keeles kasutades toitlustusalast sõnavara ja viisakusväljendeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
54 t		24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab tervitada ja pöörduda soome keeles mõistab lihtsamaid igapäevatööga seotud lauseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- hääldab oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni - kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid - tunneb Soome kultuuriruumi ja toidukultuuri	Tavad ja kombed meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Toitumisharjumused meil ja Soomes Soome rahvusroad ja tähtpäevad: peamised road, nimetused ja seosed.	Rollimängud, paaritöö, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: 1. Enesetuvustus (nimi, keel päritolu, pere, hobia); 2. Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse situatsioonide koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaritööna); 3. Vestlus Soome kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulisel kõnes vastavalt Euroopa keeleraamistiku A1 nõuetele.			Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi ala klienditeeninduse tavaolukorras suheldes klientidega õpitud keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda ja suhelda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi klienditeeninduse tavaolukorras suheldes kliendiga soome keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi alal ning suhtleb viisakalt klienditeeninduse tavaolukorras soome keeles. Kasutab sobivalt erialast sõnavara.		
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	- kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara - kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele, menüüsid - kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste	Teated eraelus ja tööl. Teate koostamine: aeg, koht, tegevused, päevaplaanid. Viisakas palve. Kuulutused. Lühendid. Kutsed tähtpäevadel. Riiklikud pühad meil ja Soomes. Soovid pühadeks ja tähtpäevadeks. Keelavad, kohustavad, hoiatavad sildid/märgid. Erialane sõnavara: toiduained, toitute nimetused.	Rollimängud, paaristöö, meeskonnatöö, vestlus, iseseisev töö arvutis.	Eristav
Hindamisülesanne: kontrolltöö uue sõnavara peale			Hindamismeetod: Test Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale	õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale		õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale	
Iseseisvad tööd				
Soomekeelse sõnavara omandamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- tutvustab end ja räägib oma tööst, nimetab soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid - esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti - oskab paluda õeldu kordamist või veelkordset selgitust ja lahendab probleemi	Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine. Töövahendid majutuses ja toitlustamisel. Tööülesanded klienditeeninduses. Telefonisuhtlus klienditeeninduses.	Rollimängud, paaristöö, vestlus, iseseisev töö arvutis	Eristav
Hindamisülesanne: Õpilane tutvustab ennast ja oma tööülesandeid rühmale soome keeles			Hindamismeetod: Suuline esitus Arvestustöö	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena on arusaadav	Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena on arusaadav ja ladus		Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena on arusaadav, ladus ja spontaanne	

Iseseisvad tööd

CV koostamine soome keeles

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab õpitava keele kultuuriruumi ja toidukultuuri erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- hääldab oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni - kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid - tunneb Soome kultuuriruumi ja toidukultuuri	Tavad ja kombed meil ja õpitavat keelt kõnelevates maades. Toitumisharjumused meil ja Soomes Soome rahvusroad ja tähtpäevad: peamised road, nimetused ja seosed.	Rollimängud, paaristöö, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: 1. Enesetutvustus (nimi, keel päritolu, pere, hobid); 2. Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse situatsioonide koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaristööna); 3. Vestlus Soome kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulises kõnes vastavalt Euroopa keeleraamistiku A1 nõuetele.			Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi ala klienditeeninduse tavaolukorras suheldes klientidega õpitud keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda ja suhelda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi klienditeeninduse tavaolukorras suheldes kliendiga soome keeles.	Õpilane saab hakkama igapäevastes teenindussituatsioonides ja oskab tegutseda probleeme ennetavalt restorani ja cateringi alal ning suhtleb viisakalt klienditeeninduse tavaolukorras soome keeles. Kasutab sobivalt erialast sõnavara.		
Iseseisvad tööd				
Erialase sõnavara omandamine Quizlet-õpikeskkonnas				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristava hindamisega. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemade hindamisülesannete tulemusena
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Heikkilä, S. ja Majakangas.P "Hyvin menee" Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel, Argo 2009. Kaare Sark, Hyvä-parempi-paras, soome keele õppekomplekt algajatele, Tallinn 2009 jt uuem trükk. Supisuomea: http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/ Kuulosta hyvältä http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96 http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/ Kokamäng www.edu.fi/verkko_oppimateriaalit/kokkupeli Sõnamängud: www.digitaldialects.com/Finnish.htm http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/ammattilliset_kielet/ravintola_keittio/fin/index.html http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/terveellinenateria/index_ff.html http://www.oph.fi/julkaisut/2008/kielo

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Ants Viljus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
Iseseisvad tööd				
Elektronposti haldamine.				

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

<p>kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil - kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile - sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme - kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi - prindib dokumendi paber kandjale vastavalt etteantud juhendile 	<p>Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine</p>	<p>Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.</p>	<p>Mitteeristav</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	---------------------

Hindamisülesanne:

Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja iseseisva töö.

Iseseisvad tööd

Tabelitöötlusprogrammi kasutamine vastavalt juhendile.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - loob esitlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile - lisab esitluses erinevaid pilte ja objekte - valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseanssi 	<p>Esitlusprogrammi kasutamine</p>	<p>Interaktiivne loeng, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Esitleb oma esitlust kogu rühmale.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus
Lävend	
Koostab PowerPoint programmis esitluse, esitleb enda esitlust kasutades riistvara võimalusi.	
Iseseisvad tööd	
Loob esitlusprogrammis vastavalt juhendile esitluse.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
Iseseisvad tööd				
Elektronposti haldamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete ja iseseisvate tööde täitmise tulemusel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	TEKO kirjalike tööde vormistamise juhend www.metshein.com http://office.microsoft.com/et-ee/word http://office.microsoft.com/et-ee/excel http://office.microsoft.com/et-ee/products/?CTT=97

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Ruumikujundus ja lilleseade	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lilleseadest ja ruumikujundusest kasutades lihtsamaid taimeseadetehnikaid ja arvestades värvide omavahelise sobivusega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
22 t	16 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb värvusõpetuse põhimõtteid ja kasutab neid vastavalt erialast tulenevatele vajadustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> tunneb värviringi ja seal paiknevate värvide nimetusi ja omadusi ning mõju inimestele oskab kasutada erinevaid värvitoone ruumikujunduses ja lilleseades, tekitades harmooniat oskab omavahel sobitada sooje ja külmi värve ja luua erinevaid värvilahendusi 	<p>Värv. Värviring. Põhivärvid, sekundaarvärvid, soojad ja külmad värvitoonid, kontrasttoonid. Värvide segamine. Värvide psühholoogilised omadused. Värviharmonia. Värvilahendused ja nende mõju ruumis. Kontrast.</p> <p>Rõivastus ja värv. Värvivalik. Värviteooriad. Carole Jacksoni ja Carol Spenceri ja Alfred Munselli värviteooria.</p>	Kõitev loeng. Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: Omavahel sobivate värvikombinatsioonide leidmine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö esitamine				
Iseseisvad tööd				
Mõistekaardid: Põhivärvid, sekundaarvärvid. Soojad ja külmad värvid. Vastandvärvid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab lilleseade/kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> tunneb erinevaid lilleseades/kompositsioonis kasutatavaid lilli kasutab erinevaid, vaase, nõusid ja anumaid lilleseade/kompositsiooni valmistamisel valmistab lilleseade/kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale oskab arvestada sündmusega lilleseade/kompositsiooni valmistamisel 	Floristi töövõtted Lilleseades kasutatavad looduslikud ja tehislised materjalid Lilleseades kasutatavad vaasid, nõud ja anumad Lilleseade vastavalt sündmusele Lõikelilled ja nende eripärad Lõikelilled säilitusviisid (kemikaalid, füüsiline keskkond, kodus säilitamine, säilitustarvikud)	Kõitev loeng, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: Valmistada vastavalt kavandile lilleseade/kompositsioon			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend				
Kavandab ja valmistab vastavalt juhendile nõuetekohase lilleseade/kompositsiooni.				
Iseseisvad tööd				
Rühmatöö: Kavandada vastavalt juhendile lilleseade/kompositsioon Õpimapp				
Praktilised tööd				
Lilleseade/kompositsiooni valmistamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab lauaseadeid ja sisekujunduselemente kasutades sobivaid tehnilisi võtteid ja dekoratiivseid materjale Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ja kasutab erinevaid lauaseade ja sisekujunduselementide valmistamiseks kasutatavaid looduslikke ja tehislise materjale valmistab lauaseade või sisekujunduselementide kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale. oskab arvestada lauaseade valmistamisel lauastiiliga oskab arvestada ruumikujunduselementide valmistamisel ruumikujundusega 	Kujunduselemendid Lauaseaded Looduslikud ja tehismaterjalid lauaseade ja kujunduselementide valmistamiseks	Kõitev loeng, iseseisev töö, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline rühmatöö: Valmistavad vastavalt rühmatööna koostatud kavandile ruumikujunduselementide. Paktiline töö: Valmistab vastavalt juhendile lauaseade.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	

Lävend
Kavandab ja valmistab vastavalt juhendile lauaseade ja ruumikujunduselemendi
Iseseisvad tööd
Rühmatöö: Kavandavad vastavalt juhendile ruumikujunduselemendi
Praktilised tööd
Lauaseade ja ruumikujunduselemendi valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab sobivat mööbli paigutust ja värvide valikut majutuseettevõtte ruumides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab majutusasutuse numbritoas mööbli paigutust vastavalt majutuseettevõtteid reguleerivale seadusandlusele ja numbritoa suurusele • kirjeldab majutusasutuse numbritoa pehme ja puitmööbli, seinakattematerjalide, kardinade värvilahenduse sobivust • kirjeldab loomuliku ja erineva kunstliku valguse mõju värvidele sisekujunduses 	Restoraniruumide kujundus Hotelliruumide / numbritubade suurust reguleerivad õigusaktid Loomuliku ja kunstliku valguse kasutamine Toa visuaalne ja tunnetuslik muutmine läbi värvide ja geomeetria	Kõitev loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Rühmatöö: Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne	Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

Lävend
Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne. Tutvuda numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega
Iseseisvad tööd
Ülesanne: Tutvuda hotelli numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasendil
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Eve Kärner „Kompositsiooniõpetus“ Lynda Owen „Kaasaegsed lilleseaded“ Ülle Linnuste „Värvid kodus“ ajakiri Fleur creatif, www.fleurcreatif.com Dagmar Kotli „Ikebana“ http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Kutsealane liikumine	2	Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puudub		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühvigadele parandavaid harjutusi		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
24 t	12 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb inimese luustikku ja lihaskonda ja kasutab lihaskonna tundmist võimlemisharjutuste väljatöötamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16	- kirjeldab inimese tugi- ja liikumiselundkonda ja kasutab seda teadmist oma võimlemisharjutuste tegemisel; - kirjeldab inimese luude ehitust ja inimese skeletti ja kasutab seda teadmist kutsehaigestumise vältimisel - kirjeldab inimese lihaskonda ja kasutab seda teadmist kutsehaiguste ennetamisel ja võimlemisharjutuste tegemisel - kirjeldab inimese lihaste ehitust ja talitlust ja kasutab seda teadmist kutsehaiguste ennetamisel ja võimlemisharjutuste tegemisel	Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus	Interaktiivne loeng, arutelu, iseseisev töö, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: lihaskonnad, mis töötavad erinevate majapidamistöde tegemisel				
Lävend				
Lävendi tasemel rühmatööde esitamine ja paarisharjutuste sooritamine				
Iseseisvad tööd				

Rühmatöö: inimese füsioloogia töölehe täitmine vastavalt ülesandele

Praktilised tööd

Paarisharjutused etteantud ülesannete alusel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb ära treenimist vajava lihase ning valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused ja teeb teeb nendele lihastele jõuharjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 14	- kirjeldab nõudmisi raskuste tõstmisel tõstab raskusi vastavalt nõuetele - nimetab antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima. - töötab välja treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused ja sooritab neid harjutusi - kirjeldab rühmatööna antud erialal enamlevinumaid kutsehaigestumisi ja analüüsib, miks töötajad haigestusid antud kutsehaigestusse	Raskuste tõstmine. Valitud elukutse kutsehaigused Harjutused jõusaalis	Interaktiivne loeng, praktilised tunnid, rühmatöö ja iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Etteantud juhendi alusel töötab välja treenimist vajavale lihasele harjutused mja esitleb seda harjutust teistele, kirjeldades, mis lihased töötavad selle harjutusega

Hinne 3

Hinne 4

Hinne 5

Iseseisvad tööd

kirjeldab rühmatööna antud erialal enamlevinumaid kutsehaigestumisi ja analüüsib, miks töötajad haigestusid antud kutsehaigestusse

Praktilised tööd

Harjutused jõusaalis

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jälgib oma rühti ja kehahoiakut ning valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 14	- tunneb inimese skeletti sirget kehahoiakut. - jälgib enda rühti, analüüsib enda kehahoiakuid ja töötab välja kehahoidu reguleerivad harjutused - teeb kehahoidu reguleerivaid harjutusi	Rüht, kehahoiakud rühti ja kehahoidu reguleerivad harjutused	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Töötab vastavalt juhendile välja kehahoidu reguleerivaid harjutusi.
Lävend
Jälgid ja analüüsid lävendi tasandil enda rühti ja töötad välja kehahoidu reguleerivaid harjutusi.
Iseseisvad tööd
Jälgib enda rühti ja kehahoidu ja analüüsib seda
Praktilised tööd
rühti ja kehahoidu reguleerivad harjutused

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on kehalist aktiivne ja täidab treeningpäevikut Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- hindab enda kehamassiindeksit ja määratleb enda kehalise aktiivsuse vajaduse - kirjeldab kehalist aktiivsust ja nimetab kehalise aktiivsuse võimalusi - nimetab jõutreeningu printsiibid - oskab arendada kiirus, jõudu ja vastupidavusvõimet ja kasutada seda enda erialases töös	Kehaline aktiivsus ja selle kujundamine, jõutreeningu printsiibid, kiiruse, jõu ja vastupidavuse arendamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, arutlused	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane on kehaliselt aktiivne ja täidab 1 kuu jooksul treeningpäevikut ja hindab enda kehaliste võimete arengut.			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				
Õpilane on kehaliselt aktiivne ja täidab 1 kuu jooksul treeningpäevikut. Õpilane esitab nõuetekohase iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Ideekaart - kehaline aktiivsus, valides enda jaoks sobivaima kehalise aktiivsuse võimaluse.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõikidest hindelistest ülesannetest, mis peavad olema lävendi tasemel esitatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	P-H. Kingsepp "Inimese füsioloogia", B J. Ford "Inimene", A. Lepp " Inimese anatoomia", W. Nienstedt... "Inimese füsioloogia ja anatoomia" E. Maiste... "tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas", J. Loko "Laste ja noorte spordiõpetus". M. Loosaar "Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale". R. Aalto "Liigutaja käsiraamat", V.Kalam "Kehaliste võimete testid", K. Hermelin "Kehahoiu ABC", "Õpilastel erinevad rühihäired"- Eesti Õdede Liidu materjal R.Jalak... "Jõu- ja venitusarjutused igapähele", I.Okk "Akrobaatika rühmaharjutused" http://www.tlu.ee/opmat/tp/voimed/index.html

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Eritoitlustus	2	Riina Laht
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab tootumiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke, rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
18 t	10 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel erinevate tootumiseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid tootumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid tootumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid tootumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid tootumisealaseid vajadusi 	Toitainete vajadus - energia vajadus. Tsöliaakia Laktoositalumatus, Diabeet Toiduallergiad Taimetoitlus	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal "Erinevate tootumisealaste iseärasustega klientide toitumine".			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus	
Lävend				
Esitatud nõuetele vastav iseseisev töö.				

Aruteluses "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".
osalemine. Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine"

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> - kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele - arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele - koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi - koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid - arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse - arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära 	<p>Menüü kohandamine erivajadustega klientidele</p> <p>Retseptuuri kohandamine erivajadustega klientidele</p> <p>Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.</p>	Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, 1 ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 2 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke - kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendisihtrühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid - korraldab iseseisvalt oma töökoha 	<p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.</p> <p>Tagasiside moodulile.</p> <p>Õppija enesehinnang.</p> <p>Mooduli hindamine</p>	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööhutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööhutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel.	
Praktilised tööd	
Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt (toimub suursöögitöö korralduse moodulhindamisega koos).
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suursöögis, Argo, 2010 Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-ope.ee/login/index.php

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Erialane eesti keel	2	Annely Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab nii kõnes kui kirjas korrektset erialast eesti keelt ja järgid eesti keele õigekirja reegleid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab ennast teenindussituatsioonis korrektses eesti keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindussituatsioonis - valib teenindussituatsioonile sobiva teenindusalase sõnavara ja kasutab korrektset erialast terminoloogiat	- suuline ja kirjalik suhtlemisoskus - suulise ja kirjaliku väljenduslaadi eripära - tervitamine, tervitustele vastamine nii isiklikult kui ka telefoni teel - enda ja kaaslaste esitlemine - selgituste palumine - keeleline mõjutamine	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rollimängu: Teenindussituatsioonide lahendamine keeleliselt korrektses eesti keeles.		Hindamismeetod: Rühmatöö Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd				
Iseseisvad tööd				
Ideekaart: Viisakusväljendid				

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

leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	- leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele - mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamishüpeid - oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel - oskab jälgida raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid, et saada vajalikku infot juhendi alusel - oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel	- info hankimine - olulise ja mitteolulise eristamine - kuulamisoskus	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Hindamisülesanne:

Õpilane jälgib raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid ja leiab sealt juhendi alusel vajalikku informatsiooni

Lävend

Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd

Iseseisvad tööd

Õpilane leiab juhendi alusel etteantud tekstist vajalikku informatsiooni

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti ja oskab eristada olulise mitteolulisest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele - mõistab lugeda tehnoloogilisi kaarte ja kasutada neid toidu valmistamisel	- teksti mõistmine - info leidmine - kulinaarne terminoloogia	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpilane loeb tehnoloogilise kaarti ja mõistab tehnoloogilise kaardi sisu.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd

Iseseisvad tööd

Koostab vastavalt tehnoloogilisele kaardile seadmete ja väikevahendite nimekirja.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

koostab erialaseid dokumente ja tekste rakendades õigekirja reegleid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> - koostab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat - koostab dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu koostamine) - koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel - koostab kirjalikult korrektset eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid - viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele vastavalt TEKO kirjalike tööde koostamise juhendile. 	<ul style="list-style-type: none"> - häälikuortograafia - algustäheortograafia - kokku- ja lahkukirjutamine - veaohklikud sõnavormid - kirjavahemärgid, sh sidekriips menüüsõnades - võõrsõnad - tsitaatsõnad - lühendid tekstis - numbrid tekstis - hindade vormistamine - praktika dokumentatsioon 	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab juhendi alusel dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri)		Hindamismeetod: Arvestustöö		
Lävend				
Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd				
Iseseisvad tööd				
Etteantud juhendi alusel menüü koostamine. Koostab etteantud juhendi alusel ametikirja (e-kirja)				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane esitab lävendi tasemel kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2005; Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Interneti andmebaasid: http://www.eki.ee/knab/knab.htm http://portaal.eki.ee/ http://www.keelevara.ee/login/

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Õpioskused	1	Annely Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija on suuteline iseseisvalt ja efektiivselt töötama nii õppetunnis kui ka väljaspool kooli. Õppijal on kujunenud motivatsioon tunnetuslikuks tegevuseks, oskab saavutada tööks vajaliku aja ja energia kokkuhoid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
18 t	8 t		
Õpiväljundid	1		

Teema: **Õpioskused**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

mõistab ja selgitab õpioskuste vajalikkust, õppimise erinevaid viise ja selleks vajalikke õpioskuste liike.
organiseerib oma õpitegevust, teab ja selgitab, kuidas seda efektiivselt teostada
rakendab iseseisvalt/juhendamisel (vastavalt võimetele) erinevaid mõtlemisoperatsioone ja loogilise mõtlemise võtteid
tunneb tähtsamaid infoallikaid ja suudab leida vajalikku infot

Seotud õpiväljundid:

•

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Üldhinnang moodustub õppimise käigus teostatud tööde vastavusest lävendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Baaritöö	6	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid -Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused -Toitlustusteeninduse alused -Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid -Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab baaritöö eripära, baarijookide sortimenti, hoiutingimusi; planeerib tööks vajaminevaid kaupu ja vahendeid; tutvustab ja soovib baari menüüsolevaid tooteid; vormistab tellimuse; valmistab ja serveerib baarijooke		
Auditõorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
32 t	48 t	76 t	
Õpiväljundid	1 kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid 2 tutvustab ja soovib kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele arveldab kliendiga vastavalt juhendile 3 valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas 4 teenindab kliente ning teeb baaritöö toiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		

Teema: **Baaritöö teooria**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 48, kokku: 80

Seotud õpiväljundid:

- kirjeldab juhendi alusel baarjookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
--------------------------------------	-------------------

Teema: **Baaritöö praktiline**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 76, kokku: 76

Seotud õpiväljundid:

- tutvustab ja soovitab kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele arveldab kliendiga vastavalt juhendile
- valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas
- teenindab kliente ning teeb baaritöö toiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
--------------------------------------	-------------------

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Hindeline praktiline töö ja esitlus

Õpilane valib ühe klassikalise segujoogi pileti ja mõtleb ühe fantaasiajoogi etteantud komponentidest 2-le kliendile.

- 1) planeeri jookide kogused ja valmistamine
 - 2) valmista ette tööpind, komponendid ja vahendid
 - 3) valmista joogid, samal ajal selgitades oma tegevusi
 - 4) serveeri
- Vasta küsimustele.

Hinne 3- Õpilane teeb rohkete vigadega nõutud tööosad. Joogid on joodavad, maitse hea. Vastab küsimustele napisõnaliselt.

Hinne 4- Õpilane teeb vigu kõigis tööosades, kuid joogid on retseptile vastavate ja heade maitsetega. Vastab küsimustele üldiselt.

Hinne 5- Õpilane teeb vähesed vigu. Joogid on hästi valmistatud, retseptile vastavad ja maitavad. Protsessi on meeldiv jälgida. Vastab küsimustele põhjalikult.

Mooduli hindamine

eristav hindamine

Õppematerjalid

Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. Tea
Rekkor, S.; Eerik, R.; Parm, T.; Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Argo
Otspere, U. (2010) Kokteil. Segujookide kuningas. Argo
M. Kotkas, A. Roosipõld. Restoraniteenidus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Teenindaja hügieen	1	
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
18 t		8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
teab patogeensete mikroorganismide leviku teid ja nakkusohhtlikkust; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
mõistab isikliku hügieeni tagamise vajalikkust järgides hügieenireegleid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Avalik esinemine	1	
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------