

Valgamaa Kutseõppekeskus

Vanemkokk (453 Viienda taseme kutseõppe jätkuõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Toitlustus- või majutusettevõtte töötaja, kellel on erialane töökogemus või on omandanud toitlustus- ja majutusteeninduse 4 taseme eriala.
Õppevorm	stационаarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	RESTORANI KLIENDITEENINDUSE KORRALDAMINE	6	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib ja korraldab teenindamis- ja müügitööd arvestades etiketi- ja protokollireegleid ning ametialasel suhtlemisel kliendiga järgib korrektseid asjaajamis- ja suhtlemisreegleid.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi	33 tundi	71 tundi	46 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib, korraldab ja juhib sündmusi vastavalt kliendi soovile järgides etiketi ja protokollireegleid	planeerib ja korraldab piduliku sündmuse, järgides etiketireegleid; planeerib tellimuse alusel sündmuse eelarve; planeerib töömeeskonna, jaotab tööülesanded meeskonnas ja koordineerib toitlustamis- ning teenindusprotsessi; analüüsib ja hindab toimunud sündmuse tulemuslikkust ja adekvaatset tagasisidet meeskonnale; analüüsib meeskonnalt saadud tagasisidet ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks	Mitteeristav hindamine
2. kasutab sündmuse toitlustamisel, toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid	kasutab eritehnikaid toitude ja jookide serveerimisel planeerib ja korraldab toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid; planeerib ja juhendab eritehnikate kasutamist toitude ja jookide serveerimisel väiksemas meeskonnas	Mitteeristav hindamine
3. koostab hinnapakumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid	koostab iseseisvalt kliendi soove arvestava korrektse kirjakeeles hinnapakumise digitehnoloogilisi vahendeid kasutades; kasutab	Mitteeristav hindamine

	e-kirjade koostamisel ja nendele vastamisel dokumentide vormistamise head tava; järgib ametialasel suhtlemisel kliendiga netiketti ja asjaajamise reegleid	
4. tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi ning toitude ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid	tutvustab kliendile lühidalt tellitud jookide sortimenti, valmistamise ja serveerimise võimalusi; soovib ja tutvustab veine konkreetse toiduvaliku juurde; valmistab tellitud joogid etteantud joogikaardilt valides õiged komponendid ja töövahendid	Mitteeristav hindamine
5. loob kliendiga kontakti, lahendab vajaduspõhiselt teenusega seotud probleeme, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale	suhtlemissituatsioonides tunneb ära vastupanu ja analüüsib seda; edastab teisi kahjustamata mina-teate; kasutab adekvaatseid suhtlemistehnikaid erinevates kriitilistes olukordades	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Joogiõpetus Auditoorne õpe 2 E- Õpe 5 Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 8	Alateemad Kuumade ja külmade jookide serveerimine; Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted; Jookide serveerimise töövahendid ja võimalused	Seos õpiväljundiga tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi ning toitude ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Suhtlemisealused Auditoorne õpe 4 E- Õpe 10 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 16	Alateemad AMETIALANE SUULINE JA KIRJALIK SUHTLEMINE Ametikirjade koostamine; Netikett; Asjaajamise kord; Kirjavahetus SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA Konfliktide ennetamine; Töötajate motivatsiooni toetamine; Vastupanu suhtlemisel, toimetulek; Selge eneseväljendus; Suhtlemisoskuseid toetavad tehnikad	Seos õpiväljundiga loob kliendiga kontakti, lahendab vajaduspõhiselt teenusega seotud probleeme, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Sündmuste korraldamine ja eritehnikad E- Õpe 18 Iseseisev õpe 38 Praktiline töö 22	<p>Alateemad TOITLUSTUSTEENINDUSE ERITEHNIKAD Gueridon-teenindus; Catering-teenindus; Flambeerimine; Vaagenteenindus; Furšettvastuvõtt; Kuumade ja külmade jookide serveerimine; Teeninduskultuur ametlikel vastuvõttudel; Toitude ja jookide serveerimise erinevad võimalused teenindussaalis</p> <p>PIDULIKE SÜNDMUSTE KORRALDAMINE Vastuvõttude liigid: ametlikud, mitteametlikud ja kombineeritud vastuvõttud ja sündmused; Vastuvõtu planeerimine; Eelarve koostamine; Kutsete ja laua- ning ruumiplaanide koostamine; Pidulike sündmuste etikett ja protokoll; Meeskonnatöö planeerimine</p>	Seos õpiväljundiga planeerib, korraldab ja juhib sündmusi vastavalt kliendi soovile järgides etiketi ja protokollireegleid kasutab sündmuse toitlustamisel, toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid koostab hinnapakumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisereegleid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid, probleemsituatsiooni lahendamine, e- õpe, iseseisev töö, portfoolio, praktiliste oskuste demonstratsioon, praktiline töö
Hindamise meetodid	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. Mooduli kokkuvõtva hinde saavutamiseks on vajalik kõikidest praktilistest töödest osavõtt, nõuetekohase iseseisva töö esitamine ja hindamisülesande sooritamine lävendi tasemel.</p> <p>Kirjaliku portfoolio koostamine individuaalselt ja iseiseiva tööna veebikeskkonnas, vähemalt 3-käigulisele pidulikule a la carte lõuna-või õhtusöögile minimaalselt 4-le inimesele. Einekord arvestab: minimaalselt 1 taimne käik (vegan); minimaalselt 1 rahvuslik käik; minimaalselt 1 toote arendusega käik; minimaalselt 2 toiduga sobivat jooki ja minimaalselt 1 juhendatav köögi-ja saalitöodes. Kirjalikus töös on kohustuslike osadena toodud: jookide valik ja põhjendus; korrektses kirjakeeles menüü-ja hinnapakumine; tööplaani eeltöödele, teeninduse-ja järeltööle; serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu; laua eelkatteskeem.</p> <p>Hindamisülesande tulemusena õppija viib läbi piduliku eine toitlustamise valitud sihtrühmale, arvestades hügieeninõudeid, tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	<p>Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S. (2013). Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõtude korraldamine. Argo</p> <p>Cracknell, H. L., Nobis, G. (2001). Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: TEA</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo</p> <p>Bono, G., Filippo, A. (2005). Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea</p> <p>Gee, G.E. (1997). Calculations for hospitality and catering. Inglismaa</p> <p>Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M. Peti&Safka. (2002). Hotelli- ja ravintola- alan perusteet. Helsinki</p> <p>Shiring, S.B., Sr. Jardine, R.W., Mills R. J. (2001). Jr. Introduction to Catering: Ingredients for Success. USA</p> <p>Stewart, M., Lawrence, E. (2002). Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees</p> <p>Tsatsau, T., Lukas, M. (2000). Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador</p> <p>Karu, V., Soomre, S. (2010). Peolauad: katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint</p> <p>Ugandi, U., Zaterinski, R. (2008). Vein ja toit. 2, Tallinn</p> <p>Keskküla, K. (2004). Veinijuht. Tallinn</p> <p>Beckett, F. (2002). Maitseleksikon. Tallinn: Sild</p> <p>Lundin, C. (2002). Tervislikud joogid. Tallinn: Sinisukk</p> <p>Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. (2006). Kohviraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p> <p>Õpetaja koostatud õppematerjal, kättesaadav õppekeskkonnas Moodle.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	RESTORANI KÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE	18	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja haldab köögidokumentatsiooni arvestades õigusaktidega kehtestatud nõudeid ja kasutades peamisi arvutirakendusi; korraldab köögitööd kasutades tehnoloogilisi vahendeid vastavalt ettevõtte äriideele ning toimides teadliku ja vastutustundliku kodanikuna; vastutab ohutu ja kvaliteetse toidu valmistamise ning väljastamise eest, juhendab meeskonnaliikmeid tööülesannete täitmiseks.		
Auditoorne õpe	E-Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi	140 tundi	202 tundi	116 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist, nende tähtsust inimese tervisele	kirjeldab erinevate toiduainete päritolu ja nende tähtsust toidusedelis; kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese organismile	Mitteeristav hindamine
2. korraldab ja kontrollib toiduainete kvaliteedinõudeid kauba vastuvõtul, ladustamisel ning haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõttes kehtestatud nõuetega	tagab igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale	Mitteeristav hindamine
3. korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest	kirjeldab ja selgitab toiduainete külm- ja kuumtötlusel toitainetega asetleidvaid muutusi; korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; selgitab juhtumi näitel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele; arvutab etteantud toitade põhiliste toitainete- ja energiasalduse, kasutades informatsiooni hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja infotehnoloogilisi vahendeid	Mitteeristav hindamine

<p>4. koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele</p>	<p>planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele; koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale; koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri tähtpäevade toidutraditsioonide taaselustamiseks; koostab menüü, arvestades klientide eritoitumis vajadusi; loob uue menüü meeskonda kaasates</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist</p>	<p>koostab tooraine – ja hinnakalkulatsioonid; planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele; koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale; koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri tähtpäevade toidutraditsioonide taaselustamiseks; koostab menüü, arvestades klientide eritoitumis vajadusi; loob uue menüü meeskonda kaasates; selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest, füüsilisest koormusest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest ja taimetoitluse liikidest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi; kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele ja arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele; koostab juhendi alusel klientide sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi, koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära; koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid ning arvutab toiteväärtuse; koostab toitlustusettevõtte köögitöötajatele hügieenikoolituskava</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	koostab ettevõtte personaliseseks koolitamiseks vajaliku dokumentatsiooni ja hindab töötajate toiduhügieenialaseid oskusi	
6. valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi kasutades sealjuures innovaatilisi kui keerukaid tehnoloogiaid	kirjeldab toiduainete kulinaarse töötlemise abi- ja põhivõtteid; valmistab erinevate roarühmade põhiroogasid; juhendab abikokki ja kokki varustades juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga ning andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadaval	Mitteeristav hindamine
7. jälgib õige ja ajakohase köögitehnika kasutamist ja hooldust	korraldab köögiseadmete ja töövahendite sihtotstarbelise ja ohutu kasutamise; korraldab uue tehnoloogia juurutamisel meeskonna koolitamise	Mitteeristav hindamine
8. planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas lähtudes ettevõtte eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest	korraldab enesekontrolliplaani koostamise meeskonna tööd ja jälgib enesekontrolliplaani täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele (tööaeg,-graafik); koostab/arendab köögitöötajate ametijuhendeid konkreetse ettevõtte näitel	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Toiduainete- ja toitumisõpetus Auditoorne õpe 6 E- Õpe 27 Iseseisev õpe 33 Praktiline töö 12	Alateemad Toiduainete tootmine, mõju inimese tervisele. Eksootilised köögiviljad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Eksootilised puuviljad ja marjad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Erinevad lihad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Vähemtuntud kalad ja kalatooted (mereannid), nende toiteväärtus ja kasutamine. Tervisliku toitumise tähtsus, tasakaalustatud toitumise põhimõtted meil ja mujal maailmas. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine ja sellele hinnangu andmine.	Seos õpiväljundiga selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist, nende tähtsust inimese tervisele
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Toiduvalmistamine restoraniköögis E- Õpe 40	Alateemad Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Restorani toiduvalmistamise eel-, kuum- ja lisatöötlusvõtted. Eritoitumine. Roogade serveerimine, jookide valik erinevate roogade juurde.	Seos õpiväljundiga valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi

<p>Iseseisev õpe 80 Praktiline töö 62</p>		<p>kasutades sealjuures innovaatilisi kui keerukaid tehnoloogiaid jälgib õige ja ajakohase köögitehnika kasutamist ja hooldust</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.</p>	
<p>Tööplaneerimine restoraniköögis Auditoorne õpe 4 E- Õpe 73 Iseseisev õpe 89 Praktiline töö 42</p>	<p>Alateemad Toitlustusettevõtte töö korraldamise aluseks olevad õigusaktid. Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaari- ja Toiduameti põhimäärusest. Enesekontrolliplaan. Toiduainete vastuvõtt ja ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid. Meeskonna töö planeerimine ja korraldamine. Korrastus- ja puhastustööd toitlustusettevõtte tootmisruumides. Nakkuste sagenemise põhjused. TOIDUHÜGIEEN Vastuvõtlik organism. HACCP süsteemi 7 põhimõtet. Toidu saasteallikad. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded.</p>	<p>Seos õpiväljundiga korraldab ja kontrollib toiduainete kvaliteedinõudeid kauba vastuvõtul, ladustamisel ning haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõttes kehtestatud nõuetega korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist planeerib ja korraldab</p>

		köögitööd meeskonnas lähtudes ettevõtte eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid, meeskonnatöö, arutelu, e-õpe, esitlus, portfoolio, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö, praktiline töö.
Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. Mooduli kokkuvõtva hinde saavutamiseks on vajalik kõikidest praktilistest töödest osavõtt, nõuetekohase iseseisva töö esitamine ja hindamisülesande sooritamine lävendi tasemel. Kirjalik ülesanne: õppija vastavalt etteantud juhendile toitlustussündmuse, mis on vormistatud kirjaliku tööna, kaitseb selle suulise intervjuu käigus ning lahendab probleemülesande. Toitlustussündmus on planeeritud minimaalselt 4-käiguline pidulik lõuna- või õhtusöök, minimaalselt 20-le külalisele taldrikteenidusena, omahind maksimaalselt ... € kliendi kohta. Praktiline ülesanne: valmistab õppija pimekorvi toorainetest kolmekäigulise piduliku lõunasöögi menüü 2-le külalisele, mis vastab hindamiskriteeriumitele ja menüü koostamise alustele. Toidud serveeritakse ajagraafiku alusel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013 Argo Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/ Õpetaja koostatud õppematerjal, kättesaadav õppekeskkonnas Moodle.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	SUURKÖÖGI KLIENDITEENINUDSE KORRALDAMINE	6	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib ja korraldab teenindamis- ja müügitööd arvestades etiketi- ja protokollireegleid ning ametialasel suhtlemisel kliendiga järgib korrektseid asjaajamis- ja suhtlemisreegleid.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi	33 tundi	71 tundi	46 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib, korraldab ja juhib sündmusi vastavalt kliendi soovile järgides etiketi ja protokollireegleid	planeerib ja korraldab piduliku sündmuse, järgides etiketireegleid; planeerib tellimuse alusel sündmuse eelarve; planeerib töömeeskonna, jaotab tööülesanded meeskonnas ja koordineerib toitlustamis- ning teenindusprotsessi; analüüsib ja hindab toimunud sündmuse tulemuslikkust ja adekvaatset tagasisidet meeskonnale; analüüsib meeskonnalt saadud tagasisidet ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks	Mitteeristav hindamine
2. kasutab sündmuse toitlustamisel, toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid	kasutab eritehnikaid toitude ja jookide serveerimisel planeerib ja korraldab toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid; planeerib ja juhendab eritehnikate kasutamist toitude ja jookide serveerimisel väiksemas meeskonnas	Mitteeristav hindamine
3. koostab hinnapakkumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid	koostab iseseisvalt kliendi soove arvestava korrektse kirjakeeles hinnapakkumise digitehnoloogilisi vahendeid kasutades; kasutab e-kirjade koostamisel ja nendele vastamisel dokumentide vormistamise head tava; järgib ametialasel suhtlemisel kliendiga netiketti ja asjaajamise reegleid	Mitteeristav hindamine
4. tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi ning toitude ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid	tutvustab kliendile lühidalt tellitud jookide sortimenti, valmistamise ja serveerimise võimalusi; soovitab ja tutvustab veine konkreetse toiduvaliku juurde; valmistab tellitud joogid etteantud	Mitteeristav hindamine

	joogikaardilt valides õiged komponendid ja töövahendid	
5. loob kliendiga kontakti, lahendab vajaduspõhiselt teenusega seotud probleeme, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale	suhtlemissituatsioonides tunneb ära vastupanu ja analüüsib seda; edastab teisi kahjustamata mina-teate; kasutab adekvaatseid suhtlemistehnikaid erinevates kriitilistes olukordades	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Joogiõpetus Auditoorne õpe 2 E- Õpe 5 Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 8	Alateemad Kuumade ja külmade jookide serveerimine; Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted; Jookide serveerimise töövahendid ja võimalused	Seos õpiväljundiga tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi ning toitude ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Suhtlemisealused Auditoorne õpe 4 E- Õpe 10 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 16	Alateemad AMETIALANE SUULINE JA KIRJALIK SUHTLEMINE Ametikirjade koostamine; Netikett; Asjaajamise kord; Kirjavahetus SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA Konfliktide ennetamine; Töötajate motivatsiooni toetamine; Vastupanu suhtlemisel, toimetulek; Selge eneseväljendus; Suhtlemisioskuseid toetavad tehnikad	Seos õpiväljundiga loob kliendiga kontakti, lahendab vajaduspõhiselt teenusega seotud probleeme, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Sündmuste korraldamine ja eritehnikad E- Õpe 18 Iseseisev õpe 38 Praktiline töö 22	Alateemad TOITLUSTUSTEENINDUSE ERITEHNIKAD Iseteenindus; Buffet-teenindus; Vaagenteenindus; Furšettvastuvõtt; Kuumade ja külmade jookide serveerimine; Teeninduskultuur ametlikel vastuvõttudel; Toitude ja jookide serveerimise erinevad võimalused teenindussaal	Seos õpiväljundiga planeerib, korraldab ja juhhib sündmusi vastavalt kliendi soovile järgides etiketi ja protokollireegleid

	PIDULIKE SÜNDMUSTE KORRALDAMINE Vastuvõtude liigid: ametlikud, mitteametlikud ja kombineeritud vastuvõttud ja sündmused; Vastuvõtu planeerimine; Eelarve koostamine; Kutsete ja laua- ning ruumiplaanide koostamine; Pidulike sündmuste etikett ja protokoll; Meeskonnatöö planeerimine	kasutab sündmuse toitlustamisel, toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid koostab hinnapakumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisereegleid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid, probleemsituatsiooni lahendamine, e- õpe, iseseisev töö, portfoolio, praktiliste oskuste demonstratsioon, praktiline töö
Hindamise meetodid	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. Mooduli kokkuvõtva hinde saavutamiseks on vajalik kõikidest praktilistest töödest osavõtt, nõuetekohase iseseisva töö esitamine ja hindamisülesande sooritamine lävendi tasemel. Kirjaliku portfooli koostamine individuaalselt ja iseseisva tööna veebikeskkonnas, vähemalt 3-käigulisele buffet lõuna-või õhtusöögile minimaalselt 4-le inimesele. Einestik arvestab: minimaalselt 1 taimne käik (vegan); minimaalselt 1 rahvuslik käik; minimaalselt 1 toote arendusega käik; minimaalselt 2 toiduga sobivat jooki ja minimaalselt 1 juhendatav köögi- ja saalitöödes. Kirjalikustöös on kohustuslike osadena toodud: jookide valik ja põhjendus; korrektset kirjakeeles menüü- ja hinnapakumise; tööplaan eeltöödele, teeninduse- ja järeltöödele; serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu; laua eelkatteskeem. Hindamisülesande tulemusena õppija viib läbi piduliku eine toitlustamise valitud sihtrühmale, arvestades hügieeninõudeid, tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S. (2013). Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõtude korraldamine. Argo Cracknell, H. L., Nobis, G. (2001). Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: TEA Kotkas, M. Roosipõld, A. (2010). Restoranteenindus. Tallinn: Argo Bono, G., Filippo, A. (2005). Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea Gee, G.E. (1997). Calculations for hospitality and catering. Inglismaa

	<p>Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M. Peti&Safka. (2002). Hotelli-ja ravintola- alan perusteet. Helsinki</p> <p>Shiring, S.B., Sr. Jardine, R.W., Mills R. J. (2001). Jr. Introduction to Catering: Ingredients for Success. USA</p> <p>Stewart, M., Lawrence, E. (2002). Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees</p> <p>Tsatsau, T., Lukas, M. (2000). Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador</p> <p>Karu, V., Soomre,S. (2010). Peolauad: katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint</p> <p>Ugandi, U., Zaterinski, R. (2008). Vein ja toit. 2, Tallinn</p> <p>Keskküla, K. (2004). Veinijuht. Tallinn</p> <p>Beckett , F.(2002). Maitseleksikon. Tallinn: Sild</p> <p>Lundin, C. (2002). Tervislikud joogid. Tallinn: Sinisukk</p> <p>Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. (2006). Kohviraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p> <p>Õpetaja koostatud õppematerjal, kättesaadav õppekeskkonnas Moodle.</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	SUURKÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE	18	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja haldab köögidokumentatsiooni arvestades õigusaktidega kehtestatud nõudeid ja kasutades peamisi arvutirakendusi; korraldab köögitööd kasutades tehnoloogilisi vahendeid vastavalt ettevõtte äriideele ning toimides teadliku ja vastutustundliku kodanikuna; vastutab ohutu ja kvaliteetse toidu valmistamise ning väljastamise eest, juhendab meeskonnaliikmeid tööülesannete täitmiseks.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi	140 tundi	202 tundi	116 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist, nende tähtsust inimese tervisele	kirjeldab erinevate toiduainete päritolu ja nende tähtsust toidusedelis; kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese organismile	Mitteeristav hindamine
2. korraldab ja kontrollib toiduainete kvaliteedinõudeid kauba vastuvõtul, ladustamisel ning haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõttes kehtestatud nõuetega	tagab igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale	Mitteeristav hindamine
3. korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest	kirjeldab ja selgitab toiduainete külm- ja kuumtöötlusel toitainetega asetleidvaid muutusi; korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; selgitab juhtumi näitel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele; arvutab etteantud toitude põhiliste toitainete- ja energiasisalduse, kasutades informatsiooni hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja infotehnoloogilisi vahendeid	Mitteeristav hindamine
4. koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust	planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning	Mitteeristav hindamine

<p>menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele</p>	<p>toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele; koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale; koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri tähtpäevade toidutraditsioonide taaselustamiseks; koostab menüü, arvestades klientide eritoitumis vajadusi; loob uue menüü meeskonda kaasates</p>	
<p>5. korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist</p>	<p>koostab tooraine – ja hinnakalkulatsioonid; planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele; koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale; koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri tähtpäevade toidutraditsioonide taaselustamiseks; koostab menüü, arvestades klientide eritoitumis vajadusi; loob uue menüü meeskonda kaasates; selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest, füüsilisest koormusest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast ja taimetoitluse liikidest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi; kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele ja arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele; koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi, koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära; koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid ning arvutab toiteväärtuse; koostab toitlustusettevõtte köögitöötajatele hügieenikoolituskava koostab ettevõtte personalisiseseks koolitamiseks</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	vajaliku dokumentatsiooni ja hindab töötajate toiduhügieenialaseid oskusi	
6. valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi kasutades sealjuures innovaatilisi kui keerukaid tehnoloogiaid	kirjeldab toiduainete kulinaarse töötlemise abi- ja põhivõtteid; valmistab erinevate roarühmade põhiroogaid; juhendab abikokki ja kokki varustades juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga ning andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadaval	Mitteeristav hindamine
7. jälgib õige ja ajakohase köögitehnika kasutamist ja hooldust	korraldab köögiseadmete ja töövahendite sihtotstarbelise ja ohutu kasutamise; korraldab uue tehnoloogia juurutamisel meeskonna koolitamise	Mitteeristav hindamine
8. planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas lähtudes ettevõtte eripärast, tööohutuse ja ergonomika põhimõtetest	korraldab enesekontrolliplaani koostamise meeskonna tööd ja jälgib enesekontrolliplaani täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele (tööaeg,-graafik); koostab/parendab köögitöötajate ametijuhendeid konkreetse ettevõtte näitel	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Toiduainete- ja toitumisõpetus Auditoorne õpe 6 E- Õpe 27 Iseseisev õpe 33 Praktiline töö 12	Alateemad Toiduainete tootmine, mõju inimese tervisele. Eksootilised köögiviljad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Eksootilised puuviljad ja marjad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Erinevad lihad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Vähemtuntud kalad ja kalatooted (mereannid), nende toiteväärtus ja kasutamine. Tervisliku toitumise tähtsus, tasakaalustatud toitumise põhimõtted meil ja mujal maailmas. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine ja sellele hinnangu andmine.	Seos õpiväljundiga selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist, nende tähtsust inimese tervisele
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Toiduvalmistamine suurköögis E- Õpe 40 Iseseisev õpe 80	Alateemad Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Restorani toiduvalmistamise eel-, kuum- ja lisatöötlusvõtted. Eritoitumine. Roogade serveerimine, jookide valik erinevate roogade juurde.	Seos õpiväljundiga valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi kasutades sealjuures

Praktiline töö 62		innovaatilisi kui keerukaid tehnoloogiaid jälgib õige ja ajakohase köögitehnika kasutamist ja hooldust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Tööplaneerimine suurköögis Auditoorne õpe 4 E- Õpe 73 Iseseisev õpe 89 Praktiline töö 42	Alateemad Toitlustusettevõtte töö korraldamise aluseks olevad õigusaktid. Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaari- ja Toiduameti põhimäärusest. Enesekontrolliplaan. Toiduainete vastuvõtt ja ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid. Meeskonna töö planeerimine ja korraldamine. Korrastus- ja puhastustööd toitlustusettevõtte tootmisruumides. Nakkuste sagenemise põhjused. TOIDUHÜGIEEN Vastuvõtlik organism. HACCP süsteemi 7 põhimõtet. Toidu saasteallikad. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded.	Seos õpiväljundiga korraldab ja kontrollib toiduainete kvaliteedinõudeid kauba vastuvõtul, ladustamisel ning haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõttes kehtestatud nõuetega korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas

		lähtudes ettevõtte eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid, meeskonnatöö, arutelu, e-õpe, esitlus, portfoolio, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö, praktiline töö.	
Hindamismeetodid	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. Mooduli kokkuvõtva hinde saavutamiseks on vajalik kõikidest praktilistest töödest osavõtt, nõuetekohase iseseisva töö esitamine ja hindamisülesande sooritamine lävendi tasemel.</p> <p>Kirjalik ülesanne: õppija vastavalt etteantud juhendile toitlustussündmuse, mis on vormistatud kirjaliku tööna, kaitseb selle suulise intervjuu käigus ning lahendab probleemülesande. Toitlustussündmus on planeeritud minimaalselt 4-käiguline lõuna- või õhtusöök, minimaalselt 20-le külalisele taldrikteenidusena, omahind maksimaalselt ... € kliendi kohta.</p> <p>Praktiline ülesanne: valmistab õppija pimekorvi toorainetest kolmekäigulise lõunasöögi menüü 2-le külalisele, mis vastab hindamiskriteeriumitele ja menüü koostamise alustele. Toidud serveeritakse ajagraafiku alusel.</p>	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013 Argo Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/ Õpetaja koostatud õppematerjal, kättesaadav õppekeskkonnas Moodle.	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	TOITLUSTUSETTEVÖTTE JUHI PRAKTIKA	8	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: RESTORANI KÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE, RESTORANI KLIENDITEENINUDSE KORRALDAMINE, TOODETE JA TEENUSTE ARENDAMINE ja VANEMKOKKA PRAKTIKA		
Mooduli eesmärk	Arendab juhendamisel oma erialaseid teadmisi ja oskusi ning võtmepädevusi töösituatsioonis ning analüüsib oma erialaste ülesannete iseseisvat ja turvalist täitmist, erinevates meeskondades töötamist, õpi- ja suhtluspädevust ning edasisi karjäärivõimalusi.		
Praktika			
208 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; sõlmib ettevõttega eelkõkkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid; koostab koostöös ettevõttega individuaalse praktikakava	Mitteeristav hindamine
2. mõistab toitlustusosakonna töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena	analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi toitlustusettevõtte osakondade ja töötajatega; koostab koostöös ettevõttega individuaalse praktikakava; analüüsib oma eestvedavat rolli meeskonnatöös	Mitteeristav hindamine
3. sooritab igapäevatoiminguid toitlustusettevõtte erinevates osakondades	teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks; koostab koostöös ettevõttega individuaalse praktikakava; teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks; analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi toitlustusettevõtte osakondade ja töötajatega	Mitteeristav hindamine
4. tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni	osaleb ettevõtte teenuste disaini ja turundustoimingutes meeskonna liikmena; osaleb ettevõtte teenuste disaini ja turundustoimingutes meeskonna liikmena; analüüsib oma isiklikku arengut tehniliste seadmete kasutamise	Mitteeristav hindamine

<p>5. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>	<p>analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes; esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid; reflekteerib ja analüüsib oma tegevust ettevõttes ja võrdluses oma isiklike arengu- ja karjäärieesmärkidega</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. broneerib ja müüb toitlustusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove iseloomustab ennast kui praktikanti</p>	<p>analüüsib oma suhtlemispädevusi ja keelekasutust eesti- ja võõrkeeles; kirjeldab ja analüüsib ettevõtte peamisi küllastajasegmente ning turundustegevusi; osaleb ettevõtte teenuste disaini ja turundustoimingutes meeskonna liikmena</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Praktika ettevõttes Praktika 208</p>	<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine. Praktikaettevõtte äriidee analüüs ning ettepanekud muutusteks, analüüsib organisatsiooni töökorraldust ja töötab meeskonnaliikmena. Koostab individuaalse kava oma praktikale ning reflekteerib oma tegevust ettevõttes, tuues võrdluse oma isikliku arengu- ja karjäärieesmärkidega. Suhtleb hea tava kohaselt praktikaettevõtte ja kooli vahel. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Õppeaasta kokkuvõtte ja hindamine. Enesehinnang.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist mõistab toitlustusosakonna töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena sooritab igapäevatoiminguid toitlustusettevõtte erinevates osakondades tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi</p>
--	---	---

		praktikaaruande broneerib ja müüb tootlustusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove iseloomustab ennast kui praktikanti
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane töötab aktiivselt praktikaettevõttes.	

Õppemeetodid	Praktika töökeskkonnas, refleksioon, esitlus, iseseisev töö, portfoolio	
Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: sooritab praktilised tööd; koostab enesehinnangu; saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist. Jooksev praktikapäeviku hindamine: praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt. Aruande hindamine. Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija töötab aktiivselt praktikaettevõttes.	
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Tagasisideleht praktikandilt endalt	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	TOODETE JA TEENUSTE ARENDAMINE	6	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on pidevalt kaasatud valdkonnas toimuvatesse uuendustesse, omab ülevaadet uutest toodetest ja tehnoloogiatest ning tal on valmisolek kavandada ja koostada ettevõtte tootepakkumis ning arendada uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi	70 tundi	66 tundi	8 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi, kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid	töötab välja toote või teenuse prototüübi ja analüüsib teostatavust ning tasuvust, lähtudes valitud kliendiprofiilist; koostab teenuste disaini protsessi meeskonnatöö mudeli; töötab välja koostöölepingu potentsiaalsete partneritega; arvestab paketi seotud kulusid ja arvutab müügihinna, lähtudes koostöölepingu tingimustest	Mitteeristav hindamine
2. arendab toidutooteid lähtudes toitlustusettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest	tõlgendab informatsiooni lähtuvalt trendidest, nõudlusest, pakkumisest, konkurentsi situatsioonist; analüüsib sihtkoha ja ettevõtte makro- ja mikrokeskkonda, sealhulgas analüüsib konkurente ja arvestab tootearendust mõjutavate teguritega; analüüsib sihturgude spetsiifilisi regulatiivseid ja kultuurilisi eripärasid ja kohandab tooted ja teenused sihturgudele; koostab teenuste klienditeekonna mudeli; vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks; koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest	Mitteeristav hindamine
3. koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes	hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; sõnastab	Mitteeristav hindamine

külastajate huvidest	väärtuspakkumised lähtuvalt külastaja segmentide huvidest; koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks	
4. korraldab ettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes külastajate ootustest	selgitab välja sihtrühmade ootused, soovid ja vajadused, kasutades sobivaid uurimismeetodeid; koostab turismitoote ja teenuse pakkumise lähtuvalt kliendi vajadusest, arvestades organisatsiooni; hinnakujunduse põhimõtteid ja õigusaktidest tulenevaid nõudeid ning tuues välja unikaalse müügiargumendi; esitleb turismitoodet ja teenust kliendile, lähtudes toote ja teenuse eripärast, omadustest, ettevõtte teenindusstandardist ja sihtrühmast; nõustab kliente, kasutades sobivaid nõustamistehnikaid ja lähtudes läbirääkimiste heast tavast ja kutse-eeetika nõuetest	Mitteeristav hindamine
5. rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest	võrdleb ettevõtte külastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid; analüüsib erinevate ettevõtete äriideede põhjal külastajate ootusi ja vajadusi; kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu ettevõttele ja külastajale	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Klienditeekonna analüüs Auditoorne õpe 2 E- Õpe 20 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 8	Alateemad Kliendi teekond analüüsimeetodina. Kvaliteedijuhtimise alused. Külastaja ja töötaja tagasiside kogumise ja analüüsimise meetodid. Teenuste korraldamise plaan.	Seos õpiväljundiga korraldab ettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes külastajate ootustest rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Toitlustusettevõtte turundus Auditoorne õpe 5 E- Õpe 10 Iseseisev õpe 11	<p>Alateemad Turunduse olemus. Väärtuspakkumise keskne turundus. Turunduskeskkond. Turg, turu segmentimine. Siseturundus. Turundusmeetmestik.</p> <p>Seos õpiväljundiga koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate huvidest</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Toodete ja teenuste disain Auditoorne õpe 5 E- Õpe 40 Iseseisev õpe 33	<p>Alateemad Sihtrühmapõhine teenuste disain. Strateegiline disain. Teenuste disaini protsess. Koostöö väestamine. Pakettimine ja programmimine. Elamusmajandus ja elamustoode. Turismitoote keskkond. Riiklik Turismiarenduskava. Turismistatistika. Sihtkohatoode.</p> <p>Seos õpiväljundiga korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi, kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid arendab toidutooteid lähtudes toitlustusettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.

Õppemeetodid	Loengu erivormid, praktiline töö, iseseisev töö, e-õpe, analüüs, esitlus, portfoolio, probleemülesannete lahendamine
Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. Mooduli kokkuvõtva hinde saavutamiseks on vajalik kõikidest praktilistest töödest osavõtt, nõuetekohase iseseisva töö esitamine ja hindamisülesande sooritamine lävendi tasemel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.

<p>Õppematerjalid</p>	<p>Bolton, R. (2015). Igapäevaasused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Tallinn: Varrak</p> <p>Kuusik, A., Virk, K., Aarna, K. (2010). Teadlik turundus. Tartu Ülikooli Kirjastus</p> <p>Tooman, H. (2010) Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Kirjastus Argo. Tallinn</p> <p>Rekkor, S. (2006) Turundus: majutamine ja toitlustustamine. Tallinn: Ilo</p> <p>Tooman, H., Müristaja, H. (2008) Turismisihtkoha arendus ja turundus. Tallinn: Argo</p> <p>Davies, E., Davies B.J. (1998) Edukas turundus. Tallinn: Ilo</p> <p>Tondorf, H.G. (2004) Turunduse tulevikutegurid. Tallinn: Külim</p> <p>Vihalem, A. (2003) Turunduse alused. Tallinn: Külim,</p> <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD:</p> <p>Eesti riigi infoportaal. aadressil: https://www.eesti.ee/et/</p> <p>Ettevõtluse Arendamise Sihtasutus. aadressil: https://www.eas.ee/</p> <p>Majandus- ja kommunikatsiooniministeerium. aadressil: https://mkm.ee/</p> <p>Riigiteataja. aadressil: https://www.riigiteataja.ee/</p> <p>Eesti Statistikaamet. aadressil: https://www.stat.ee/</p> <p>Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/</p> <p>Eesti Turismi- ja Reisifirmade Liit. aadressil: https://etfl.ee/</p> <p>Eesti Maaturism. aadressil: https://www.maaturism.ee/</p> <p>Puhka Eestis. aadressil: https://www.puhkaeestis.ee/</p> <p>Õpetaja koostatud õppematerjal, kättesaadav õppekeskkonnas Moodle.</p>
------------------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	VANEMKOKKA PRAKTIKA restoranis	12	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: RESTORANI KÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE ja RESTORANI KLIENDITEENINUDSE KORRALDAMINE		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab, juhendab ja juhib toite ja jooke valmistamist, lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasusest ja klientide vajadustest ning ootustest.		
Praktika			
312 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit; koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel; koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit	Mitteeristav hindamine
2. planeerib, korraldab ja juhendab kokkade ja abikokkade tööd köögis lähtuvalt toiduhügieeni, säästlikkuse, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	juhendab enesekontrollitegevusi; kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni; planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle; juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest; jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile; planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt; koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist; jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist	Mitteeristav hindamine
3. korraldab ja juhib klientide teenindusprotsessi, järgides teenindamise põhitehnika ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele; korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile; koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja	Mitteeristav hindamine

	vajadusele	
4. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande	koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Praktika ettevõttes Praktika 312	<p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine.</p> <p>Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü; praktikaettevõtte ruumide paigutus; praktikaettevõtte toitlustusosakonna toimingud ja töökorraldus. Meeskonna igapäevatöö organiseerimine, tootearendus ettevõttes.</p> <p>Klientide praktilise teeninduse korraldamine. Menüü- ja hinnapakumiste koostamine. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Õppeaasta kokkuvõtte ja hindamine. Enesehinnang.</p>	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist planeerib, korraldab ja juhendab kokkade ja abikokkade tööd köögis lähtuvalt toiduhügieeni, säästlikkuse, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest korraldab ja juhib klientide teenindusprotsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane töötab aktiivselt praktikaettevõttes.	

Õppemeetodid	Praktiline töö ettevõttes, iseseisv töö, portfoolio, refleksioon, esitlus
---------------------	---

Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: sooritab praktilised tööd; koostab enesehinnangu; saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist. Jooksev praktikapäeviku hindamine: praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt. Aruande hindamine. Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija töötab aktiivselt praktikaettevõttes.
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja tervishoiuvalased juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Tagasisideleht praktikandilt endalt

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	VANEMKOKKA PRAKTIKA suurköögis	12	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: SUURKÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE ja SUURKÖÖGI KLIENDITEENINUDSE KORRALDAMINE		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab, juhendab ja juhib toite ja jooke valmistamist, lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasusest ja klientide vajadustest ning ootustest.		
Praktika			
312 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit juhendab enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt	Mitteeristav hindamine

	<p>ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</p>	
<p>2. planeerib, korraldab ja juhendab kokkade ja abikokkade tööd köögis lähtuvalt</p>	<p>koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit juhendab enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</p>	
<p>3. toiduhügieeni, säästlikkuse, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p>	<p>koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit juhendab enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</p>	
<p>4. korraldab ja juhib klientide teenindusprotsessi, järgides teenindamise</p>	<p>koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit juhendab enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</p>	
<p>5. põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>	<p>koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit juhendab enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</p>	
<p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>	<p>koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit juhendab enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile</p> <p>koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele</p> <p>koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</p> <p>annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutasele</p> <p>esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Praktika ettevõttes Praktika 312</p>	<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü; praktikaettevõtte ruumide paigutus; praktikaettevõtte toitlustusosakonna toimingud ja töökorraldus. Meeskonna igapäevatöö organiseerimine, tootearendus ettevõttes. Klientide praktilise teeninduse korraldamine. Menüü- ja hinnapakumiste koostamine. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Õppeaasta kokkuvõte ja hindamine. Enesehinnang.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist planeerib, korraldab ja juhendab kokkade ja abikokkade tööd köögis lähtuvalt korraldab ja juhib klientide teenindusprotsessi, järgides teenindamise analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine laveni tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane töötab aktiivselt praktikaettevõttes.</p>	

<p>Õppemeetodid</p>	<p>Praktiline töö ettevõttes, iseseisvtöö, portfoolio, refleksioon, esitlus</p>
----------------------------	---

Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: sooritab praktilised tööd; koostab enesehinnangu; saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist. Jooksev praktikapäeviku hindamine: praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt. Aruande hindamine. Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija töötab aktiivselt praktikaettevõttes.
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutus- ja tervishoiuvalased juhendmaterjalid Praktikaleping , praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Tagasisideleht praktikandilt endalt

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Eesti keel teise keelena (vene-, inglise- ja läti õppekeele rühmadele)	5	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktika
44 tundi	16 tundi	52 tundi	18 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti	<p>kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisojavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast</p> <p>koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda omakaaslastele</p> <p>põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>hindab oma eesti keele oskusetaset</p> <p>põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestvaõppega</p> <p>eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja-norme</p> <p>arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga</p> <p>tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitates külastada mõnda sihtkohta</p> <p>kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>oma osalemist selles tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu</p>	
<p>2. kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga</p>	<p>kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1tasemel) tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast koostab oma kooli (lühi)tutvustuse, esitleb seda omakaaslastele põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks hindab oma eesti keele oskusetaset põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestvaõppega eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja-norme arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	kandideerimise avalduse, CV/Europassi viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu	
3. kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega	<p>kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast</p> <p>koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda omakaaslastele</p> <p>põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>hindab oma eesti keele oskusetaset</p> <p>põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestvaõppega</p> <p>eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja-norme</p> <p>arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga</p> <p>tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitudes külastada mõnda sihtkohta</p> <p>kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p> <p>tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu</p> <p>tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <p>koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale</p> <p>kandideerimise avalduse, CV/Europassi viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu</p>	Mitteeristav hindamine
4. mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel	kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt	Mitteeristav hindamine

	<p>esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast</p> <p>koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda omakaaslastele</p> <p>põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>hindab oma eesti keele oskusetaset</p> <p>põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestvaõppega</p> <p>eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja-norme</p> <p>arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga</p> <p>tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta</p> <p>kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p> <p>tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu</p> <p>tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <p>koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi</p> <p>viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu</p>	
<p>5. on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusedokumentid</p>	<p>kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt</p> <p>esitab ja põhjendab lühidalt omaseisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu(loeb, kuulab, räägib, kirjutab</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>B1 tasemel) tutvustab vestlusel iseennast ja omasõpra/eakaaslast koostab oma kooli (lühit) tutvustuse, esitleb seda omakaaslastele põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks hindab oma eesti keele oskusetaset põhjendab eesti keelekeele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestvaõppega eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi koostab eesti keeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi viib läbi eesti keeles näidistööintervjuu</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>IGAPÄEVANE INIMESTEVAHELINE SUHTLUS ja EESTIMAA KUI ELUKESKKOND</p> <p>Auditoorne õpe 44 E- Õpe 16 Iseseisev õpe 52</p>	<p>Alateemad ELUVIIS</p> <p>Tutvustus: Iseenda kirjeldamine eesti keeles (end ja oma sõpra /eakaaslast), senist elu ja õpinguid, võimeid ja huvisid. Teemakohane sõnavara. Igapäevane elu: Päevakava. Igapäeva tegevused varahommikust hilisõhtuni. Kutsekool ja valitud eriala. Oma eluviisi analüüsimine. Teemakohane sõnavara. Perekond: Perekonnaliikmed. Vanus. Amet. Välimus. Iseloom. Inimeste vahelised suhted perekonnas. Tööjaotus perekonnas. linna elamurajoonid. Kodukant. Koduümbrus. Elukeskkond</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p>
---	--	--

Praktika 18	<p>maal ja linnas. Oma elamurajooni kirjeldamine. Korter/maja asukoht, korteri sisustus. Elukoht: Eesti maakonnad, linnad, linna elamurajoonid.</p> <p>SUHTLUS Kriisiolukord. Kuidas aidata? Suhtlemine eri rahvusest inimeste vahel. Interneti suhtlus. Takistused suhtlemisel. Keeleprobleemid. Suhted õppimiskeskonnas. Suhted tööpostil. Ametlikud ja mitteametlikud suhted.</p> <p>ÕPPIMINE JA TÖÖ: elukestev õpe ja karjääri planeerimine; CV ja tööle kandideerimise dokumentide koostamine.</p> <p>HUVIALAD JA HARRASTUS Sport: Spordivarustus, sporditreeningud, spordivõistlused. Peresport. Spordi mõju tervisele. Teemakohane sõnavara. Umbisikuline tegumood. Kunst ja muusika. Muuseumid. Näitused. Teater. Kino.</p> <p>TERVISHOID JA ARSTIABI Tervislik toitumine: Toitumisharjumused. Ülekaalulisus. Tervislik toit. Rämpstoit. Kiirtoit. Vitamiinid ja mineraalid. Arstiabi: Tervishoiuasutused. Tasuta ja tasuline arstiabi. Haigestumise sümptoomid. Arsti poole pöördumine. Iseravimine.</p> <p>EESTIMAA KUI ELUKESKKOND: Huvitavad kohad minu kodukandis. Elamine maal ja linnas. Erinevate elamispiirkondade plussid ja miinused. Kodupiirkonna probleemid. Eesti geograafia: Eesti erinevad piirkonnad. Kodupiirkond. Geograafiline asukoht. Eesti maakonnad, linnad, saared. Puhkamisvõimalused Eestis ja välismaal: Puhkuseks sobivad Eesti paigad. Suvepealinn. Talvepealinn. Turistide lemmikpaigad Eestis. Sise- ja väliturism. Vaatamisväärsused. Reisikaaslane. Puhkuseveetmise viisid. Aktiivne puhkus. Passiivne puhkus. Reisimine. Sportimine. Matkamine. Reisibüroo. Transpordiliigid.</p>	kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusdokumendid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane mõistab loetut ja kuulnud, oskab ennast kõnes ja kirjas väljendada, kuid esineb võib esineda vigu kuid oskab kasutada konspekti (õpiku, sõnaraamatu vms)/näidete abil elulisi tekstülesandeid.	
Õppemeetodid	Aktiivne loen, rühmatöö, e-õpe, probleemsituatsioonide lahendamine, ajurünnak, essee, internetiotsingud, harjutavad ülesanded, testid, esinemine, rollimängud, videotreening.	
Hindamismeetodid	Hindamise eelduseks on iseseisvate tööde nõuetekohane esitamine. Iga teema omandamisel viiakse läbi kontrollivaid töid. Tööde hindamisel arvestatakse õpetaja poolt püstitatud ülesande tingimuste täitmist.	

	Lõpphinne kujuneb teemasid kokkuvõtivate hindamisülesannete positiivsele tulemuse sooritusena.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane mõistab loetut ja kuulnud, oskab ennast kõnes ja kirjas väljendada, kuid esineb võib esineda vigu kuid oskab kasuta konspekti (õpiku, sõnaraamatu vms)/näidete abil ning elulisi tekstülesandeid.
Õppematerjalid	<p>KIRJANDUS</p> <p>Kitsnik, M., (2008). Eesti keele õpik vene õppekeelelega kutsekoolile. Tallinn: Ilo</p> <p>Kitsnik, M., (2008). Eesti keele töövihik vene õppekeelelega kutsekoolile. Tallinn: Ilo</p> <p>Kitsnik, M., (2013). Praktiline eesti keel teise keelena : B2, C1 . Tallinn: Kännimees</p> <p>Eesti-vene sõnaraamat</p> <p>eesti- inglise</p> <p>eesti- läti</p> <p>ELEKTROONILINE:</p> <p>Õppekeskkond, mis aitab sul õppida eesti keelt ja Eesti ajalugu. Aadressil: www.efant.ee</p> <p>Eesti keele e- kursus. Aadressil: www.keeleklikk.ee</p> <p>Eesti Keele Instituut. Aadressil: www.eki.ee</p> <p>Jaotusmaterjalid – Õpetaja koostatud ja paljundatud materjalid, Internet</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	DIGITURVALISUS	1	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab kaasaegseid IKT võimalusi informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks ning mõistab veebis navigeerimise ja privaatsuse põhimõtteid.		
E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktika	
7 tundi	11 tundi	8 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. huvitub uuenevast digitehnoloogiast, oskab hinnata selles asjakohasust ja usaldusväarsust	kasutab digivahendeid sihipäraselt; teab digitehnoloogia kasutamise seotud mõjudest töökeskkonnale; saab aru lihtsamatest probleemidest digivahenditega ning oskab nendega toime tulla; leiab internetist ja vajaduse korral kopeerib tekstifaili või esitluse erinevas formaadis digitaalset materjali ning töötleb seda etteantud nõuete kohaselt; viitab ja kasutab internetist ning muudest teabeallikatest leitud digitaalset materjali korrektselt, hoidudes plagiadist	Mitteeristav hindamine
2. kasutab sobivaid digivahendeid ja võtteid töökeskkonnas	oskab teha erinevaid toiminguid digifailidega; kopeerib fotosid, videoid ja helisalvestisi andmekandjale (nii füüsilisele kui ka virtuaalsele); teeb valiku erinevate digitaalsete suhtlusvahendite eeliseid ja puudusi konkreetses kontekstis ning valib neist sobivaima; lisab veebilehele kommentaari, osaleb veebifoorumi ja postiloendi vahendusel toimivas arutelus, järgides seejuures nii tunnustatud suhtlusnorme kui ka valitud keskkonna nõudeid	Mitteeristav hindamine
3. mõistab digikeskkonna ohtusid ja oskab end nende eest kaitsta, järgides digikeskkonna väärtuspõhimõtteid	arvestab digisuhtluses teabe kasutamise ja avaldamise eetilisi põhimõtteid, sobivat käitumist, konteksti ja sihtrühma; selgitab, millised võivad olla digisuhtluses ebaetilise käitumise tagajärjed; hoiab end kursis suunamisel digitehnoloogia uute arengusuundadega, lähtudes vajadusest; teab digitaalsest jalajäljest (arvestab tagajärgi) ja oma	Mitteeristav hindamine

	digitaalsest identiteedist; teab, et ei tohi kasutada teiste inimeste identiteeti; teab, et ei avaldata delikaatset teavet enda ja teiste kohta avalikus digikeskkonnas	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Digiturvalisus E- Õpe 7 Iseseisev õpe 11 Praktika 8	Alateemad Info otsimine ja sirvimine; Info hindamine; Info salvestamine ja taasesitamine; Suhtlemine digivahenditega; Info ja sisu jagamine; Koostöö digitehnoloogia toel; Digitaalse identiteedi haldamine; Digitaalne sisulooime; Uue teadmise loomine; Autoriõigus ja litsentsid; Seadmete kaitsemine; turvalisuse kaitsmine; Tehniliste probleemide lahendamine; Vajaduste väljaselgitamine ja neile tehnoloogiliste lahenduste leidmine; Innovatsioon ja tehnoloogia loov kasutamine.	Seos õpiväljundiga huvitub uuenevast digitehnoloogiast, oskab hinnata selles asjakohasust ja usaldusväärset kasutab sobivaid digivahendeid ja võtteid töökeskkonnas mõistab digikeskkonna ohtusid ja oskab end nende eest kaitsta, järgides digikeskkonna väärtuspõhimõtteid
Iseseisev töö	Info otsimine internetist, selle vormindamine tekstidokumendina esitluse koostamine heade tavade kohta internetis ja elektroonsel suhtlemisel, selle esitlemine elektronkirja saatmine, sellele manuse lisamine. Esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, praktiline töö, infootsimine, harjutusülesanded, iseseisev töö, e-õpe
Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	E- koolikott. www.https://e-koolikott.ee/ õpetaja poolt koostatud juhendmaterjalid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	FOTOGRAAFIA	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijale antakse konkreetseid ja praktilisi juhtnööre nii vajaliku tehnika, valgustamise, kompositsiooni, rekvisiitide kui ka järeltötluse osas.		
E- Õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
14 tundi		22 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teab ja oskab kasutada peamiseid fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid	valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; kasutab tarvikuid õigeaegselt; valib valguse, vastavalt objektile, mida soovib pildistada; valib objekti, arvestades värvust, tingimusi, lähtudes fotosessiooni ajast; välklampide kasutamine; kasutab loodust, kui töövahendit; teab erinevaid kaameraid, objektiive, statiiive, mida kasutatakse fotograafias	Mitteeristav hindamine
2. oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti	valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale, teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti	Mitteeristav hindamine
3. valib vastavalt objektile pildistamise tingimused	kasutab stuudiovalgustust; valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Objektid ja tingimused E- Õpe 7 Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 8	Alateemad Oma kollektsioon ja laenutamine; Objektide leidmine ja valimine; Taustad; Kangad; Keskkond kui rekvisiit; Töövahendid; Nipid.	Seos õpiväljundiga oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti valib vastavalt objektile pildistamise tingimused
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindamiskriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.	
Varustus ja pildistamine E- Õpe 7	Alateemad Varustus: Sissejuhatus; Kaamerad, Objektiivid, Statiiv ja statiivipea. Valgus ja selle kvaliteet;	Seos õpiväljundiga teab ja oskab kasutada

Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 8	Valguse suund; Valguse hajutamine ja peegeldamine.	peamiseid fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengud, praktiline töö juhendamisel, e- õpe, individuaalne töö.	
Hindamismeetodid	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Vajalik teha ettenähtud harjutusülesanded teooriatundides, esitada juhendi alusel koostatud iseseisvad tööd ja teostada praktilistes tundides õppeülesanded.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.	
Õppematerjalid	Aivar Pihelgas. (2014). Praktiline fotograafia. Tallinn: Varrak Julie Adair King. (2005). Digitaalne fotograafia vohikutele. Tallinn: Lausuja John Garrett, Graeme Harris (2009). Täielik fotograafia kursus. Tallinn: Valgus Michael Langford (2000). Fotograafia. Tallinn: Koolibri	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	GRAAFILINE DISAIN ERIALASES TÖÖS	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab baasteadmised graafilisest disainist ja praktilised oskused Adobe Illustrator kujundusprogrammis erialaseks tööks vajalike kujunduste loomiseks.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. ülevaade kujundusprogrammist Adobe Illustrator ja tunneb selle kasutusvõimalusi	teab mõisteid – värvusõpetus, kompositsioon, geomeetrilised proportsioonid, pinnad, mustrid; kujundab erialal töötamiseks vajalikke trükiseid (reklaamplakatid, tootepakendid, etiketid); esitleb valminud lõputööd kaasõppijatele, selgitades ja põhjendades oma valikuid; oskab kasutada kujundusprogrammi peamised töövahendeid; teeb vahet RGB ja CMYK värvisüsteemidel ja oskab neid õigesti kasutada; teeb vahet raster- ja vektorgraafikal	Mitteeristav hindamine
2. omab baasteadmisi trükiste loomiseks	leiab töö tegemiseks sobivad materjalid, võimalused ja lahendused, et tagada töö omanäolisus, atraktiivsus ja edastatava info selgus; kujundab erialal töötamiseks vajalikke trükiseid (reklaamplakatid, tootepakendid, etiketid); väljendab end selgelt nii keeleliselt kui visuaalselt; oskab teksti kujunduses õigesti kasutada	Mitteeristav hindamine
3. arusaam loomeprotsessist tervikuna ja läbib protsessi ideest kuni teostuseni (info kogumine, kavandi tegemine, konsulteerimine ja arutelu, töö vormistamine, töö esitlemine)	leiab lõputöö tegemiseks sobivad materjalid, võimalused ja lahendused, et tagada töö omanäolisus, atraktiivsus ja edastatava info selgus; kujundab kursuse lõputööna ettevõtte logo, visandades eelnevalt selle kavandi; väljendab end selgelt nii keeleliselt kui visuaalselt	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Adobe Illustrator kujundusprogramm	Alateemad 1. LOOMEPROTSESS	Seos õpiväljundiga ülevaade
---	--------------------------------------	---------------------------------------

E- Õpe 14 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 16	Lähteülesande koostamine. Logo moodboard (stiilinäide kujundatavast logost). Värvikoodide valimine. Vormistamise ja kujundamise põhimõtete ning nõuete järgimine. Tekstiga töötamine ja teksti kujundamine. Valminud tööde esitlemine. Kokkuvõtte kursusest ja eneseanalüüs. 2. ADOBE ILLUSTRATOR Adobe Illustrator kujundusprogrammi tutvustus, kasutusvaldkonnad ja peamised töövahendid. Raster- ja vektorgraafika. Värvipsühholoogia ja värvusõpetus, värvimudelid CMYK ja RGB. Kompositsioon. Kujudid ja objektid. Tüpograafia. 3. TRÜKISTE LOOMINE Vormistamise ja kujundamise põhimõtted ning nõuded. Töö kavandi visandamine. Trükise stiili, värvikoodide, kirjatüüpide valimine. Tekstiga töötamine ja teksti kujundamine. Valminud tööde esitlemine.	kujundusprogrammist Adobe Illustrator ja tunneb selle kasutusvõimalusi omab baastadmisi trükiste loomiseks arusaam loomeprotsessist tervikuna ja läbib protsessi ideest kuni teostuseni (info kogumine, kavandi tegemine, konsulteerimine ja arutelu, töö vormistamine, töö esitlemine)
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loeng-arutelu, praktilised ülesanded; e- õpe; praktiline töö juhendamisel, individuaalne töö, situatsioonanalüüs, ajurünnakud, ettekanne/esitlus.
Hindamismeetodid	Mooduli hinde saamiseks peavad õpilasel olema omandatud kõik mooduli õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel, sooritatud tähtaegselt ja nõuetekohaselt kõik iseseisvad tööd ja praktilised.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid, kättesaadavad õppekeskkonnas Moodle. Raamatud / konspektid: Rehepapp, M. „Disainispikker: tööraamat õpetajale disaini õpetamiseks“, 2012 Levin, M. „Tüpograafia alused“, 2011 Simmons, J. „Graafilise disaini käsiraamat“, 2008 Elektroonilised õppematerjalid: Kujunduse alused (https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=5117) Adobe Illustrator Learn & Support (https://helpx.adobe.com/support/illustrator.html) Kisand, K., Nõmmela Semjonov, J.Proosa, H. „Arvutigraafika veebipõhised õppematerjalid“

(http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing? @=7r17#euni_repository_10895)

(http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4005/Rasterkujutise%20viimine%20vektorgraafikasse.pdf)

(http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/3776/Pantone%20varvide%20kasutamine.pdf)

(http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4224/Rasterfailide%20formaadid.pdf)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	KONFLIKTI- JA STRESSIJUHTIMINE	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime konflikti- ja stressijuhtimisega kaubandusettevõttes.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi	14 tundi	22 tundi	8 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab konflikti tekkimise ja kujunemise seaduspärasusi	oskab ära tunda erinevaid konflikte nende ilmnemise viiside alusel; selgitab konflikti kujunemise erinevaid võimalusi ja oma emotsioonidega toimetuleku olulisust	Mitteeristav hindamine
2. analüüsib konflikti pakkudes välja erinevaid lahendusstrateegiaid konflikti positiivseks lahendamiseks	hindab ja analüüsib konflikti ning valib õige lahendusstrateegia; selgitab stressi tekke erinevaid tegureid	Mitteeristav hindamine
3. kirjeldab stressi tekke erinevaid põhjuseid	kirjeldab erinevate stressiteguritega toimetuleku võtteid näidete põhjal; kirjeldab liigse tööstressi vältimise erinevaid võimalusi ja pingeleevendamise erinevaid võtteid	Mitteeristav hindamine
4. oskab toime tulla stressiga kasutades erinevaid toimetuleku- ja pingeleevendamise võtteid	selgitab tööstressi vähendamise mõju ettevõtte ja meeskonna töötulemustele	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Konflikt ja selle määratlemine Auditoorne õpe 4 E- Õpe 7 Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 4	Alateemad Konflikti mõiste; Konflikti liigid; Konflikti komponendid; Konflikti kujunemine; Konflikti väljumine kontrolli alt; Käitumine konfliktisituatsioonis; Enesejuhtimine konfliktisituatsioonis; Konflikti analüüsimine; Konfliktidega toimetuleku võtted; Lahendusstrateegiad ja konflikti tulemused.	Seos õpiväljundiga analüüsib konflikti pakkudes välja erinevaid lahendusstrateegiaid konflikti positiivseks lahendamiseks oskab toime tulla stressiga kasutades erinevaid toimetuleku- ja pingeleevendamise võtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Stress ja sellega toimetulek Auditoorne õpe 4 E- Õpe 7 Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 4	<p>Alateemad</p> <p>Stress olemus ja liigid; Sotsiaal- majanduslikus stressitegurid; Stress ja eluviis; Perestress; Töö ja stress; Stress ja vaimne tervis; Stressiga toimetuleku erinevad võtted; Stress ja töötulemused; Stress ja tervishoid; Tervishoiu ja tööohutuse seadus.</p>
	Seos õpiväljundiga kirjeldab konflikti tekkimise ja kujunemise seaduspärasusi kirjeldab stressi tekke erinevaid põhjuseid
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.

Õppemeetodid	Loengu erivormid; analüüs; arutelu; iseseisev töö; rühmatöö; e- õpe; enesehindamine; probleemsituatsioonide lahendamine
Hindamismeetodid	Mooduli hinnatakse mitteeristavalt, kui õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Kirjeldab konfliktsituatsiooni oma töökohas, koolis või kodus ja analüüsib vastavalt iseseisva töö juhendile Praktiliste konfliktsituatsioonide lahendamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	<p>Braley, R. Principles of Conflict Management. [http://www.cameron.edu/~richardb/V_CM Prin.html]. 24.01.2007.</p> <p>Gabarro, J., Kotter, J. Keskastmejuhi salatarkus. Kuidas juhtida oma ülemust. Director, 2006, nr. 9 lk. 42-45.</p> <p>Goleman, D. Töö emotsionaalse intelligentsusega, Tallinn: Väike Vanker, 1998</p> <p>Goleman, D. Emotsionaalne intelligentsus. Tallinn: Väike Vanker, 2000</p> <p>Hallowell, E. Stressijuhtimine. Äripäev, 2010, 120 lk.</p> <p>Kidron, A., Elenurm, T. jt. Stressi teejuht. Eesti Tervisekasvatuse Keskus 1997, 192 lk. e- raamat: http://raulpage.org/stress/teejuht_sisu.html</p> <p>Kilmann, R. H. Thomas, K. W. Developing a Forced-Choice Measure of Conflict-Handling Behaviour: The „Mode” Instrument. Educational and Psychological Measurement, 7, 1977, vol. 37, pp. 309 - 325.</p> <p>Krips, H. Konfliktidest ja suhtlemisoskustest Tartu: AS Atlex, 2011, 374 lk.</p> <p>Lacey, H. Kuidas lahendada konflikte töökohal. Tartu: Elmatar, 2002, 176 lk.</p> <p>Lehtsaar, T. Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: TÜ kirjastus, 2008</p> <p>Lepsinger, R., Lucia. A. D. 360° tagasiside kasutamise kunst ja teadus. Tallinn: Tänapäev, 2004, 318 lk.</p> <p>Relvik, K. Konfliktide juhtimine Vaasani kontserni Balti grupi näitel, Tartu: TÜ 2006</p> <p>Salk, A. Konflikt peab alati lahenduse leidma. Äripäev 28.10.2002</p> <p>Virovere, A., Alas, R., Liigand, J. Organisatsioonikäitumine:</p>

käsiraamat. Tallinn: Külim, 2005, 136 lk.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	MOLEKULAARGASTORNOOMIA	1	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omab teadmisi molekulaargastronoomia põhimõtetest ja kaasab toiduvalmistamisel teaduspõhiseid võtteid.		
E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
7 tundi	11 tundi	8 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab molekulaargastronoomia põhimõtteid	mõistab toiduainetes toimuvaid füüsikalisi ja keemilisi muutusi kulinaarsel töötlemisel	Mitteeristav hindamine
2. valmistab toite ja jooke molekulaargastronoomia põhimõtteid järgides	valmistab uudsete maitsete ja tekstuuridega toite ja jooke, mõjutades toiduaineid kulinaarsel töötlemisel erinevate füüsikaliste ja keemiliste protsessidega	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Molekulaargastronoomia põhitõed	Alateemad MOLEKULAARGASTORNOOMIA PÕHIMÕTTED molekulaargastronoomia mõiste toiduvalmistamises toimuvad füüsikalised ja keemilised ja protsessid TOIDUVALMISTAMINE toiduportsjonite serveerimine “uut moodi” (erinevad vahud, segud, kreemid jne) ja erinevas koosluses naturaalsete alginaatide kasutamine uudsete maitsete ja tekstuuride loomine laboratooriumitele omaste töövahendite ja seadmete kasutamine (sifoon, vedellämmastik, termotranspordivahendid jne)	Seos õpiväljundiga mõistab molekulaargastronoomia põhimõtteid valmistab toite ja jooke molekulaargastronoomia põhimõtteid järgides
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamise lävendil tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindamiskriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, e- õpe portfoolio
Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli hindamisülesannete ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine ja

	esitlemine, praktiliste tööde tundidest osavõtt ja aktiivne osalemine meeskonnatöös.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	Science influenced food. Molecular gastronomy. 2007. Peter Barham. The Science of cooking. 2000 Herve This. Molecular Gastronomy. Exploring teh Science of Flavor. 2005

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	MÜÜGIPSÜHHOLOOGIA	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on saanud ülevaade müügipsühholoogia olemusest ja seda mõjutavatest teguritest.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi	21 tundi	33 tundi	12 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb tarbijakäitumise olemust ja olulisust tootlustusettevõtte turunduslike otsuste langetamisel	kirjeldab tarbijakäitumise olemust seostades seda ettevõtte turunduslike otsuste langetamisega	Mitteeristav hindamine
2. eristab tarbijakäitumise erinevaid mõjureid	eristab tarbijakäitumise mõjutajaid arvestades erinevaid tarbijasegmente	Mitteeristav hindamine
3. selgitab tarbijakäitumise mõjutavaid tegureid tootlustusettevõtete kliendirühmade näitel	selgitab tarbijakäitumise mõjutavaid tegureid arvestades kliendirühmade erinevusi	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Tarbijakäitumise olemus Auditoorne õpe 12 E- Õpe 21 Iseseisev õpe 33 Praktiline töö 12	Alateemad Tarbija kui ostja, tarbimissubjekt ja väärtuste vahendaja. Tarbijakäitumine: Tarbija ostmine ja otsustusprotsess; Tarbijakäitumise välised ja sisemised mõjurid; Tarbija ostukäitumise otsesed ja kaudsed tegurid; Turundustegevused tarbija ostukäitumise mõjutajana.	Seos õpiväljundiga tunneb tarbijakäitumise olemust ja olulisust tootlustusettevõtte turunduslike otsuste langetamisel eristab tarbijakäitumise erinevaid mõjureid selgitab tarbijakäitumise mõjutavaid tegureid tootlustusettevõtete kliendirühmade näitel
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid; situatsioonülesanded; juhtumianalüüs; e- õpe.
---------------------	---

Hindamismeetodid	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt lävendi tasemel. Ülesanne: toitlustusettevõtete kliendisegmentide põhjal tarbijakäitumise mõjutajate kirjeldamine. Ülesanne: oma valitud ettevõtte näitel tarbijakäitumise kirjeldamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamise lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	Fexeus, H. 2011. Kui teed nii nagu mina tahan. Trükikoda AS Pakett. Gitomer, J. (2006). Little Red Book of Sales Answers. China: R.R. Donnely. Kenk, K. (2013). EMOR – kolm majanduskäitumise tüüpi. Kasutamise kuupäev: 18.02.2013. Allikas: http://www.epl.ee/news/majandus/kolm-ostukaitumisetuupi.d?id=50732398 Kotler, P. (2007). Kotleri turundus. Kuidas luua, võita ja valitseda turgusid. Tallinn: Pegasus. Kuusik, A., Virk, K., Aarna, K., Sepp, L., Seppo, M., Mehine, T., Prinsthal, I. (2010). Teadlik turundus. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	TEENINDUSDISAIN	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab erinevaid veebivahendeid oma toote/teenuse turundamiseks, andmete analüüsiks ja turundus- ning müügitegevusteks internetis ja sotsiaalmeedias jmt.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. rakendab digiturvalisuse põhimõtteid kliendibaasi loomiseks	koostab kliendiandmebaasi arvestades digiturvalisusega	Mitteeristav hindamine
2. analüüsib turgu- ja konkurente, läbi loodud küsitluste	seostab erinevaid keskkonnategureid enda organisatsioonis ning toob välja probleemid ja võimalused; selgitab erinevate ärimudelite komponentide sisu ja koostoimet	Mitteeristav hindamine
3. suurendab toote/teenuse nähtavust sotsiaalmeedias, luues asjakohaseid ja pilkupüüdvaid reklaame	digitaliseerib ja vajadusel korrigeerib tooteid/teenuseid vastavalt ettevõtte töökorraldusele; sisestab eesti keeles (inglise keeles) tooted/teenused ja vajadusel korrigeerib eelnevalt sisestatud toodete/teenuste infot; sisestab reklaam- ja kampaaniainfo vastavalt ettevõtte otsusele	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Teenindusettevõtte turundus Auditoorne õpe 8 E- Õpe 21 Iseseisev õpe 33 Praktiline töö 16	Alateemad Teeninduskontseptsiooni loomine, trendide analüüs Turu- ja konkurentide analüüs, küsitluste koostamine ja läbiviimine veebikeskkonnas Kliendiandmebaasi loomine Digiturvalisuse põhimõtted ja rakendamine oma töös E- platvormi loomine: struktuuri loomine, kujundus, sisu, tootmine, avaldamine Reklaami loomine Sotsiaalmeedia nähtavuse suurendamine oma toodete/teenuste näol ja analüüs	Seos õpiväljundiga rakendab digiturvalisuse põhimõtteid kliendibaasi loomiseks analüüsib turgu- ja konkurente, läbi loodud küsitluste suurendab toote/teenuse nähtavust sotsiaalmeedias, luues asjakohaseid ja pilkupüüdvaid reklaame
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.

Õppemeetodid	Praktiline töö, loengu erivormid, suuline esitlus, refleksioon, e- õpe
Hindamismeetodid	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Vajalik teha ettenähtud harjutusülesanded kontakttundides, esitada juhendi alusel koostatud iseseisvad tööd ja teostada praktilistes tundides õppeülesanded.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	Õpetaja poolt soostatud materjal, kättesaadav Moodle keskkonnas.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	VANEMKOKA MEISTRIKLASS	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: RESTORANI KÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE; TOODETE JA TEENUSTE ARENDAMINE ja VANEMKOKKA PRAKTIKA		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite, kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid vastavalt klientide vajadustele ja soovidele.		
E- Õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
21 tundi		33 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab keerukamat töötlemist nõudvaid eel-pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile	eel- ja kuumtöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kasutab toiduvalmistamisel erilisi eel- ja kuumtöötlemise tehnoloogiaid; valmistab roogi ja küpsetisi, kasutades erinevate rahvusköökide retsepte	Mitteeristav hindamine
2. kasutades loovust, arendab erinevaid toidutooteid	toidutoodete arendamisel arvestab ettevõtte eripära, kulutõhususe, klientide soovide ja vajadustega sh toidutrendide ning klientide eritoitumis soovidega (nt flexitarian, vegan, taimetoidu eri vormid, laktoosi-ja gluteenitalumatus ning toiduallergiad)	Mitteeristav hindamine
3. vastutab asjakohase tehnoloogia valiku, toiduainete säästmise,- säästliku kasutamise eest	korraldab toitade valmistamist ning vastutab asjakohaste tehnoloogiate valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kulinaarne innovatsioon E- Õpe 21 Iseseisev õpe 33 Praktiline töö 24	Alateemad Erilised eel- ja kuumtöötlemise tehnoloogiad Sobilike uuenduslike töövahendite ja seadmete valik ning kasutamine Erinevate rahvusköökide retseptide ja tehnoloogiate sobitamine toiduvalmistamisel arvestades ettevõtte eripära ja klientide soove ning vajadusi Toidutrendid Tootearendus innovaatiliste toitade valmistamisel ja serveerimisel vastavalt kliendi soovidele ja eripärale	Seos õpiväljundiga valmistab keerukamat töötlemist nõudvaid eel-pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades loovust, arendab erinevaid toidutooteid vastutab asjakohase

		tehnoloogia valiku, toiduainete säästmise,- säästliku kasutamise eest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid, meeskonnatöö, arutelu, e-õpe, esitlus, portfoolio, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö, praktiline töö.	
Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. Mooduli kokkuvõtva hinde saavutamiseks on vajalik kõikidest praktilistest töödest osavõtt, nõuetekohase iseseisva töö esitamine ja hindamisülesande sooritamine lävendi tasemel.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013 Argo Foskett D. Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for level 3 NVQ diploma. Hodder Education 2017 Õpetaja koostatud õppematerjal, kättesaadav õppekeskkonnas Moodle.	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	VEGANTOIDUD	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused tootlustusettevõttele sobiliku tasakaalustatud taimetoidu ja veganmenüü koostamiseks ja teostamiseks.		
Auditoorne õpe	E-Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi	21 tundi	33 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kohandab ja koostab taimetoidu- ja veganmenüüsid ja korraldab laomajandust	teab taimetoidu erivorme, veganluse ja flexitarianismi põhimõtteid; kohandab tavatoite taimetoitlasele ja vegetaarile sobivaks; koostab tasakaalustatud tervisliku menüü taimetoitlasele ja vegetaarile juhendi alusel; teab kauba ladustamise ja säilitamise põhimõtteid; teab ettevõtte varustamise põhimõtteid ja tarnijate võrku	Mitteeristav hindamine
2. valmistab taimseid ja vegan toite, kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid	valib sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed arvestades sihtrühma; valmistab taimetoitlastele ja veganitele sobilikke toite tehes vastavaid asendusi	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Veganluse põhimõtted ja toiduvalmistamine	<p>Alateemad</p> <p>1. TAIMETOIDU ERIVORMID, VEGANLUSE JA FLEXITARIANISMI PÕHIMÕTTED (Retseptide kohandamine lähtudes taimetoidu- ja veganklientidest)</p> <p>2. ROCK THE GREENS HUB MÄRGIS JA PÕHIMÕTTED TAIMSED ASEDAJAD (Muna asendamine; Piima- ja piimatoodete asendamine; Liha- ja lihatoodete asendamine; Želatiini asendamine)</p> <p>3. TERVISLIKU JA TASAKAALUSTATUD MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED (erinevad tervislikkuse aspektid ja võimalikud terviseriskid loomsete toitainete asendamisel täisväärtusliku toidu tagamine (täisväärtuslike valkude-, oomega 3-rasvhapete-, kaltsiumi ja vitamiinide D-, B12-, B2-, B6 defitsiit)</p> <p>4. RIIKLIKUD TOITUMISSOOVITUSED JA ÕIGUSAKTID</p> <p>5. TOIDUAINETE TARNEAHEL, TELLIMISPROTSESS, TOIDUAINETE</p> <p>6. NÕUETEKOHANE LADUSTAMINE JA SÄILITAMINE Erinevad varustamiskanaliid ja tarnijate võrk (kohalik talutoodang, mahetoodang, asendustoodete hulgimüügikanaliid jne)</p>	Seos õpiväljundiga kohandab ja koostab taimetoidu- ja veganmenüüsid ja korraldab laomajandust valmistab taimseid ja vegan toite, kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid
--	--	--

	Optimaalsete laokoguste tagamine vastavalt turu nõudlusele Ladustamise nõuded 7. TÖÖVAHENDITE-JA SEADMETE, PAKKEMATERJALIDE VALIKU PÕHIMÕTTED 8. VEGAN JA TAIMETOITUDE VALMISTAMINE 9. TOIDUHÜGIEEN 10. TOIDUTRENDID	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid, meeskonnatöö, iseseisev töö, e-õpe, praktiline töö, analüüs ja ettekanne.
Hindamismeetodid	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema saavutatud ja kõik nõutud hinnatavad ülesanded esitatud. Asenduste tulemusena on tavaliselt olemas toidud kohandatud sobilikeks taimetoitlastele ja veganitele. Valmistatavad toidud vastavad tehnoloogilistele kaartidele, hügieeninõuetele ja arvestavad toidutrende.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppetöös.
Õppematerjalid	Eesti Vegan Selts https://vegan.ee/ Vegani päevaraamat https://veganipaevaraamat.com/ Õpetaja koostatud õppematerjalid, kättesaadavad õppekeskkonnas Moodle.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas_tase5	5	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane juhib enda tööalast karjääri tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe	E- Õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi	20 tundi	30 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja töölaseid võimalusi ning piiranguid	<p>Analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi;</p> <p>analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid;</p> <p>koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</p> <p>analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</p> <p>valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli;</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi;</p> <p>analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas;</p> <p>kavandab meeskonnatööna uuenduslikke</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>lahendusi, kasutades loovustehnikaid; analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile; koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks; hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes; analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus -, praktika - või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi - ja pikaajalisest karjääriplaanist; analüüsib oma oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.</p>	
<p>2. analüüsib ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi, lähtudes jätkusuutlikkuse põhimõtetest</p>	<p>Analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid; koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega; analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; selgitab regulatsioonidest lähtuvaid töandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>viise, lähtudes nende eesmärkidest; valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli; seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi; analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas; kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile; koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks; hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes; analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus -, praktika - või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi - ja pikaajalisest karjääriplaanist; analüüsib oma oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.</p>	
<p>3. hindab oma panust väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>	<p>Analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

õpieesmärgid;
koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;
analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;
analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;
selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;
analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;
valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli;
seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi;
analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas;
kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;
analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;
valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile;
koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks;
hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes;
analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;
valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus -, praktika - või töökoha leidmisel ning koostab

	<p>kandideerimiseks vajalikud materjalid; analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist; analüüsib oma oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	
<p>4. koostab enastjuhtiva õppijana isikliku lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</p>	<p>Analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid; koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega; analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest; valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli; seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi; analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas; kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>lahenduse probleemile; koostab meeskonnatöona tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks; hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes; analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus -, praktika - või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi - ja pikaajalisest karjääriplaanist; analüüsib oma oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
<p>Ettevõtluse muutuvad keskkonnad ja mõju</p> <p>Auditoorne õpe 30 E- Õpe 12 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 18</p>	<p>Alateemad</p> <p>ETTEVÕTLUSKESKKOND: Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna ettevõtete ülevaade. Planeeritavad arengud piirkonnas. Äriprotsessid. Teenuse olemus. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. Finantskirjaoskus. Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused. Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid. Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist. Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele. Jaotus: teooria 30, praktiline töö 18, e- õpe 12 ja iseseisev töö 18.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>analüüsib ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi, lähtudes jätkusuutlikkuse põhimõtetest hindab oma panust väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Analüüsib meeskonnatöona turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;	

	<p>analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest; valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli; seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi; analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas; kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile; koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks; hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes.</p>	
<p>Õpitee kujundamine ja isikliku karjääritee planeerimine</p> <p>Auditoorne õpe 20 E- Õpe 8 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 12</p>	<p>Alateemad</p> <p>ÕPITEE: Valdkond ja õpitav eriala. Valdkond täna ja homme. Valdkonna seosed teiste valdkondadega. Õpikeskkond VKOK. VÕTA-süsteem Valgamaa Kutseõppekeskuses. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad. Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused. Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. Kooli infosüsteem.</p> <p>KARJÄÄRITEE JA KUTSEALANE ARENG: Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks. Enese õpitee tagasivaade. Kutse - ja karjäärivalikud. Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas. Mina kui tulevane ettevõtja või töövõtja.</p> <p>Jaotus: teooria 20, praktiline töö 12, e- õpe 8 ja iseseisev töö 12.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid koostab ennastjuhtiva õppijana isikliku lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid; koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega; analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus -, praktika - või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi - ja pikaajalisest karjääriplaanist; analüüsib oma oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</p>	
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, e- õpe, struktureeritud kirjalik töö, praktiline töö, rühmatööd (suminarühmad, mõttemütsid, vaikiv arutelu,	

	meeskonnatöö, ühistöörühmad, ideid korjavad rühmad), juhtumianalüüs, arutelu, PEST- analüüs(makrokeskkonna analüüsimeetod), esitlus, liftikõne, ideekaart, SMART mudel (eesmärgi sõnastamiseks), 5W1H meetodika (probleemide selgitamine ja mõistmine), intervjuu, STARR meetod (eneseanalüüsiks).
Hindamise meetodid	Eneseanalüüs (digitaalne arengumapp); Regionaalse ettevõtluskeskkonna analüüs; Ärimudel ka prototüüp (ärimudeli ja prototüübi loomine ja testimine, aruande koostamine ja tulemuste esitlemine kaasõpilastele); Karjääriplaan (struktureeritud kirjalik töö).
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija esitab etteantud tähtaegadeks individuaalsed ja meeskonnatöö ülesanded, mis vastavad lävendi tasemele.
Õppematerjalid	<p>Altrov, K. jt. (2018). Majandusõpik Gümnaasiumile. Tallinn: Junior Achievement Eesti SA</p> <p>Burnett, G. (2006). Õpime õppima : muudame õppimise tõhusaks kõikidele õppuritele. Tartu: Studium</p> <p>Kadajas H.M. (2005). Õppima õppimine ja õppima õpetamine: komponendid ning võimalused : metoodiline õppematerjal. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus</p> <p>Kidron, A. (2000). Ärijuhtimise psühholoogia. Tallinn: Lennujaama trükikoda</p> <p>Meel, M. (2003). Ärireeetika. Tallinn: Külim</p> <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD:</p> <p>Eesti riigi infoportaal. aadressil: https://www.eesti.ee/et/</p> <p>Ettevõtluse Arendamise Sihtasutus. aadressil: https://www.eas.ee/</p> <p>Ettevõtlusõppe programm: aadressil: https://ettevotlusope.edu.ee/</p> <p>Raamatupidamis- ja Maksuinfoportaal. aadressil: https://www.rmp.ee/</p> <p>Töötukassa. aadressil: https://www.tootukassa.ee/</p> <p>Tööinspektsioon. aadressil: https://www.ti.ee/est/avaleht/</p> <p>Õpetaja koostatud juhendmaterjalid</p> <p>Elukestva õppe strateegia...</p>